



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Cables: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

S

ALINORM 70/20
Julio 1969

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
Séptimo período de sesiones
Roma, 7-17 abril 1970

INFORME DEL SEXTO PERIODO DE SESIONES
DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Washington, D.C.
12-16 mayo 1969

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

INFORME DEL SEXTO PERIODO DE SESIONES DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
WASHINGTON, D.C., EE.UU.
12-16 mayo 1969

Introducción

1. El Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se celebró en el Pan American Health Organization/WHO Building, Washington, D.C., EE.UU., bajo la presidencia de los Estados Unidos y ocupando la misma el Sr. F.L. Southerland. Asistieron a la reunión representantes y observadores de 21 países y observadores de cinco organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este informe figura la lista de participantes. El presidente presentó al Sr. Floyd F. Hedlund, Director de la División de Frutas y Hortalizas del Consumer and Marketing Service, Departamento de Agricultura de los EE.UU., al Comité, y dio la bienvenida a los participantes, particularmente a los que asistían por primera vez. El Sr. George Grange, Coordinador del Codex de los EE.UU., dio también la bienvenida a los participantes y se refirió a los progresos alcanzados por la Comisión en su Sexto período de sesiones, aludiendo particularmente al hecho de que el Comité había llegado ahora a un acuerdo sobre un procedimiento de aprobación para Normas del Codex.

Aprobación del Programa

2. Se aprobó el programa provisional con una ligera modificación para que el Comité pudiera tratar de algunas cuestiones de su interés emanantes del Informe del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Cuestiones dimanantes del Informe del Sexto período de sesiones de la Comisión

3. El Comité tomó nota del contenido de un documento de la Secretaría concerniente a cuestiones de las que se ocupó la Comisión en su Sexto período de sesiones relacionadas con el trabajo del Comité (Cx 5/5.3, abril 1969). Este documento abarca las siguientes cuestiones:
 - (a) la confirmación de la presidencia del Comité bajo el Gobierno de los EE.UU.
 - (b) normas examinadas por la Comisión en el Trámite 5 y adelantadas al Trámite 6
 - (c) inclusión de macedonia de frutas subtropicales en el trabajo del Comité, tal como había propuesto la delegación de China

- (d) normas en el Trámite 9, y decisión de la Comisión en lo que se refiere a enmiendas propuestas a algunas de estas normas por las delegaciones de los Países Bajos y del Reino Unido
 - (e) aprobación por la Comisión de una Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, y asesoramiento por parte de la Comisión en lo referente a la manera de aplicar la Norma General a las normas individuales de productos
 - (f) enmienda de las directrices para los Comités del Codex en lo que se refiere a las relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités del Codex sobre Asuntos de carácter general
 - (g) la necesidad de incluir en los informes de los Comités del Codex declaraciones resumidas indicando el estado en que se encuentran los trabajos de los Comités
 - (h) criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo y para el establecimiento de nuevos órganos auxiliares de la Comisión
 - (i) situación referente a normas para pistachos, higos secos, albaricoques secos y dátiles, que se están elaborando por este Comité y por el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Alimentos Perecederos de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas, y
 - (j) el adelanto del Plan de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas, cuyo nombre se ha cambiado por la Comisión por el de "Plan de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados", al Trámite 6.
4. Se dio al Comité un resumen verbal de las decisiones de la Comisión respecto de:
- (a) aceptación de las Normas del Codex y retirada o enmienda de la aceptación
 - (b) enmiendas al Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex
 - (c) procedimiento para el examen de normas por la Comisión en el Trámite 8
 - (d) guía sobre el Procedimiento para la revisión y enmienda de las normas del Codex recomendadas
5. El Comité convino en considerar ciertas cuestiones surgidas del párrafo 3(d) anterior bajo el epígrafe "Otras cuestiones". En lo que se refiere al párrafo 3(i) anterior, el Comité recalcó la necesidad de asegurar, en la medida de lo posible, que el trabajo de

la CEPE(NU) sobre requisitos mínimos en las normas para frutas desecadas no presente variaciones respecto a los requisitos que figuran en las normas para estos productos que han de ser elaboradas por este Comité.

Cuestiones dimanantes de los Informes del (a) 12º Período de sesiones del Comité Ejecutivo, (b) Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, (c) Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y (d) Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos

6. El Comité tuvo ante sí los Informes de los Comités arriba mencionados que contienen cuestiones relacionadas con el trabajo de este Comité. Estas cuestiones figuraban en los párrafos 31 a 35 de ALINORM 69/3, Apéndices II y III de ALINORM 69/22, Parte IV y Apéndice IV de ALINORM 69/23, y los párrafos 13 a 19 de ALINORM 70/13.

Comité Ejecutivo

7. El Comité tomó nota de que las cuestiones dimanantes del Informe del 12º Período de sesiones del Comité Ejecutivo referentes a las Normas en el Trámite 9 para frutas y hortalizas en conserva habían sido posteriormente resueltas por la Comisión en su Sexto período de sesiones, con excepción de la Norma en el Trámite 9 para Maíz dulce en conserva, que, de acuerdo con las instrucciones del Comité Ejecutivo, no debería enviarse a los Gobiernos para su aprobación, a falta de una disposición para almidones modificados en la norma, y pendiente del examen de los almidones modificados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (véanse párrafos 34 y 35 de ALINORM 69/3).

Etiquetado

8. El Comité tomó nota de que la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, según había sido propuesta por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos en su Cuarto período de sesiones, había sido enmendada por la Comisión en su Sexto período de sesiones y aprobada como Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados para ser enviada a los Gobiernos para su aceptación. Por tanto, el Comité tomó nota de que, al examinar los requisitos de etiquetado de las diversas normas de productos que tenía ante sí, debería guiarse por las disposiciones de la Norma General Recomendada, así como por el asesoramiento proporcionado por la Comisión relativo a la manera de aplicar las disposiciones de la Norma General Recomendada en la sección de etiquetado de las Normas de productos.

Métodos de análisis y toma de muestras

9. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había sancionado, de un modo general, con algunas modificaciones en ciertos casos, las disposiciones sobre métodos de análisis y toma de muestras que habían sido propuestas por este Comité en las normas para frutas y hortalizas en conserva examinadas por dicho Comité en su Cuarto período de sesiones.

El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había sancionado el método propuesto por el Comité para la determinación del peso escurrido en los proyectos de normas para espárragos en conserva y piña en conserva. El Comité señaló que el método estaba detallado en el Apéndice IV de ALINORM 69/23, con las referencias bibliográficas apropiadas de la AOAC. El Comité hizo observar también que, al examinar la propuesta del Comité referente a métodos para la determinación de la concentración de jarabe en el proyecto de norma para piña en conserva, el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había considerado la cuestión de si deberían sancionarse el método refractométrico y el método hidrométrico. El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había decidido, teniendo en cuenta las limitaciones del método citado en último lugar, sancionar sólo el método refractométrico. El Comité señaló que dicho método figuraba detalladamente en el Apéndice IV de ALINORM 69/23, con las referencias bibliográficas apropiadas de la AOAC.

Higiene de los Alimentos

Nisina

10. En su Quinto período de sesiones, este Comité decidió solicitar del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos sus opiniones sobre el empleo de nisina en las hortalizas en conserva (párrafo 4(a)(ii) de ALINORM 69/20). El Comité señaló que, aunque el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su Sexto período de sesiones, celebrado del 5 al 9 de mayo de 1969, había reconocido que, en algún caso podría emplearse nisina en las hortalizas en conserva en ciertas circunstancias, no recomendaba el empleo de este producto en las hortalizas en conserva, teniendo en cuenta que el empleo de nisina podría dar lugar a ciertos peligros tales como el desarrollo de Cl. botulinum como resultado de una elaboración deficiente. El Comité tomó nota también de otras consideraciones que condujeron al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos a esta conclusión.

Disposición relativa al recuento de mohos en el Proyecto de Norma para el Concentrado de Tomate Elaborado

- .11. Se informó al Comité que la disposición relativa al recuento de mohos en la sección de higiene del proyecto de norma para el concentrado de tomate elaborado, que este Comité había incluido como disposición obligatoria, había sido examinada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Comité señaló que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos había recomendado que esta disposición fuera de carácter consultativo. El Comité señaló también las razones dadas por el Comité de Higiene de los Alimentos para hacer esta recomendación, y convino en considerar esta cuestión cuando hubiera de examinarse el proyecto de norma. El Comité, además, señaló las observaciones del Comité de Higiene de los Alimentos referentes al Método de Howard para el Recuento de Mohos, como método internacional útil para determinar la contaminación por mohos.

Cuestión relativa a la necesidad de sancionar las especificaciones del producto final recomendadas en los Códigos de Prácticas de Higiene y aprobadas como obligatorias en las Normas de Productos del Codex

12. El Comité señaló que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos había considerado que, cuando las especificaciones del producto final que había recomendado a los Comités de Productos del Codex particulares figuraban como requisitos obligatorios en las normas que se estaban elaborando por estos Comités y estuvieran de acuerdo con las especificaciones recomendadas para el producto final, no era necesario que estos requisitos obligatorios se volvieran a remitir después al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para su aprobación formal. El Comité señaló también que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos había convenido, sin embargo, en que, en los casos en que los Comités de Productos del Codex adoptasen, como requisitos obligatorios en las normas, versiones ampliadas de especificaciones higiénicas para el producto final o partes de los Códigos de Prácticas distintas de las especificaciones para el producto final, dichos requisitos obligatorios deberían remitirse de nuevo al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para aprobación formal.

Cuestión relativa a la inclusión de melocotones de color "verde", cuarto tipo de color, en la Norma Recomendada para Melocotones en conserva (Trámite 9)

13. El Comité tomó nota de los antecedentes de esta cuestión, que figuraban en el párrafo 3 del Informe del Quinto período de sesiones del Comité (ALINORM 69/20). El Comité examinó nuevamente la solicitud de Austria en el sentido de que se incluyeran melocotones verdes, como cuarto tipo de color, en el Trámite 9 de la Norma Recomendada para Melocotones en Conserva, a la luz de un documento sobre esta cuestión preparado por Austria y distribuido a los delegados durante el curso del período de sesiones. El documento austriaco indicaba que no se disponía de estadísticas referentes a la importancia del comercio internacional de este tipo de color particular, puesto que Austria no había podido suministrar un desglose estadístico del comercio en las diferentes variedades de melocotones elaboradas. Dicho documento recalca que los melocotones en cuestión eran de pulpa verde, que la piel de estos melocotones era ligeramente verde, aun cuando estuvieran maduros, y que no podían confundirse con melocotones no maduros. El Comité señaló que el documento en cuestión indicaba que la característica significativa de estos melocotones era el color verde-blanquecino de la pulpa cuando estaban completamente maduros.
14. A la vista de la información anterior, y reconociendo que este producto tenía importancia comercial, a pesar de que no se dispusiera de estadísticas, el Comité no veía ningún inconveniente en que se incluyera este cuarto tipo de color en la Norma Recomendada para Melocotones, a condición de que dichos melocotones estuvieran maduros de acuerdo con la Definición del Producto en la norma, estuvieran convenientemente rotulados, y cumplieran los restantes requisitos de la norma. El

Comité convino en que se encargase a Austria el estudio de si estos melocotones habrían de llevar la denominación de "verde" o "verde pálido". El Comité convino también en que se solicitase de Austria la redacción de la apropiada enmienda a la norma en términos precisos para ser presentada a la Comisión en su Séptimo período de sesiones. El Comité convino en que Austria, al presentar su propuesta de enmienda a la Comisión, debería seguir las directrices establecidas en la "Guía sobre el Procedimiento para la Revisión y Enmienda de las Normas del Codex Recomendadas", que había sido aprobada por la Comisión en su Sexto período de sesiones (Apéndice VII al Informe del Sexto período de sesiones de la Comisión). El Comité señaló que la Comisión habría de decidir si era conveniente una enmienda de la Norma Recomendada para Melocotones en Conserva.

Almidones alimenticios modificados (Revisada en mayo 1969)

15. El Comité en su Quinto período de sesiones, había señalado que la Comisión había suprimido los almidones modificados, en su Quinto período de sesiones, de las Normas para Fríjoles Verdes en Conserva y Frijolillos en Conserva y para Maíz dulce en Conserva, al no haber sido sancionados dichos almidones modificados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Comité también tomó nota de la petición que le había dirigido el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para que definiera claramente qué se entendía por almidones modificados. El Comité, en su último período de sesiones, convino en utilizar una lista de almidones modificados, y esta lista figura en el Apéndice XII del Informe del Quinto período de sesiones de este Comité (ALINORM 69/20). Posteriormente, a petición del presidente del Comité, la Secretaría de la FAO añadió una propuesta de enmienda a la lista de almidones alimenticios químicamente modificados, en el Apéndice XII, ya que existían algunas omisiones en la lista. Una nota de la Secretaría de la FAO adjunta a la propuesta de enmienda aclaró que no se había presentado a este Comité para su aprobación la propuesta de enmienda.
16. El Comité, en el período de sesiones actual, tuvo ante sí para su examen un documento revisado sobre esta cuestión, en el que figuraba una lista revisada de almidones modificados. El documento, preparado por la delegación de los EE.UU., se referenció como "Revisión propuesta, Apéndice XII, ALINORM 69/20", con fecha febrero 1969. Durante los debates sobre este documento, se aprobaron varias enmiendas, y dicho documento, tal como fue revisado por el Comité, figura como Apéndice II de este informe.
17. El Comité convino en que deseaba prever disposiciones para el empleo en las normas, según fuera apropiado, de almidones modificados por tratamiento físico y/o enzimático y/o químico. El Comité consideró que la definición de "modificación por medios físicos" que figura en la Sección Definición del documento abarcaba convenientemente lo que se pretendía y, por tanto, convino en suprimir el ejemplo específico de modificación por medios físicos citado más adelante en el Anexo del documento. En lo que se refiere a la cuestión de indicar los enzimas a que se alude en "modificación por medios enzimáticos", el Comité convino en que, en esta etapa se refería a pequeñas cantidades de enzimas desdobladoras del almidón, incluyendo, pero sin limitación a las mismas, las amilasas y las proteasas. Sin

embargo, el Comité creía que podría ser necesario estudiar en una etapa posterior la necesidad de incluir otros enzimas.

18. El Comité opinó que el almidón modificado solamente por medios físicos o por medios enzimáticos debería considerarse almidón nativo o natural bajo el epígrafe "Ingredientes" en las normas, y que no deberían considerarse como aditivos alimentarios que necesitaran sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
19. El Comité convino en señalar a la atención del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y a la del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, que las normas enumeradas en el documento tenían el carácter sólo de normas propuestas y trataban de proporcionar datos que pudieran servir de base.
20. El Comité convino en que el documento revisado debería enviarse para examen al próximo período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Norma para espárragos en conserva examinada en el Trámite 7

21. El Comité examinó la norma para los espárragos en conserva que figura en el documento Codex/PFV 68/Espárragos, de octubre 1968, a la luz de las observaciones de los Gobiernos recibidas sobre la misma. La norma, tal como se revisó por el Comité, figura en el Apéndice III de este informe. Los puntos principales suscitados por las deliberaciones del Comité fueron los siguientes:
 - (a) El Comité consideró la cuestión general planteada por la delegación de los Países Bajos en el Sexto período de sesiones de la Comisión, y a la que se aludió en el Informe del Sexto período de sesiones de la Comisión, en el sentido de que debería mencionarse específicamente en las normas para frutas y hortalizas en conserva que sólo se permitiría emplear los medios de cobertura, ingredientes y aditivos que figurasen en las normas. El Comité recordó que esta cuestión se había debatido en un período de sesiones anterior, y decidió que no se necesitaba una declaración de esta naturaleza, puesto que se sobrentendía claramente que las listas en cuestión eran listas positivas y que no se permitía nada que no figurase en dichas listas. El Comité opinó que no había razón para apartarse de este punto de vista y consideró que no era necesario incluir en las normas una declaración siguiendo las directrices propuestas por los Países Bajos.
 - (b) El Comité convino en incluir en la norma un cuarto tipo de color: tipo de color mixto. La delegación de los Países Bajos reservó temporalmente su posición sobre esta cuestión.
 - (c) La delegación de Francia reservó su posición en lo que concierne al artículo 3(c) de la norma que define la forma de presentación "Puntas", manifestando que estas unidades no deberían tener más de 6 cm, ni menos de 4 cm.

- (d) El Comité modificó y amplió la sección de la norma titulada "Denominación de acuerdo con el tamaño", para tener en cuenta el empleo facultativo de nomenclatura del tamaño.
- (e) En la sección Ingredientes de la norma, el Comité amplió el alcance de la disposición permitiendo el empleo de almidón únicamente cuando la mantquilla era un ingrediente para incluir otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles.
- (f) El Comité modificó la sección de la norma que se refiere a Tolerancias de defectos. De este modo, el Comité aclaró la significación del cuadro en el que figuran las tolerancias de defectos, modificó las tolerancias individuales para las distintas clases de defectos y limitó cada clase de defectos a un máximo de 10 por ciento.
- (g) El Comité modificó la sección Aditivos Alimentarios de la norma. Las principales enmiendas fueron la enumeración en esta sección de los ácidos orgánicos comestibles que el Comité deseaba incluir en la norma, y la ampliación de la disposición relativa al cloruro estañoso a los espárragos envasados en recipientes totalmente esmaltados (lacados). El Comité reiteró lo que había manifestado en su anterior período de sesiones, es decir, no conocía ningún compuesto que reemplazase de modo adecuado al cloruro estañoso como aditivo en los espárragos envasados en recipientes de vidrio. Tampoco conocía ningún sustitutivo adecuado para cloruro estañoso como aditivo en espárragos envasados en recipientes totalmente esmaltados (lacados), puesto que la razón de la adición de este aditivo era igual en ambos casos. La razón de que se necesitase añadir cloruro estañoso era que evitaba la alteración del color del producto producida por la presencia natural de rutina en los espárragos. La delegación de Francia reservó su posición en lo que se refiere a la disposición para glutamato monosódico, puesto que el empleo de este aditivo no estaba permitido en Francia sin limitación. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Francia y Polonia reservaron su posición en lo que se refiere al alginato de propilenglicol, ya que el empleo de este aditivo no estaba autorizado en estos países. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y Polonia reservaron su posición respecto al uso de cloruro estañoso.
- (h) El Comité consideró aconsejable introducir una nueva sección "contaminantes", en la norma, y fijar un límite propuesto para residuo total de estaño en el producto.
- (i) Varias delegaciones propusieron cifras más altas para el peso escurrido mínimo de las que figuraban en el texto en consideración, indicando que según su experiencia era posible poner en el envase una mayor cantidad del producto, y, no obstante, obtener un producto satisfactorio. La delegación de los EE.UU. advirtió que el llenado excesivo

del recipiente podría ejercer una influencia significativa sobre la velocidad de penetración del calor durante la elaboración y, por tanto, podría influir en la adecuación del proceso. Como el producto se calentaba por convección, el exceso de llenado reduciría el calor total capaz de penetrar hasta la zona más fría del recipiente y, por tanto, rebajaría la eficacia del proceso. El Comité convino en dejar las cifras inalteradas en la norma e invitar a que los Gobiernos hicieran observaciones sobre estas cifras, a la luz de las consideraciones anteriores.

- (j) El Comité hizo ciertas enmiendas a la Sección de Etiquetado de la norma, y consideró esta sección teniendo en cuenta las disposiciones de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, que había sido aprobada por la Comisión en su Sexto período de sesiones. El Comité comunicó su criterio en la aplicación a esta norma de aquellas disposiciones de la Norma General Recomendada que contenían opciones. La delegación de los Países Bajos informó que no estaba de acuerdo con la decisión del Comité de que se declarase una lista completa de ingredientes. Resultó evidente para el Comité que no sería necesaria una declaración del peso escurrido para los espárragos en salsa en conserva. El Comité decidió por una pequeña mayoría que no debería haber una declaración obligatoria de peso escurrido para los espárragos en conserva envasados en salmuera, basándose en que este medio de cobertura no se tiraba normalmente en muchos casos antes del consumo. Las delegaciones de Australia, Reino Unido, Países Bajos, Dinamarca y Francia consideraron que debería ser obligatoria una declaración del peso escurrido.

22. Teniendo en cuenta la revisión sustancial de la norma, y el hecho de que había puntos en la misma que el Comité desearía estudiar más a fondo a la luz de las observaciones gubernamentales, el Comité convino en remitir de nuevo la norma al Trámite 6 para una nueva serie de observaciones gubernamentales.

Norma para piña en conserva examinada en el Trámite 7

23. El Comité examinó la Norma para piña en conserva que figura en el documento Codex/PFV 68/Piña, de octubre 1968, a la luz de las observaciones de los Gobiernos recibidas sobre la misma. La norma, tal como se revisó por el Comité, figura en el Apéndice IV del informe. Los puntos principales suscitados por las deliberaciones del Comité fueron los siguientes:
- (a) El Comité convino en suprimir las variedades específicas enumeradas en la Sección "Tipo varietal" y redactar de nuevo esta disposición para recalcar que puede emplearse cualquiera de las variedades cultivadas en escala comercial adecuadas para conserva.

- (b) La delegación de Cuba reservó temporalmente su posición respecto a la decisión del Comité de reducir la tolerancia para macas en trozos de piña y piña aplastada desde dos por ciento a uno y medio por ciento en la sección de la norma que trata de Tolerancias de Defectos.
- (c) El Comité convino en que varias de las sustancias que habían figurado en la sección Ingredientes de la norma deberían pasar a la sección Aditivos Alimentarios. Varias delegaciones se opusieron al empleo de esencias naturales de frutas en este producto basándose en que las esencias naturales de frutas podrían utilizarse para compensar una calidad inferior. Otras delegaciones manifestaron que en sus países era una práctica corriente restaurar el producto con las esencias naturales de frutas extraídas de piña. Estas delegaciones indicaron también que se había agregado una disposición similar en la Norma Recomendada para Melocotones en conserva, y había sido sancionada temporalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
- (d) Aparte de estipular ácido cítrico como acidificante, el Comité consideró una propuesta para incluir en la norma dimetilpolisiloxano (antiespumante) a una dosis máxima de 10 ppm. Habiendo observado que el zumo de piña es rico en agentes espumantes naturales y habiendo considerado un documento distribuido durante el período de sesiones por la delegación de los EE.UU. estableciendo la justificación tecnológica para el empleo de este aditivo, el Comité aprobó de modo general la propuesta para incluir este aditivo en la norma a la dosis arriba mencionada. El Comité señaló que la delegación de los EE.UU. había presentado su propuesta de incluir dimetilpolisiloxano en la norma, porque disponía de considerable experiencia sobre las propiedades antiespumantes de este aditivo particular, cuyo uso había encontrado la aprobación de autoridades competentes de los EE.UU. La delegación de la República Federal de Alemania reservó su posición sobre el empleo de este aditivo. El Comité convino en que el agente anti-espumante era un auxiliar de la elaboración y no debería estar sujeto a declaraciones en la etiqueta en la lista de ingredientes.
- (e) El Comité convino en introducir la misma disposición con respecto a contaminantes de estaño que en la Norma para Espárragos en conserva.
- (f) El Comité decidió suprimir la disposición en la Sección de Higiene de la norma, que requería que el producto debería haber sido sometido a un tratamiento suficiente para destruir todas las esporas de Cl. botulinum, puesto que el producto tenía un pH bajo (menor de 4,5).

- (g) El Comité consideró la Sección de Etiquetado de la norma a la luz de las disposiciones de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.
24. El Comité convino en remitir la Norma para Piña en conserva al próximo período de sesiones de la Comisión en el Trámite 8.

Norma para Peras en conserva examinada en el Trámite 4

25. El Comité examinó la Norma para Peras en conserva que figura en el Apéndice VIII de ALINORM 69/20, a la luz de las observaciones gubernamentales recibidas sobre la misma. La norma, tal como se revisó por el Comité, figura en el Apéndice V de este informe. Los puntos principales suscitados por las deliberaciones del Comité fueron los siguientes:
- (a) Las delegaciones de Polonia y Francia reservaron su posición sobre la Sección 1.3 de la norma, que permite que las peras en conserva en la forma de presentación entera estén sin pelar y tengan sus pedúnculos y corazones sin quitar.
 - (b) En respuesta a una observación de Argentina, el Comité quiso señalar a la atención de dicho país que, de hecho, solamente se permitían edulcorantes nutritivos.
 - (c) El Comité consideró una propuesta para aumentar las cifras Brix en la norma (particularmente la cifra Brix para jarabe diluido) y decidió por una pequeña mayoría no variar las cifras que figuran en la norma. Las delegaciones de Francia, República Federal de Alemania, Hungría, Países Bajos y Polonia manifestaron su preferencia por cifras Brix más altas, particularmente para jarabe diluido.
 - (d) El Comité señaló que varias sustancias enumeradas en el epígrafe "Otros Ingredientes" deberían pasarse a la Sección Aditivos Alimentarios de la norma.
 - (e) El Comité quiso señalar a la atención de la Argentina que no consideraba practicable aceptar las propuestas hechas respecto a tolerancias de defectos.
 - (f) En lo que se refiere a los colorantes enumerados en la Sección Aditivos Alimentarios de la norma, se informó al Comité de cuál era la situación actual respecto al establecimiento de una ingestión diaria admisible (IDA) para estos colorantes. Una mayoría del Comité convino en que debería estipularse en la norma el empleo de estos colores alimentarios, señalando que se trataba de usarlos en la obtención de productos especiales y estarían sujetos al etiquetado apropiado que permitiría al consumidor conocer que el producto había sido coloreado artificialmente. El Comité recordó su decisión sobre la cuestión del empleo de sustancias colorantes en frutas y hortalizas elaboradas,

tal como figura en el párrafo 5 de su último período de sesiones (ALINORM 69/20). Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Francia, Polonia y Noruega se manifestaron contrarias al empleo de colores artificiales y reservaron su posición.

- (g) El Comité convino en introducir la misma disposición con respecto a contaminantes de estaño que en las normas para Espárragos en conserva y Piña en conserva.
- (h) El Comité convino en que deberían solicitarse observaciones gubernamentales sobre la cifra de 50 por ciento entre corchetes [] respecto al peso escurrido mínimo para las peras en conserva en la forma de presentación entera. La delegación de Francia reservó su posición sobre las cifras de peso escurrido mínimo para peras en conserva en mitades, cuartos, lonjas y fragmentos. Se modificaron las cifras de peso escurrido para mitades, cuartos, lonjas, fragmentos y cubos.
- (i) El Comité examinó la Sección de Etiquetado de la norma a la luz de las disposiciones de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

26. El Comité convino en remitir la Norma para Peras en conserva al próximo período de sesiones de la Comisión en el Trámite 5.

Norma para las Mandarinas en conserva examinada en el Trámite 4

27. El Comité examinó la Norma para las Mandarinas en conserva que figura en el Apéndice IX de ALINORM 69/20, a la luz de las observaciones gubernamentales recibidas sobre la misma. La norma, tal como se revisó por el Comité, figura en el Apéndice VI de este informe. Los puntos principales suscitados por las deliberaciones del Comité fueron los siguientes:

- (a) El Comité enmendó la Definición del Producto para incluir todas las variedades comerciales de Citrus reticulata blanco adecuadas para conserva.
- (b) En lo que se refiere a los medios de cobertura, el Comité convino en incluir en la norma las cuatro clases de jarabe definidas en las Normas para Peras en conserva y Piña en conserva.
- (c) El Comité examinó una propuesta para incluir en la Sección Aditivos Alimentarios de la norma una disposición permitiendo el empleo de metilcelulosa a una dosis máxima de 10 ppm. El Comité señaló que este aditivo se consideraba como agente anti-enturbiamiento. A falta de datos exactos en cuanto a los objetivos perseguidos al emplear este aditivo en el producto, el Comité no pudo llegar a una decisión sobre el aditivo en esta etapa y convino en poner la disposición entre corchetes. Se solicitó de la delegación

japonesa que preparase un documento explicando la necesidad tecnológica del uso de este aditivo y lo remitiese al Presidente del Comité para estudio por el Comité cuando se considerara más adelante la norma.

- (d) El Comité convino en introducir la misma disposición con respecto a contaminantes de estaño que en las otras normas a que se ha aludido anteriormente en este informe.
 - (e) El Comité examinó la sección de Etiquetado de la norma a la luz de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
28. El Comité convino en remitir la Norma para Mandarinas en conserva al próximo período de sesiones de la Comisión en el Trámite 5.

Norma para el Concentrado de Tomate Elaborado examinada en el Trámite 4

29. El Comité examinó la Norma para el Concentrado de Tomate en conserva que figura en el Apéndice X de ALINORM 69/20, a la luz de las observaciones gubernamentales recibidas sobre la misma. La norma, tal como se revisó por el Comité, figura en el Apéndice VII de este informe. Los puntos principales suscitados por las deliberaciones del Comité fueron los siguientes:

- (a) El Comité solicitó de su Secretaría la comprobación de la exactitud del nombre botánico que figura en la Definición del Producto.
- (b) En la Sección 1.1(d) de la norma, el Comité convino en modificar la cifra mínima para concentración de modo que dijera "8 por ciento de sólidos solubles naturales de tomate" en lugar de "9 por ciento de sólidos solubles exentos de sal". El Comité señaló que la cifra modificada de 8 por ciento de sólidos solubles naturales de tomate debería determinarse utilizando el método refractométrico de la AOAC y que, en realidad, no representaba ningún cambio, en cuanto se refería a la concentración real del producto con respecto a la cifra de 9 por ciento de sólidos solubles exentos de sal. 1/ La base de la disposición enmendada fue que no se haría un ajuste para la sal presente en estado natural en los tomates, sino solamente para sal añadida. Las delegaciones de Francia y de la República Federal de Alemania reservaron su posición respecto a la cifra de 8 por ciento indicada arriba.

1/ Corrigendum por el Presidente: Esta declaración de la acción del Comité es correcta, pero los hechos científicos no son exactos y deben modificarse. En realidad, el 8 por ciento de sólidos solubles naturales del tomate tal como se determinan por el método refractométrico de la AOAC es equivalente al 8,4 por ciento, aproximadamente, de sólidos totales del tomate exentos de sal, determinado por desecación en vacío.7

(c)(1) En lo que se refiere a la Designación del Producto, la delegación de Canadá propuso tres designaciones para concentrados de tomate según sigue:

- (i) Puré de tomate: no menos de 8 por ciento de sólidos naturales solubles del tomate,
- (ii) Pasta de tomate: no menos de 17 por ciento de sólidos naturales solubles del tomate,
- (iii) Pasta de tomate concentrada: no menos de 27 por ciento de sólidos naturales solubles del tomate.

(2) La delegación de Francia presentó la siguiente propuesta escrita:

"1.2 Designación del producto

Los "concentrados de tomate" pueden clasificarse tomando como base su concentración, de acuerdo con cualquiera de los dos métodos de especificación mencionados más adelante:

- los términos "Puré de Tomate" o "Pasta de Tomate" deben aplicarse cuando el concentrado cumple los siguientes requisitos:

- (a) Puré de Tomate: Concentrado de tomate que contiene no menos de 9 por ciento, pero menos de 25 por ciento, de sólidos solubles exentos de sal.
- (b) Pasta de Tomate: Concentrado de tomate que contiene 25 por ciento o más de sólidos solubles exentos de sal.

- Los términos semiconcentrado de tomate, concentrado de tomate, concentrado doble de tomate, concentrado triple de tomate deben aplicarse al concentrado de tomate cuando cumple los requisitos siguientes:

- (a) Semiconcentrado de tomate: sólidos secos solubles: no menos de 9 por ciento.
- (b) Concentrado de tomate: sólidos secos solubles: no menos de 18 por ciento.
- (c) Concentrado doble de tomate: sólidos secos solubles: no menos de 28 por ciento.
- (d) Concentrado triple de tomate: sólidos secos solubles: no menos de 36 por ciento.

Nota: Esta propuesta es una adición a la reserva hecha por Francia con respecto al mínimo de 8 por ciento de sólidos secos.

Apartado 6.2.1

(b) A completar con lo siguiente:

....., o la designación 'semiconcentrado de tomate', 'concentrado de tomate', 'concentrado doble de tomate', 'concentrado triple de tomate', según los casos.

Esta propuesta pretende confirmar los usos franceses en el plano comercial así como en el plano del consumidor; estos usos se han tomado de la práctica y el procedimiento corrientes."

- (3) Se recalcó que la cifra de 8 por ciento fijada para sólidos naturales solubles del tomate representaba la línea de separación entre zumo de tomate y concentrado de tomate.
- (4) Después de un amplio cambio de opiniones, el Comité decidió por mayoría dejar inalterado el texto, excepto en lo que se refiere a las consiguientes alteraciones que fueran necesarias, incluyendo el cambio de la cifra de 25 por ciento a 24 por ciento, siguiendo la decisión del Comité que figura en el párrafo 29(b) arriba.
- (d) El Comité convino en que la cifra que figura entre corchetes relativa a las impurezas minerales debería presentarse a la atención de los Gobiernos para obtener sus observaciones.
- (e) El Comité señaló que la disposición sobre agentes reguladores del pH, que figura en la sección Ingredientes de la norma debería pasarse a la sección Aditivos Alimentarios. Las delegaciones de Francia y Polonia reservaron su posición sobre el empleo de los agentes acidificantes.
- (f) El Comité consideró la disposición sobre sustancias conservadoras contenida en la norma, que había sido solicitada por la delegación de Dinamarca. Dicha disposición limitaba el empleo de sustancias conservadoras a envases en vidrio de puré con no más de 15 por ciento de sólidos. El objetivo de la disposición era conseguir para este producto que, en Dinamarca, se empleaba frecuentemente como condimento, una cierta vida en almacén. El Comité convino en conservar esta disposición en la norma. Las delegaciones de Francia, República Federal de Alemania y Japón reservaron su posición con respecto a esta decisión.
- (g) El Comité introdujo la misma Sección sobre Contaminantes con respecto a estaño en esta norma que en las otras normas examinadas.
- (h) El Comité señaló la recomendación del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos respecto a la disposición sobre recuento de mohos en la Sección de Higiene de la norma. Se informó al Comité que el Comité sobre Higiene había considerado que sería difícil obtener resultados reproducibles con todos los analistas en todas las condiciones. El

Comité decidió por mayoría una cifra máxima de 50 por ciento de campos positivos y convino en que la disposición debería ser consultativa.

- (i) La delegación de la República Federal de Alemania reservó su posición sobre llenado mínimo.
- (j) El Comité examinó la Sección Etiquetado de la norma, a la luz de las disposiciones de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

30. El Comité convino en remitir la Norma para el Concentrado de Tomate Elaborado al próximo período de sesiones de la Comisión en el Trámite 5.

Norma para las Uvas Pasas examinada en el Trámite 4

31. El Comité examinó la Norma para las Uvas Pasas Elaboradas que figura en el Apéndice XI de ALINORM 69/20, a la luz de las observaciones gubernamentales recibidas sobre la misma. La norma, tal como se revisó por el Comité, figura en el Apéndice VIII de este informe. Los puntos principales suscitados por los debates fueron los siguientes:

- (a) El Comité convino en cambiar el nombre de la norma de "Uvas Pasas Elaboradas" a "Uvas Pasas", ya que este nombre describiría mejor el producto.
- (b) El Comité convino en añadir una frase al apartado 2.3.2 de la norma que define el subtipo "Natural", con el fin de aclarar que el baño en lejía alcalina y solución de aceite vegetal, como operación auxiliar en el proceso de secado, no se consideraba como elaboración. La delegación de la República Federal de Alemania reservó su posición sobre el empleo de la palabra "Natural" para describir esta categoría de producto.
- (c) El Comité convino en suprimir en la norma el apartado sobre clasificación por tamaños, ya que los distintos países tenían diferentes sistemas para clasificar las uvas pasas en cuanto al tamaño y parecía que no sería fácil lograr un entendimiento en cuanto a un sistema de clasificación por tamaños satisfactorio para todos los países como sistema internacional.
- (d) El Comité convino en que la falta de una disposición sobre clasificación por tamaños no perjudicaba a los intereses del consumidor, cuyo interés residía en conseguir un producto inocuo, sano y aceptable.
- (e) El Comité convino en agregar en la norma una disposición especial para uvas pasas Moscatel Málaga, en cuanto se refería a la disposición sobre defectos relativa a pedúnculos, y la disposición sobre contenido máximo de humedad.

- (f) Respecto a las uvas pasas azucaradas, se recalcó que no era raro observar la formación de algo de azúcar en las pasas después de largos períodos de transporte o de almacenamiento. El Comité señaló que la formación de azúcar tendría que ser tal que perjudicara gravemente el aspecto del producto antes de que pudiera considerarse como defecto.
- (g) Se convino en que Australia y los EE.UU. colaborasen en la preparación de un documento sobre metodología para impurezas minerales para ser examinado por el Comité en su próximo período de sesiones.
- (h) En respuesta a las observaciones hechas por Argentina, el Comité quiso señalar a la atención de dicho país que las normas del Codex no prevían diferentes niveles de grado o de calidad, sino un nivel mínimo bueno y aceptable.
- (i) En la sección de la norma sobre Tolerancias de Defectos, el Comité consideró que debería solicitarse de los gobiernos observaciones particularmente sobre tolerancias para trozos de tallos. En lo referente a las tolerancias establecidas para pedúnculos, la delegación de Turquía reservó su posición. La delegación de los Países Bajos consideró que la tolerancia de 15 por ciento para uvas pasas azucaradas de la variedad con pepita debería reducirse desde 15 por ciento a 10 por ciento.
- (j) Respecto a los aditivos alimentarios, algunas delegaciones estimaron que la dosis propuesta para dióxido de azufre, que se utilizaba para blanquear las uvas pasas, era excesiva. Una mayoría del Comité consideró que la disposición propuesta debería conservarse en la norma. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Francia y los Países Bajos opinaron que la cifra debería rebajarse a 1000 mg/kg, y la delegación de Polonia estimó que dicha cifra debería rebajarse a 500 mg/kg. Las delegaciones de Francia, República Federal de Alemania y Polonia reservaron también su posición sobre la inclusión de aceite mineral en la norma.
- (k) En lo que se refiere a los residuos de plaguicidas, el Comité señaló que, de acuerdo con el formato del Codex, todas las dosis para residuos de plaguicidas establecidas para este producto se deberían indicar en la norma por referencia. El Comité señaló la situación actual referente a las dosis fijadas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (véase informe del Tercer período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y también el Informe del Sexto período de sesiones de la Comisión).

- (l) Respecto a la sección sobre Pesos y Medidas, el Comité consideró que no estaba todavía en condiciones de adoptar tolerancias para pesos netos.
 - (m) El Comité examinó la Sección de Etiquetado de la norma a la luz de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.
 - (n) La delegación de los EE.UU. sugirió que el aparato de la D.F.A. (Dried Fruit Association of California) para la determinación de humedad sería muy conveniente como método internacional de arbitraje. Después de algunos debates, el Comité convino en incluir en la norma el método de la AOAC como método internacional de arbitraje, pero indicó que el aparato de la DFA para la determinación de humedad podría convenir para fines de control. La delegación de Turquía reservó provisionalmente su posición sobre el método de la AOAC.
32. El Comité convino en remitir la Norma para las Uvas Pasas al próximo período de sesiones de la Comisión en el Trámite 5.

Norma para las Aceitunas de Mesa examinada en el Trámite 2

33. El Comité señaló que la norma que tuvo ante sí para Aceitunas de Mesa había sido desarrollada conjuntamente por el Consejo Oleícola Internacional y la delegación de los Estados Unidos. El Comité señaló también que se había logrado un cierto acuerdo sobre esta norma dentro del Consejo Oleícola Internacional, pero que quedaban todavía sin resolver varios problemas. El Comité revisó el proyecto y llegó a las conclusiones siguientes:

- (a) En el apartado 2.2.1(b) del proyecto de norma, reemplazar la palabra "natural" por la palabra "sin aderezar". En el apartado 2.2.1(5)(d) suprimir la referencia a "aceitunas negras (oxidadas)" y reemplazarla por aceitunas negras "estilo California". El Comité fue informado de que algunos de los países productores que pertenecen al COI no estarían de acuerdo con esto. Se señaló que, cuando se envasasen en los Estados Unidos estas aceitunas, llevarían la denominación de aceitunas "ripe" (maduras) en la etiqueta.
- (b) El Comité convino en que el apartado 2.2.1.1(5)(d) de la norma titulado "Aceitunas sobre cuya descripción comercial no se ha tomado todavía una decisión" debería cambiarse de modo que dijera "Aceitunas negras estilo California" y debería definirse como sigue:

"Esta forma de presentación se obtiene de aceitunas que no están totalmente maduras, que han sido oscurecidas por oxidación, de las que se ha quitado el amargor mediante una lejía alcalina, y que están envasadas en salmuera y preservadas por esterilización por el calor".

El apartado 2.2.2 de la norma se redactó de nuevo quedando así:

"Las aceitunas pueden ofrecerse en una u otra de las siguientes formas de presentación según sea apropiado para el tipo comercial".

Se convino en que no era necesario conservar la frase que figura al final de 2.2.2 "Aceitunas de otros tipos comerciales se ofrecen generalmente como enteras".

- (c) El Comité consideró que el apartado 2.2.3 relativo a la clasificación por tamaños debería llevarse a la especial atención de los Gobiernos para obtener sus observaciones, particularmente con idea de ver si las disposiciones serían adecuadas para aceitunas verdes y otros tipos. La delegación de Turquía informó que, en dicho país, el límite de unidades hasta el tamaño 150/160 era 20 y, desde el tamaño 160/400 el límite de unidades era 30.
- (d) El Comité convino en añadir azúcares a la lista de ingredientes.
- (e) El Comité convino en incluir las aceitunas de estilo California bajo el epígrafe Aceitunas Verdes en el Cuadro I de la norma.
- (f) El Comité convino en señalar de modo particular a la atención de los Gobiernos el Cuadro III de la norma.
- (g) En lo que se refiere a residuos de plaguicidas, el Comité convino en que debería figurar la misma disposición que en la Norma para Uvas Pasas.
- (h) En lo que se refiere a la sección Aditivos Alimentarios de la norma, se convino en que se hiciera referencia a la inclusión de:

Acido sórbico		
Acido láctico	Sin limitación	
Acido cítrico	"	"
Acido ascórbico	"	"

La delegación de los EE.UU. propuso la inclusión de gluconato ferroso como agente auxiliar para la estabilización del color. El Comité convino en que sería necesario estudiar la fijación de un límite para ácido sórbico.

- (i) En la Sección de Higiene, se convino en que la palabra "debería" se cambiase por "debe".
- (j) Se convino también en que la disposición que figura en la especificación de los productos finales del Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas en Conserva que se refiere a Cl. botulinum debería incluirse como disposición obligatoria en la norma.
- (k) En lo que respecta al peso escurrido mínimo, se invitó a los Gobiernos a que hicieran observaciones particularmente sobre el Cuadro IV.

(1) Etiquetado

Con respecto al Etiquetado, el Comité señaló que la Norma General sobre Etiquetado que había sido aprobada por la Comisión en su Sexto período de sesiones se refería únicamente a alimentos preenvasados. Se dirigió la atención del Comité hacia el párrafo 54 del Informe del cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos referente a la cuestión del etiquetado de los recipientes a granel. El Comité llamó particularmente la atención sobre el párrafo 3(5) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados referente a la declaración del país de origen en el caso de alimentos que son sometidos a elaboración en un segundo país.

(m) Clasificación por tamaños

Se convino en que los recuentos de tamaño de aceitunas de mesa propuestos por la delegación de los EE.UU. durante el período de sesiones debería figurar en la norma para examen por los Gobiernos.

CUADRO DE RECUEENTOS DE TAMAÑOS DE ACEITUNAS PROPUESTOS

<u>DESIGNACIONES DE NUMERO</u>		:	<u>DESIGNACIONES DE NUMERO</u>	
<u>Por kilo</u>	<u>Por libra</u> <u>(aproximado)</u>	:	<u>Por kilo</u>	<u>Por libra</u> <u>(aproximado)</u>
400/420	181-190	:	140/150	64-68
380/400	172-181	:	130/140	59-64
340/360	154-163	:	120/130	54-59
300/320	136-145	:	110/120	50-54
280/300	127-136	:	100/110	45-50
240/260	109-118	:	90/100	41-45
200/220	91-100	:	80/90	36-41
180/200	82-91	:	70/80	32-36
160/180	73-82	:	60/70	27-32
150/160	68-73	:		

34. El Comité convino en remitir la Norma para las Aceitunas de Mesa a los Gobiernos para obtener sus observaciones en el Trámite 3. Se convino en que las observaciones deberían estar disponibles para una reunión del Grupo de Expertos en Aceitunas de Mesa del COI, que, según se tenía entendido, se celebraría en noviembre de 1969. El Comité podría entonces disponer en su próximo período de sesiones de los puntos de vista del COI juntamente con las observaciones gubernamentales.

Norma General para Conservas de Frutas (Compotas), Jaleas y Mermeladas PFV 69/2-26 examinada en el Trámite 2

35. El Comité convino en que el tiempo no permitía examinar detalladamente el proyecto. Sin embargo, tomando como base las observaciones recibidas, se convino en que se redactase de nuevo la Norma General considerando particularmente los puntos siguientes:
- (1) Resultó evidente en el apartado Ambito que esta norma no abarca el producto envasado para el comercio de repostería o para fines de refabricación similares.
 - (2) Se señaló claramente que la norma no abarca compotas y mermeladas dietéticas.
 - (3) Debería redactarse una norma separada para el producto conocido con el nombre de mermelada obtenida con frutos cítricos (dicha norma incluiría también los productos preparados a partir de frutos cítricos comprendidos entre los de una jalea clara y los que contienen cantidades sustanciales de fragmentos reales de fruta y piel). El Comité consideraría posteriormente si las mermeladas deberían figurar en una norma aparte o en la norma sobre compotas.
 - (4) Con respecto a "Composición", se pidió a los Gobiernos que proporcionaran al delegado de los EE.UU. para 1 de octubre de 1969 sus disposiciones o regulaciones referentes a la cantidad mínima de fruta requerida para los productos abarcados por la norma.
 - (5) A la luz de las observaciones recibidas, EE.UU. convino en preparar un nuevo proyecto de la norma general y el Reino Unido preparará un proyecto aparte para mermelada de agrios.

Otras cuestiones

Materias colorantes en las Normas para Fríjoles Verdes en Conserva y Frijolillos en Conserva, Compota de Manzana en conserva y Peras en Conserva

36. El Comité señaló que las disposiciones sobre colores contenidas en la Norma para Fríjoles Verdes en Conserva y Frijolillos en Conserva se presentarían al próximo período de sesiones del Comité sobre Aditivos Alimentarios para su sanción. En lo que se refiere a las normas para compota de manzana en conserva y peras en conserva, una mayoría del Comité convino en una dosis de 200 mg/kg para estos colores, empleados solos o en combinación. Se señaló que estas disposiciones se presentarían análogamente al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para ser sancionadas en su próximo período de sesiones.

Programa de trabajo futuro

37. El Comité convino en considerar en su próximo período de sesiones las normas que habían sido pasadas por la Comisión en su Sexto período de sesiones al Trámite 6, junto con la Norma para los espárragos en conserva, así como las Normas para las Aceitunas de Mesa, y Compotas, Jaleas y Mermeladas. Se convino en que los países autores de todas las Normas en el Trámite 2 redactasen de nuevo dichas normas para adaptarlas al formato del Codex cuando fuera necesario y con las decisiones a que llegase el Comité en su período de sesiones actual. Estas normas deberán estar en poder del presidente para 1 de diciembre de 1969.

Situación de las normas que están siendo elaboradas por el Comité

38. (a) Normas examinadas en el Sexto período de sesiones del Comité
- (i) Normas examinadas en el Trámite 7 y adelantadas al Trámite 8
Piña en conserva
 - (ii) Normas examinadas en el Trámite 7 y devueltas al Trámite 6
Espárragos en conserva
 - (iii) Normas examinadas en el Trámite 4 y adelantadas al Trámite 5
Peras en conserva
Mandarinas en conserva
Concentrado de tomate elaborado
Uvas pasas
 - (iv) Normas examinadas en el Trámite 2 y adelantadas al Trámite 3
Aceitunas de mesa
 - (v) Normas estudiadas en el Trámite 2 y retenidas en el Trámite 2
Conservas de frutas (Compotas), Jaleas y Mermeladas
- (b) Normas examinadas por el Comité en su Quinto período de sesiones y adelantadas por el Sexto período de sesiones de la Comisión al Trámite 6
- Guisantes verdes de huerta en conserva
 - Setas en conserva
 - Fresas en conserva
 - Ciruelas en conserva
 - Frambuesas en conserva
 - Macedonia de frutas en conserva

(c) Normas cuyo examen se ha aplazado o que se mantienen en suspenso. Estas normas se examinarán tan pronto como lo permitan las tareas del Comité

- Textos de que ha dispuesto el Sexto período de sesiones del Comité en los Trámites que se indican

Fríjoles en conserva en salsa de tomate	- Trámite 2
Fríjoles en conserva, elaboración madura	- Trámite 2
Zanahorias en conserva	- Trámite 2
Ensalada de frutas en conserva (aparte de Ensalada de Frutas Tropicales)	- Trámite 2
Ensalada de Frutas Tropicales en conserva	- Trámite 2
Ensalada de dos Frutas en conserva	- Trámite 2
Higos desecados	- Trámite 2
Encurtidos de pepino	- Trámite 2

- Textos de que no ha dispuesto el Sexto período de sesiones del Comité

Albaricoques secos	- para estudio posterior en el Trámite 2
Dátiles	- para estudio posterior en el Trámite 2
Pistachos	- para estudio posterior en el Trámite 2

(d) Normas futuras posibles

Nueces) Véase párrafo 35 del Informe del Quinto período
Almendras) de sesiones del Comité (ALINORM 69/20)

(e) Nuevas normas propuestas en el Sexto período de sesiones del Comité para examen

Ninguna.

Fecha y lugar del próximo período de sesiones

39. El Comité indicó que el próximo período de sesiones del Comité se celebraría probablemente hacia el mismo tiempo el próximo año y que la fecha exacta dependería de la confirmación por la Comisión del Codex Alimentarius.

Lista de Apéndices a este Informe

40.	Apéndice I	Lista de participantes
	Apéndice II	Almidones alimenticios modificados (Revisión mayo 1969)
	Apéndice III	Espárragos en conserva PFV 69/6-11
	Apéndice IV	Piña en conserva PFV 69/8-13
	Apéndice V	Peras en conserva PFV 69/5-17
	Apéndice VI	Mandarinas en conserva PFV 69/5-19
	Apéndice VII	Concentrado de tomate elaborado PFV 69/5-16
	Apéndice VIII	Uvas pasas PFV 69/5-12
	Apéndice IX	Aceitunas de mesa PFV 69/3-15

JAPON

Jefe de delegación

Mr. Hiroya Sano
First Secretary (Agriculture)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Ave., N.W.
Washington, D. C. 20008

Delegados

Mr. Noboru Ioroi
Assistant Chief
Horticulture Economy Section
Rawsilk and Horticulture Bureau
Ministry of Agriculture and Forestry
2 K-1, Kusumigaseki Chiyoda-Ku
Tokyo

Mr. Masakazu Nakata
Chief, Investigation Section
Japan Canned Food Inspection Assn.
Kindai Building
11-3-Chome Kyobashi
Chuo-Ku, Tokyo

Mr. Kazuzo Ouchi
Chairman
Technical Research Committee
Japan Tomato Processors Assn.
c/o Kagome Co., Ltd.
1-30 Nihonbashi Kakigaracho
Chuo-Ku, Tokyo

PAISES BAJOS

Delegado

Dr. G. F. Wilmink
Cabinet Adviser
Ministry of Agriculture and
Fisheries
The Hague

NORUEGA

Delegado

Mr. Sigurd Endresen
Attache
Embassy of Norway
3401 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D. C. 20007

POLONIA

Jefe de delegación

Mr. Jozef Kuziemski
Director
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

Delegados

Dr. Franciszek Morawski
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

Mr. Wlaciaw Orłowski
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

ESPAÑA

Jefe de delegación

Mr. Alvaro Gimenez Cuende
Chief Inspector, S.O.I.V.R.E.
Ministry of Commerce
Asuncion 6
Sevilla

Delegado

Mr. Jose Fernandez Trelles
Commercial Attache
Embassy of Spain
2558 Massachusetts Ave., N.W.
Washington, D. C. 20008

TURQUIA

Delegado

Mr. Guzay Guidere
Assistant Commercial Attache
Embassy of the Republic of Turkey
2523 Massachusetts Ave., N.W.
Washington, D. C. 20008

CUBA

Jefe de delegación

Mr. Jose R. Viera Linares
Counselor
Permanent Mission of Cuba to
the United Nations
6 East 67th Street
New York, New York 10021

Delegado

Mr. Rene Mujica Cantelar
Adviser
National Commission for Economic,
Scientific and Technical
Cooperation
Calle B 389
Entre Anita y Joicurria
Havana

DINAMARCA

Delegado

Mr. O. Hoybye
Technical Director
Danish Cannery Association
A/S Beauvais
Lynbyvej 97
2100 Copenhagen Ø

REPUBLICA DOMINICANA

Jefe de delegación

Mr. Alfredo A. Ricart
Counselor
Embassy of the Dominican Republic
1715 - 22nd Street, N.W.
Washington, D. C. 20008

Delegado

Dr. Roberto T. Alvarez
First Secretary
Embassy of the Dominican Republic
1715 - 22nd Street, N.W.
Washington, D. C. 20008

FRANCIA

Delegado

Mr. Yves Bleicher
Principal Inspector
Food and Drug and Quality Control
Ministry of Agriculture
42 bis, Rue de Bourgogne
75, Paris VIIIe

ALEMANIA, Rep. Fed. de

Delegado

Dr. Harald G. Haupt
Special Adviser to the German
Government
Federal Ministry for Health
Deutschherrenstrasse 87
532 Bad Godesberg

HUNGRIA

Delegado

Dr. Balint Szaloczy
Agricultural Attache
Embassy of the Hungarian
People's Republic
2437 - 15th Street, N.W.
Washington, D. C. 20009

IRAN

Delegado

Dr. Houssein Alizadeh
Deputy Director
Institute of Standards and
Industrial Research
Ministry of Economy
P. O. Box 2937
Tehran

ISRAEL

Delegado

Mr. Hananya Brisker
Agricultural Attache
Embassy of Israel
1621 - 22nd Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

APENDICE I
Mayo 1969

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

sexto período de sesiones

Washington, D.C.

12-16 Mayo 1969

LISTA DE PARTICIPANTES

Presidente

Mr. F. L. Southerland
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Relatores

Mr. Edwin C. Williams
Assistant Chief, Processed Products
Standardization and Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Mrs. Elinore T. Greeley
Head, Standardization Section
Processed Products Standardization and
Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

ORGANIZACION PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

Representante

Mr. Henry J. McNally
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Program
Food and Agriculture Organization of the
United Nations
Via delle Terme di Caracalla
Rome, Italy

PAISES

ARGENTINA

Delegado

Mr. Jorge Luis Sola
Agricultural Counselor
Embassy of the Argentine
Republic
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D. C. 20009

AUSTRALIA

Jefe de delegación

Mr. W. J. Bettenay
Chief Fruit Officer
Department of Primary Industry
11 Williams Street
Melbourne

Delegado

Mr. John L. Smith
Executive Officer
Inspection Service
Department of Primary Industry
Canberra

CANADA

Jefe de delegación

Mr. E. P. Grant
Director
Fruit and Vegetable Division
Department of Agriculture
Sir John Carling Building
Ottawa, Ontario

Delegados

Mr. K. H. Dean
Chief, Processed Fruit and
Vegetable Section
Department of Agriculture
Ottawa, Ontario

CANADA (Cont.)

Delegados

Mr. C. J. Ross
Scientific Research Manager
Canadian Cannery Limited
Box 540
Hamilton, Ontario

CHINA, Rep. de

Jefe de delegación'

Mr. J. T. Tseng
Managing Director
Food Industry Research and
Development Institute
P. O. Box 246
Hsinchu, Taiwan

Delegado

Mr. Hui Hsun Chang
Senior Food Processing Expert
Council for International Economic
Cooperation and Development
Union Building
9 Paoching Road
Taipei, Taiwan

Mr. Yung-Sing Chang
Food Technologist
Rural Health Division
Joint Commission on Rural
Reconstruction
Taipei, Taiwan

CONGO

Delegado

Mr. Eloi K. Samba
Counselor
Embassy of the Democratic
Republic of the Congo (Kinshasa)
1800 New Hampshire Avenue N.W.
Washington, D. C. 20009

REINO UNIDO

Jefe de delegación

Mr. Harold M. Goodall
Senior Executive Officer
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, S.W. 1

Delegados

Mr. Kenneth S. Saunders
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W. 1

Mr. Harry Richard Hinton
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W. 1

Mr. John D. Croker
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W. 1

Dr. Dennis Hybs
Food Manufacturers' Federation, Inc.
4 Lygon Place
London, S.W. 1

ESTADOS UNIDOS

Jefe de delegación

Mr. Fred Dunn
Chief, Processed Products Standardization
and Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Delegados

Mr. Lowrie M. Beacham
Acting Director
Division of Food Chemistry & Technology
Food and Drug Administration
Department of Health, Education and
Welfare
Washington, D. C. 20201

ESTADOS UNIDOS (Cont.)

Delegados

Mrs. Elinore T. Greeley
Head, Standardization Section
Processed Products Standardization
and Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Mr. Floyd F. Hedlund
Director
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Dr. Ira I. Somers
Research Director
National Canners Association
1133 - 20th Street, N.W.
Washington, D. C. 20036

Mr. Arthur W. Hansen
Manager
Food Regulations and Standards
Del Monte Corporation
215 Fremont Street
San Francisco, California 94105

Mr. Francis J. Erickson
Vice President, Quality Control
Michigan Fruit Canners, Inc.
Lock Box 59
Benton Harbor, Michigan 49022

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS

Mr. Victor Blomquist
Chief, Food Technology Branch
Division of Food Chemistry and
Technology
Food and Drug Administration
Department of Health, Education
and Welfare
Washington, D. C. 20201

UNION OF INDUSTRIES OF THE
EUROPEAN COMMUNITY

Mr. Louis Bolly
Technical Director
Institute for the Improvement
of Canned Vegetables
78, Rue du Long Chene
Wezembeek-Oppem, Belgium

INTERNATIONAL GLUCOSE FEDERATION

Mr. Paul M. Karl
Adviser
International Glucose Federation
3 Avenue du Manoir d'Anjou
Brussels 15, Belgium

Dr. Cornelis Nieman
Chairman, Expert Committee
International Glucose Federation
172 Joh. Verhulststraat
Amsterdam (Oud-Zuid)
Netherlands

EUROPEAN FEDERATION OF IMPORTERS OF DRIED FRUITS,
PRESERVES, SPICES AND HONEY (FRUCOM)

Mr. Jan J. Mertens
Vice President, FRUCOM
30, St. Amelbergalei
Schoten (Antwerpen), Belgium

INTERNATIONAL OFFICE OF VINES AND WINES

Mr. Basile Logothetis
Chair of Winemaking
University of Thessaloniki
Thessaloniki, Greece

ALMIDONES ALIMENTICIOS MODIFICADOS
(Revisión mayo 1969)

Definición

Se entiende por almidones alimenticios modificados aquéllos en los que se han modificado una o más de sus características originales de acuerdo con las prácticas normales de fabricación, mediante tratamiento físico y/o enzimático y/o químico.

- a) Se entiende por modificación por medios físicos cualquier tratamiento de los almidones por la acción del calor, y/o presión y/o mecánica en estado seco o húmedo incluyendo el fraccionamiento.
- b) Se entiende por modificación por medios enzimáticos cualquier tratamiento de los almidones en estado seco o húmedo y en presencia de pequeñas cantidades de enzimas desdobladores del almidón, incluyendo, pero sin limitación a las mismas, las amilasas y las proteasas, de manera que se obtengan productos solubilizados y/o parcialmente hidrolizados.
- c) Se entiende por modificación por medios químicos cualquier tratamiento de almidones en estado seco o húmedo y en presencia de uno o más de los compuestos químicos enumerados en el anexo y sujeto a las condiciones allí indicadas.

Denominación

Para los fines de los requisitos de composición en Frutas y Hortalizas Elaboradas, se entiende por "almidón alimenticio modificado" el almidón modificado por cualquiera de los tratamientos: físico, enzimático o químico. El almidón modificado únicamente por medios físicos o enzimáticos deberá considerarse como almidón nativo o almidón natural y no considerarse como Aditivos Alimentarios, es decir, deberá figurar en las normas de productos bajo el epígrafe Ingredientes; mientras que los almidones modificados por medios químicos se considerarán como una clase de aditivos alimentarios "almidones químicamente modificados" y figurarán en las normas de productos bajo el epígrafe Aditivos Alimentarios y se someterá a aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

En lo que se refiere a almidones químicamente modificados, el tratamiento podrá ser por cualquiera de los métodos que figuran en el Anexo adjunto - Apartados 1 a 8. La modificación puede realizarse también según 2 y/o 3 y por cualquiera de los tratamientos 4, 5, 6, 7 y 8.

Normas

- a) Los almidones modificados en presencia de una o más de las sustancias de elaboración enumeradas en el Anexo podrán contener cantidades residuales de esas sustancias en

cantidades que correspondan a las cantidades máximas que se hubiesen añadido o a las que se especifiquen bajo el epígrafe "Limitaciones".

- b) Máximo del 15 por ciento para almidones de cereales, 21% para almidones de patatas, 18% para almidones de sagú y almidones de tapioca.
- c) SO_2 : máximo 80 mg por kg.
- d) Cenizas: máximo 2%.
- e) El sabor y la degustación serán normales.
- f) Proteínas: máximo de 0,5% (coeficiente 6,25).
- g) Grasas: máximo de 0,15% (extracción con tetracloruro de carbono CCl_4).

ANEXO a Almidones Alimenticios
Modificados
Mayo 1969

ALMIDONES ALIMENTICIOS MODIFICADOS POR MEDIOS QUIMICOS

<u>DESCRIPCION</u>	<u>TRATAMIENTO</u> (cantidad máxima de sustancias)	<u>LIMITACIONES</u>
1. Almidón tostado (Modificado por ácido)	Acido, 0,15 por ciento, calculado como ácido clorhídrico anhidro (100%) y referido a almidón seco	pH final 2,5 a 7,0
2. Modificado por tratamiento de suspensión	Acido clorhídrico (7%) o ácido sulfúrico (2,0%)	pH final 4,8 a 7,0
3. Modificado por blanqueo	Oxígeno activo obtenido de peróxido de hidrógeno y/o ácido peracético, en cantidad no superior a 0,45% de oxígeno activo	-----
	Cloro; como hipoclorito sódico, en cantidad no superior a 0,82% en peso de cloro referido a peso seco de almidón	-----
	Permanganato potásico, en cantidad no superior al 0,2%	50 ppm, como máximo, de manganeso residual (calculado como Mn)
	Persulfato amónico, en cantidad no superior al 0,075% y dióxido de azufre en cantidad no superior al 0,05%.	-----
	Clorito sódico, en cantidad no superior al 0,5%	-----
4. Modificado por oxidación	Cloro, como hipoclorito sódico, en cantidad no superior al 5,5% en peso de cloro referido a peso seco	0,5% de cloruro sódico
5. Modificado por esterificación	Anhidrido acético	Grupos de acetilo, en cantidad no superior al 2,5%

	Anhidrido adípico, en cantidad no superior al 0,12%, y anhidrido acético	Grupos acetilo, en cantidad no superior al 2,5%
	Anhidrido succínico en cantidad no superior al 4%	-----
	Oxicloruro de fósforo en cantidad no superior al 0,1%	-----
	Tripolifosfato sódico y/o trimetafosfato sódico y/o ácido ortofosfórico y/o las sales de sodio o potasio correspondientes	Fosfato residual, en cantidad no superior al 0,4%, calculado como fósforo
	Anhidrido 1-octenilsuccínico, en cantidad no superior al 3%	-----
	Anhidrido 1-octenilsuccínico, en cantidad no superior al 2%, y sulfato alúminico, en cantidad no superior al 2%	-----
	Trimetafosfato sódico (cuando se emplea solo)	Fosfato residual, en cantidad no superior al 0,04%, calculado como fósforo
	Acetato vinílico	Grupos acetilo en cantidad no superior al 2,5%
6.	Modificado por eterificación	Propilenclorhidrina residual, en cantidad no superior a 5 ppm
	Oxido de propileno, en cantidad no superior al 10%	-----
	Epiclorhidrina, en cantidad no superior al 0,3%	-----
	Acroleína, en cantidad no superior al 0,6%	-----
	Epiclorhidrina, en cantidad no superior al 0,1%, combinada con óxido de propileno, en cantidad no superior al 10%	Propilenclorhidrina residual, en cantidad no superior a 5 ppm
7.	Modificado por tratamiento alcalino	pH final 5,0 a 7,5
	Hidróxido sódico o potásico, en cantidad no superior al 1,0%	

8. Modificado
por trata-
miento com-
binado

Epiclorhidrina, en cantidad
no superior al 0,3% y anhi-
drido acético

Grupos acetilo,
en cantidad no
superior al 2,5%

Epiclorhidrina, en cantidad
no superior al 0,3%, y anhi-
drido succínico en cantidad
que no rebase el 4%

Oxicloruro de fósforo, en
cantidad no superior al 0,1%
y óxido de propileno en can-
tidad que no rebase el 10%

Propilenclorhi-
drina residual,
en cantidad no
superior a 5 ppm

Acroleína, en cantidad no su-
perior al 0,6%, y acetato vi-
nílico, en cantidad no supe-
rior al 7,5%

Grupos acetilo,
en cantidad no
superior al 2,5%

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Norma No. PFV 69/6-11

ESPARRAGOS EN CONSERVA

Devuelta al Trámite 6

PROYECTO DE NORMA PARA ESPARRAGOS EN CONSERVA

Devuelto al Trámite 6

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por espárragos en conserva el producto:

- a) preparado con la porción comestible de tallos de variedades de la planta de espárrago conforme con las características de Asparagus officinalis L., pudiendo estar pelados o sin pelar;
- b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, pudiendo contener otros ingredientes adecuados para el producto;
- c) tratado por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipos de Color

- a) Blanco: unidades de color blanco, crema o blanco amarillento; no más de 20%, en número, tienen puntas de color azul, verde, verde claro o verde amarillento.
- b) Punta blanca y azul; punta blanca y verde: "Tallos largos", "Tallos" y "Puntas" que son de color blanco, crema o blanco amarillento pueden tener cabezas de color azul, verde, verde claro o verde amarillento y zonas adyacentes sin exceder de 4 cm, medidos desde el extremo de la punta; no más de 25%, en número, de las unidades pueden tener puntas azules o verdes de longitud mayor de 4 cm.
- c) Verde: las unidades son verdes, verde claro o verde amarillento; no más de 20%, en número, de las piezas pueden tener un color blanco, crema o blanco-amarillento de la porción inferior del tallo sin exceder de 4 cm.
- d) Mixto: constituido por una mezcla de piezas de color blanco, crema, blanco amarillento, azul, verde, verde claro o verde-amarillento.

1.3 Formas de presentación

- a) Tallos o lanzas largos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo sin pasar de la longitud de 18 cm pero no menor de 15 cm.

- b) Tallos o lanzas: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo sin pasar la longitud de 15 cm pero no menor de 9,5 cm.
- c) Puntas: constituidas por la cabeza y parte adyacente del tallo sin pasar de la longitud de 10,5 cm pero no menor de 4 cm.
- d) Cortes con puntas o puntas cortadas: constituidos por tallos cortados transversalmente en piezas con o sin puntas, con una longitud no superior a 6 cm pero inferior a 2 cm. Debe haber 20% por lo menos, en número, de piezas con cabezas.
- e) Cortes: constituidos por partes de tallos cortados transversalmente en piezas de una longitud no superior a 6 cm. Puede haber presentes trozos con puntas.

1.3.1 Tolerancias para formas de presentación

- a) Tallos largos; Tallos; Puntas: se considerarán que cumplen el requisito de longitud de la forma de presentación designada cuando no más de 10%, en número, de todas las unidades puedan ser más de 0,5 cm más cortas o más de 0,5 cm más largas (o una combinación de las mismas) que la longitud predominante de las unidades.
- b) Cortes con puntas; Cortes: se considerará que cumplen el requisito de longitud de la forma de presentación designada cuando no más de 10%, en número, de todas las unidades puedan ser más de 2 cm más cortas o más de 2 cm más largas (o una combinación de las mismas) que la longitud predominante de las unidades.

1.4 Designaciones según el tamaño

Tallos largos; Tallos; Puntas: pueden designarse de acuerdo con el tamaño de una o más de las maneras siguientes:

- 1) Una representación gráfica exacta del diámetro promedio (sección transversal) de las unidades;
- 2) Una declaración del diámetro promedio (mm o fracciones de pulgada);
- 3) Nombres de tamaño como sigue:

<u>Tamaños</u>	<u>Diámetro</u>
"Pequeño" _____	hasta 10 mm.
"Mediano" _____	desde 10 mm a 15 mm.
"Grande" _____	desde 15 mm a 20 mm.
"Extra-grande" _____	más de 20 mm.
"Mezcla de tamaños" o "Tamaños surtidos" _____	una mezcla de dos o más tamaños distintos.

1.4.1 Definición de "diámetro"

El diámetro de un tallo largo, tallo o punta es el diámetro máximo a través de la base de la unidad, medido en ángulo recto con relación al eje longitudinal de la unidad.

1.4.2 Conformidad con los nombres de "tamaños"

Cuando se empleen nombres de tamaños según figuran en el párrafo (3), aparte de "Mezcla de tamaños" o "tamaños surtidos", el tamaño particular deberá estar conforme con el diámetro especificado, a excepción de que no más de 25%, en número, de todas las unidades podrán pertenecer al grupo o grupos de tamaño adyacente.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Espárragos y medio de cobertura líquido apropiado para el producto y otros ingredientes facultativos según se indica a continuación:

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

- a) Mantequilla u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles. Si se agrega mantequilla, su cantidad no deberá ser menor de 3% del producto final;
- b) Sal, sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco, vinagre;
- c) Almidón, únicamente cuando figuran como ingredientes mantequilla u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El color del producto deberá ser el normal para el tipo de color en cuestión. El medio de cobertura líquido deberá ser prácticamente claro, excepto en el caso en que pueda estar modificado por otros ingredientes, y sólo podrá producirse una cantidad muy pequeña de sedimento o partes de espárragos.

2.2.2 Sabor

Los espárragos en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto, y los espárragos en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que comunican las sustancias empleadas.

2.2.3 Textura

Los espárragos deberán estar prácticamente libres de unidades excesivamente fibrosas o duras.

2.2.4 Defectos

2.2.4.1 Definiciones

- a) Puntas desmenuzadas y otras porciones de espárragos desmenuzados: rotas o desmenuzadas hasta el punto que el aspecto del producto resulta seriamente perjudicado incluyendo piezas de longitud menor de 1 cm.
- b) Unidades huecas: huecas hasta el punto que el aspecto del producto resulta seriamente perjudicado.
- c) Unidades malogradas: incluye tallos o puntas muy torcidas o cualquier unidad seriamente perjudicada en su aspecto por pliegues u otras malformaciones.
- d) Unidades dañadas: incluye alteración del color, daños mecánicos, enfermedad o perjuicio por cualquier otro medio en grado que result seriamente perjudicada la apariencia o la comestibilidad del producto.

2.2.4.2 Tolerancias

- a) El producto deberá estar prácticamente libre de sustancias extrañas, tales como arena o material terroso;
- b) El producto deberá estar prácticamente libre de espárragos desmenuzados; y
- c) el producto deberá estar prácticamente libre de los defectos indicados en 2.2.4.1 sin exceder de los límites que se señalan en el siguiente cuadro:

<u>Forma de presentación</u>	<u>Total de todos los defectos (b), (c), (d) (% en número)</u>	<u>Limitación</u>
Tallos largos	15%	10%, en número, de cualquier grupo particular mencionado en (b), (c), (d) en 2.2.4.1
Tallos	15%	
Puntas	15%	
Cortes con puntas	20%	
Cortes	25%	

2.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de calidad pertinentes que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 se considerarán "defectuosos".

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección... del Codex Alimentarius están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios o han sido sancionadas, definitiva o temporalmente, por el mismo, en la forma que se indica a continuación:

	<u>Dosis máxima utilizable</u>	
a) Glutamato monosódico	Sin limitación	(sancionado)
b) Almidón modificado, gomas vegetales, alginatos, alginato de propilenglicol, que se usarán únicamente cuando los espárragos estén envasados con salsas	Total: no mayor del 1% del peso neto del producto.	(Sancionado temporalmente a reserva de una evaluación toxicológica, con <u>exclusión de almidón modificado</u> 1/ que no ha sido sancionado todavía)
c) Cloruro estañoso: únicamente para espárragos en recipientes de vidrio o totalmente esmaltados (lacados)	25 mg/kg calculado como Sn	(Pendiente de sanción) 2/
d) <u>Acidificantes</u>		
Acido acético	} Sin limitación	} (Pendiente de sanción)
Acido ascórbico		
Acido cítrico		
Acido málico		
Acido tartárico		

1/ Véase párrafo 36 del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 68/12), y párrafos 14 a 18 y Apéndice II del Informe del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, mayo 1969.

2/ Véase párrafo 37 del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 68/12), párrafo 149 del Informe del Quinto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 68/35)

Véase párrafo 21 (g) del Informe del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, mayo 1969.

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición relativa a contaminantes está pendiente de sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Estaño total, dosis máxima: 250 mg/kg, calculado como Sn.

5. HIGIENE 1/

- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva, del Codex Alimentarius.
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 5.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.
- 5.4 El producto habrá recibido en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de espárragos y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado.

6.1.2 Peso escurrido mínimo

- 6.1.2.1 El peso del producto escurrido no será inferior a los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado:

<u>Tallos largos</u>	61%
<u>Todas las demás formas de presentación</u>	58%

- 6.1.2.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido promedio de todos los recipientes no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

1/ Las especificaciones sobre productos finales establecidas en esta sección están de acuerdo con las recomendadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

6.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

7. ETIQUETADO

Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

7.1 Nombre del alimento

- a) La designación deberá ser "espárragos".
- b) En el caso de tipos de color "Blanco" y "Puntas Blancas y Azules" o "Puntas Blancas y Verdes", deberá declararse la palabra "Pelados" o "Sin pelar", según los casos.
- c) Cuando se envasen en una salsa, deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste, la declaración de la salsa característica, p.ej. "Con X" o "En X" según los casos. Si la declaración es "Con (o "En") Salsa de Mantequilla", la grasa empleada deberá ser únicamente mantequilla.
- d) En la etiqueta figurará una de las formas de presentación siguientes: "Tallos largos", "Lanzas largas", "Tallos", "Lanzas", "Puntas", "Cortes con puntas", "Puntas cortadas" o "Cortes", según los casos.
- e) Deberá declararse el color: "Blanco", "Puntas Blancas y Azules", "Puntas Blancas y Verdes", "Verde", "Colores mixtos", según los casos.

7.2 Lista de ingredientes

- a) Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente.
- b) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (2) (b) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.
- c) Excepto lo dispuesto en la Sección 7.1 (c) de la norma, deberán aplicarse las disposiciones que figuran en 3 (2) (c) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

d) No será necesario declarar la adición de agua.

7.3 Contenido neto

- a) El contenido neto deberá declararse en peso en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto.
- b) No será necesario declarar el peso escurrido del producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (4) (a) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.5 País de origen

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (5) (a) y la 3 (5) (b) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.6 Presentación de información obligatoria

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 4 (1) y la 4 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.7 Requisitos adicionales o diferentes

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 5 (1) y la 5 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.8 Etiquetado facultativo

- a) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 6 (1) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.
- b) Si estos nombres de tamaño satisfacen los requisitos aplicables a esta norma, pueden declararse como: "Pequeño", "Mediano", "Grande", "Extra-grande", "Mezcla de tamaños", o "Tamaños surtidos", según los casos, en la forma de presentación de Tallos largos, Tallos, o Puntas:
- c) Si se emplea otro término distinto de los nombres de tamaño de esta norma para la forma de presentación de Tallos largos, Tallos, o Puntas, puede complementarse por:
 - i) una representación gráfica exacta del diámetro promedio (sección transversal) de las unidades; y/o
 - ii) una declaración del diámetro promedio (en mm o fracciones de pulgada).
- d) En la forma de presentación de Tallos largos, Tallos o Puntas; el número de unidades presentes en el recipiente.

7.9 Definición de términos

Deberá aplicarse la definición de términos que figura en la Sección 1 de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.10 Principios generales

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 2 (1) y la 2 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de toma de muestras para Alimentos Preenvasados.

8.2 Determinación de peso escurrido*

8.2.1 Definición*

8.2.2 Materiales*

8.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares*

- a)
- b)
- c)

8.2.3 Procedimiento*

8.2.4 Cálculo y expresión de los resultados*

8.2.5 Referencias bibliográficas*

(Corregir referencia AOAC a "30.001")
(Suprimir referencia ALINORM)

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido: Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

APENDICE IV
Mayo 1969

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

PIÑA EN CONSERVA: Trámite 8

Norma N^o. PFV 69/8-13

para ser presentada en el Séptimo período de sesiones
de la

Comisión del Codex Alimentarius

para adopción como

Norma Recomendada

PROYECTO DE NORMA PARA PIÑA EN CONSERVA

Adelantada al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por piña en conserva el producto:

- a) preparado con piña madura, fresca, congelada, o previamente conservada, conforme con las características de Ananas comosus y de la que se ha quitado la piel y el corazón;
- b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, pudiendo contener edulcorantes nutritivos, aderezos u otros ingredientes adecuados para el producto;
- c) tratado por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Podrá utilizarse cualquier variedad cultivada comercialmente para conserva.

1.3 Formas de presentación

La piña en conserva se envasa en las siguientes formas:

- a) Enteras: fruta entera cilíndrica de la que se ha quitado corazón
- b) Lonjas o Lonjas en espiral o Lonja entera o anillos: anillos o lonjas circulares uniformemente cortados a través del eje de los cilindros de piña pelados, sin corazón
- c) Mitades de lonjas: mitades de lonjas aproximadamente semicirculares, uniformemente cortadas
- d) Cuartos de lonjas: cuartos de lonjas, uniformemente cortadas
- e) Lonjas fragmentadas: porciones en forma de arco que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma.
- f) Lanzas o dedos: piezas largas, delgadas, cortadas radialmente y longitudinalmente del cilindro de piña privado de corazón, predominantemente de 65 mm o más largas.

- g) Bocaditos: sectores de forma de cuña, prácticamente uniformes cortados de lonjas o porciones de las mismas, predominantemente de 8 a 13 mm de grueso
- h) Trozos gruesos: piezas cortas, gruesas cortadas de lonjas gruesas y/o de piña pelada privada de corazón y predominantemente de más de 12 mm de espesor y de anchura y de una longitud menor de 38 mm.
- i) Cubos: piezas de forma de cubo, prácticamente uniformes, predominantemente de 14 mm o menos en las dimensiones del lado más largo.
- j) Piezas: formas y tamaños irregulares no identificables en cuanto a la forma de presentación específica y sin incluir la forma de presentación de "trozos gruesos" o "chips"
- k) Chips: formas y tamaños irregulares, pequeños de piezas de piña análogas a las que quedan después de cortar la piña en cubos, y que pueden incluirse en la forma de presentación aplastada.
- l) Trozos aplastados o rizados: piezas de piña finamente cortadas o picadas o ralladas en forma de cubos y que puede incluir chips en la masa aplastada.

1.4 Tipos de envasado

La piña en conserva se envasa en los siguientes tipos de envase:

- a) Envasado regular: con un medio de cobertura líquido.
- b) Envasado concentrado: formas de presentación de "Chips" o "Aplastada", con o sin ingredientes edulcorantes y conteniendo por lo menos 73% de peso de fruta escurrida.
- c) Envasado sólido: formas de presentación de "Chips" o "Aplastada", con o sin ingredientes edulcorantes y conteniendo por lo menos 78% de peso de fruta escurrida.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Piña con o sin medio de cobertura líquido o con edulcorantes secos apropiados para el producto y otros ingredientes facultativos según se indica a continuación:

2.1.1 Medios de cobertura

Cuando se emplea un medio de cobertura podrá consistir en:

- a) Agua: en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de piña es el único medio de cobertura líquido;
- b) Zumo: en cuyo caso el zumo de piña natural, o zumo de

piña clarificado, es el único medio de cobertura líquido;

- c) Edulcorante seco: con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, jarabe de glucosa seco; y sin líquido añadido, excepto ligeras cantidades de vapor de agua, agua o zumo natural tal como exista en el envasado normal del producto;
- d) Jarabe: en cuyo caso el agua o el zumo están mezclados con una o más de las siguientes sustancias edulcorantes nutritivas: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa; y que se clasifica con arreglo a la concentración, como sigue:

Jarabe muy diluido	: no menos de 10 grados Brix
Jarabe diluido	: no menos de 14 grados Brix
Jarabe concentrado	: no menos de 18 grados Brix
Jarabe muy concentrado	: no menos de 22 grados Brix

2.1.1.1 La concentración del jarabe se determinará sobre la muestra promedia, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el mínimo de la categoría inmediatamente inferior.

2.1.2 Otros ingredientes permitidos

Especias, aceites de especias, menta, vinagre.

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Definición de defectos

- a) Con macas: zonas o puntos superficiales cuyo color o textura contrastan notablemente con el tejido normal de la piña y que pueden penetrar en la pulpa. Dichas macas suelen eliminarse en la preparación de piña para usos culinarios y comprenden ojos profundos de la fruta, trozos de vaina, manchas pardas, porciones magulladas y otras anormalidades.
- b) Frutas rotas: (se considera defecto únicamente en las formas de presentación en lonjas y en lanzas). Una unidad se separa en partes definidas; todas aquellas porciones que equivalen al tamaño de una unidad de tamaño completo se consideran como un defecto al aplicar las tolerancias.
- c) Recortes excesivos: (se considera defecto únicamente en las formas de presentación Entera, Cuartos de lonja, Lonjas, Mitades de lonjas y Lanzas). Una unidad recortada en grado tal que su forma normal y su conformación se destruyen y su aspecto resulta materialmente afectado.

2.3.2 Sabor

La piña en conserva tendrá sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto, y la piña en conserva con ingredientes especiales deberá poseer el sabor característico que comunican las sustancias empleadas.

2.3.3 Color

El color del producto deberá ser el normal para el tipo varietal. Podrá haber presentes vetas radiales blancas. La piña en conserva que contenga ingredientes especiales deberá considerarse de color característico cuando no presente ninguna coloración anormal debida a los ingredientes empleados.

2.3.4 Textura

La piña en conserva deberá tener una textura prácticamente buena, los frutículos deberán ser de estructura prácticamente compacta, y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad. La piña escurrida (de todas las formas de presentación) no podrá contener más de 7% d en peso de "materias del corazón". Al determinar el porcentaje de materias del corazón, las zonas constituidas por materias del corazón se cortan para separarlas de la piña y se pesan con relación al ingrediente de fruta escurrida en el recipiente.

2.3.5 Uniformidad de tamaño y forma

Estos requisitos no se aplican a piña en conserva en las formas de presentación de: Entera, Lonjas rotas, Piezas, Chips o Aplastadas.

- a) Lonjas o lonjas en espiral o lonjas enteras o anillos:
El peso de la lonja mayor contenida en un recipiente no es mayor de 1,4 veces el peso de la lonja menor.
- b) Mitades de lonjas o cuartos de lonjas: el peso de la unidad mayor contenida en un recipiente no es mayor de 1,75 veces el peso de la menor, excepto en lo que se refiere a una pieza ocasionalmente rota como consecuencia de rajado o de una lonja ocasionalmente entera que no se ha cortado por completo.
- c) Lanzas o dedos: el peso de la unidad mayor sin romper contenida en un recipiente no pasa de 1,4 veces el peso de la unidad menor sin romper.
- d) Bocaditos: no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en bocaditos cada uno de los cuales pesa menos de tres cuartas partes del peso promedio de los bocaditos sin recortar.

e) Trozos gruesos: no más del 15% del peso escurrido de pina contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen menos de 5 gramos cada una.

f) Cubos

i) no más del 10% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en unidades de tamaño tal que pasen a través de un tamiz que tenga aberturas cuadradas de 8 mm;

ii) no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen más de 3 gramos cada una.

2.3.6 Tolerancias de defectos

La piña en conserva no deberá presentar defectos excesivos (estén o no específicamente definidos en esta norma o tal como se toleren en la misma). Algunos defectos corrientes no deberán darse en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

<u>Formas de presentación</u>	<u>Unidades con recortes excesivos</u>	<u>Macas o unidades con macas</u>
Entera	10% en número de frutas (cilindros) 1/	3 macas por unidad (cilindro)
Lonjas o lonjas en espiral o lonjas enteras; Mitades de lonjas; Cuartos de lonjas	Una unidad si hay 10 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 10 pero no más de 27 por envase;	Una unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase;
	<u>0</u>	<u>0</u>
	7 1/2% en número si hay más de 27 por envase	12 1/2% en número si hay más de 32 por envase
Lanzas	15% en número de todas las unidades	(Igual que para Lonjas y Mitades de Lonjas)

1/ Basado en el valor medio de todos los recipientes de la muestra.

(Cont.)

<u>Formas de presentación</u>	<u>Unidades con recor- tes excesivos</u>	<u>Macas o unidades con macas</u>
Lonjas rotas; Bocaditos; Trozos gruesos; Cubos; Piezas	<u>[No aplicable]</u>	12 1/2% en número de todas las uni- dades
Chips; Aplastadas	<u>[No aplicable]</u>	No más de 1 1/2% en peso de la fru- ta escurrida

2.3.7 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de calidad pertinentes que figuran en los párrafos 2.3.2 a 2.3.6 se considerarán "defectuosos".

2.3.8 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.3.7 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el índice de aceptación (c) del plan de toma de muestras apropiado (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la Sección ... del Codex Alimentarius están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

	<u>Dosis máxima utilizable</u>
Esencias naturales de frutas	Sin limitación
Esencia de menta (aceite de menta)	Sin limitación
<u>Acidificante</u>	
Acido cítrico	Sin limitación
<u>Antiespumante</u>	
Dimetilpolisiloxano	10 ppm

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición relativa a contaminantes está pendiente de sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

 Estaño total, dosis máxima: 250 mg/kg, calculado como Sn

5. HIGIENE^{1/}

- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Elaboradas, del Codex Alimentarius
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 5.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien con fruta y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado.

6.1.2 Peso escurrido mínimo

6.1.2 El peso del producto no será inferior a los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado:

- | | |
|--|------|
| a) Todas las formas de presentación aparte de las de Entera o Aplastada o Chips | -58% |
| b) <u>Envasado regular</u>
Formas de presentación Aplastada o Chips | -63% |
| c) <u>Envasado concentrado</u>
Formas de presentación Aplastada o Chips cuando llevan la denominación de "Envasado Concentrado" | -73% |
| d) <u>Envasado sólido</u>
Formas de presentación Aplastada o Chips cuando llevan la denominación de "Envasado Sólido" | -78% |

1/ Las especificaciones sobre productos finales establecidas en esta Sección están de acuerdo con las recomendadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

6.1.2.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los recipientes no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

6.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preen-vasados.

7. ETIQUETADO

Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

7.1 Nombre del alimento

- a) La designación deberá ser "Piña".
- b) La forma de presentación deberá declararse, según los casos como:
 - "Entera";
 - "Lonjas" o "Lonjas en espiral" o "Lonjas enteras" o "Anillos";
 - "Mitades de lonjas";
 - "Cuartos de lonjas";
 - "Lonjas rotas";
 - "Lanzas" o "Dedos";
 - "Bocaditos";
 - "Trozos gruesos";
 - "Cubos";
 - "Piezas";
 - "Chips";
 - "Aplastadas" o "Trozos rizados".
- c) El medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste: "Agua", "Zumo", el nombre del edulcorante seco, "Jarabe muy diluido", "Jarabe diluido", "Jarabe concentrado" o "Jarabe muy concentrado", según los casos.
- d) Como parte del nombre, o cerca de éste, figurará una declaración del aderezo característico: por ejemplo, "Con X" o "En X", según el caso.

7.2 Lista de ingredientes

- a) Con excepción de lo que se estipula en la Sección 7.2 (c) de la norma, deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente.
- b) Deberán aplicarse las disposiciones de la sección 3 (2) (b) y la 3 (2) (c) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.
- c) No será necesario declarar dimetilpolisiloxano, ya que se emplea como agente auxiliar de fabricación.

7.3 Contenido neto

- a) El contenido neto deberá declararse en peso en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto.
- b) No será necesario declarar el peso escurrido del producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3(4) (a) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.5 País de origen

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (5) (a) y la 3 (5) (b) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.6 Presentación de información obligatoria

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 4 (1) y la 4(2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.7 Requisitos adicionales o diferentes

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 5(1) y la 5 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.8 Etiquetado facultativo

- a) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 6 (1) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.
- b) Cuando la forma de presentación "Aplastada" o "Trozos rizados" está envasada en zumo natural de piña (clarificado o no), podrá figurar en la etiqueta lo siguiente, además de la declaración del medio de cobertura:
"Sin edulcorar" o "Sin adición de azúcar".

- c) Cuando la forma de presentación "Aplastada" o "Trozos rizados" está envasada en zumo de piña y azúcar, podrá declararse el medio de cobertura de la manera siguiente:

"Ligeramente edulcorado" en lugar de "Jarabe diluido";
"Fuertemente edulcorado" en lugar de "Jarabe concentrado";
"Muy fuertemente edulcorado" en lugar de "Jarabe muy concentrado".

- d) Podrá declararse en la etiqueta el tipo "Envasado concentrado" o "Envasado sólido" para las formas de presentación "Aplastada" o "Trozos rizados" o "Chips", si el envase cumple los requisitos apropiados del párrafo 6.1.2.1 de esta norma.

- e) Deberá declararse el tipo varietal.

7.9 Definición de términos

Deberá aplicarse la definición de términos que figura en la Sección 1 de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.10 Principios Generales

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 2 (1) y la 2 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

8.1.1 Tamaño de la unidad de muestra

- 8.1.1.1 Para indagar los requisitos de calidad para todas las formas de presentación aparte de las de Bocaditos, Cubos, Aplastada o Chips, la unidad de muestra deberá ser el recipiente entero.

- 8.1.1.2 Al indagar los requisitos de calidad para las formas de presentación de Bocaditos, Cubos, Aplastada o Chips, la unidad de muestra deberá ser:

- a) el recipiente entero cuando tiene una capacidad de 1,0 litros o menos; o

- b) 600 gramos de fruta escurrida (de una mezcla representativa) cuando el recipiente tiene una capacidad de más de 1,0 litros.

- 8.2 Determinación de peso escurrido*
- 8.2.1 Definición*
- 8.2.2 Materiales*
- 8.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares*
- a)
b)
c)
- 8.2.3 Procedimiento*
- 8.2.4 Cálculo y expresión de los resultados*
- 8.2.5 Referencias bibliográficas*
(Corregir referencia AOAC a "30.001")
(Suprimir referencia ALINORM)
- 8.3 Determinación de la concentración del jarabe**
- 8.3.1 Procedimiento**
- 8.3.2 Cálculo y expresión de los resultados**
- 8.3.3 Referencias bibliográficas**

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido: Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

** Texto según se indica para "Determinación de la concentración del jarabe (Método refractométrico)" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

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

PERAS EN CONSERVA: Trámite 5

Norma N^o. PFV 69/5-17

para ser presentada en el Séptimo período de sesiones
de la

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

para adopción como
Proyecto de Norma

PROYECTO DE NORMA PROPUESTA PARA LAS PERAS EN CONSERVA
Adelantada al Trámite 5

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por peras en conserva el producto:

- a) preparado con peras maduras de variedades comerciales para conserva que se ajusten a las características del Pyrus communis o Pyrus sinensis;
- b) pelado, sin corazón, y sin pedúnculos para todas las formas de presentación excepto para el tipo "enteras" y "mitades";
- c) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado, pudiendo envasarse con edulcorantes nutritivos, aderezos u otros ingredientes adecuados al producto;
- d) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de encerrados herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de peras cultivadas.

1.3 Formas de presentación

- a) Enteras - peras peladas o sin pelar y con pedúnculos o sin él y con los corazones quitados.
- b) Mitades - peras peladas o sin pelar y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.
- c) Cuartos - peras peladas y cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.
- d) En lonjas - peras peladas y cortadas en forma de cuña.
- e) Cubitos - peras peladas y cortadas en partes que tengan forma de cubo.
- f) Piezas - (o piezas irregulares) - trozos de pera pelados de forma y tamaños irregulares.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Peras, medios de cobertura, y otros ingredientes adecuados para el producto y de la forma que sigue:

- a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de peras es el único medio de cobertura líquido; o
- b) Jarabe - en cuyo caso el agua o el zumo están mezclados con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa, que se clasifica, con arreglo a la concentración, como sigue:

<u>Jarabe muy diluido</u>	no menos de 10°Brix.
<u>Jarabe diluido</u>	no menos de 14°Brix.
<u>Jarabe concentrado</u>	no menos de 18°Brix.
<u>Jarabe muy concentrado</u>	no menos de 22°Brix.

- 2.1.1 La concentración del jarabe se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice de Brix menor que el mínimo de la categoría inmediatamente inferior.

2.2 Otros ingredientes permitidos

Espicias, aceites de especias, menta, u otros saporíferos naturales.

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Definiciones

- a) Macas - alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general que pueden penetrar en la pulpa. Son ejemplos los magullamientos, la roña y la coloración oscura.
- b) Roturas - se considerarán defecto únicamente en las Formas de presentación "enteras", "mitades" y "cuartos" en medio de cobertura líquido. En las formas de presentación "mitades" y "cuartos", una unidad fragmentada en dos o más partes, y dos o más piezas rotas se considerarán una unidad cuando unidas tengan aproximadamente el tamaño y la forma de una unidad media del recipiente.
- c) Materias del corazón - comprenden la célula de las semillas, suelta o adherida, con sin semilla. Las materias de esta índole que en conjunto constituyan aproximadamente la mitad de un corazón se considerarán una unidad al aplicar las tolerancias que se definen más adelante.

- d) Piel - la que esté adherida a la pulpa de la pera o se encuentre suelta en el recipiente. La piel no se considerará defecto en las formas de presentación "Sin pelar".
- e) Semilla - toda semilla de pera o el equivalente en piezas de una semilla no incluidas en las materias del corazón.
- f) Material vegetal inocuo - hojas o materia vegetal análoga, incluidos pedúnculos en las formas de presentación en las que corrientemente se quita el pedúnculo.
- g) Recortes - aquellas unidades que tengan vaciados considerables (debidos a corte físico o a otras causas) que perjudiquen claramente su aspecto. Los recortes se considerarán un defecto únicamente en las Formas de presentación de "enteras", "mitades" y "cuartos".

2.3.2 Color

El color del producto será el normal del tipo varietal, teniendo en cuenta cualesquiera colores artificiales que se agreguen. Las peras en conserva que contengan otros ingredientes autorizados se considerarán del color característico cuando no presenten ninguna coloración anormal debido al ingrediente que se emplee.

2.3.3 Sabor

Las peras en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto, y las peras en conserva con ingredientes especiales tendrán el sabor característico que comunican las sustancias empleadas.

2.3.4 Textura

Las peras podrán ser más o menos tiernas, aunque no demasiado pulposas ni excesivamente duras.

2.3.5 Uniformidad del tamaño

Enteras, mitades, cuartos - en el 95% , en número, de las unidades de tamaño más uniforme el peso de la unidad más grande será no más del doble del peso de la más pequeña habida cuenta de que, si hay menos de 20 unidades, podrá no tomarse en cuenta una. Cuando una unidad se haya roto en el recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán como una sola unidad.

2.3.6 Tolerancias de defectos

El producto estará prácticamente exento de defectos tales como materias extrañas inocuas, piel (en las formas de presentación sin piel), materias del corazón, unidades con macas, y unidades rotas. Algunos defectos corrientes no deberán darse en cantidades superiores a los límites siguientes:

Defectos

Límites máximos

- a) Macas y recortes
- i) Total, 30% en número; o 3 unidades por recipiente cuando el número es menor de 10, a condición de que la muestra promedia no sea mayor de 30%; -----pero limitado a-----
 - ii) 20% en número, con macas; o 2 unidades por recipiente cuando el número es menor de 10; a condición de que la muestra promedia no sea mayor de 20% para macas.
- b) Roturas
(Únicamente en las formas de presentación en mitades y cuartos)
- 10% en número; o una unidad por recipiente cuando el número es menor de 10; a condición de que la muestra promedia no sea mayor de 10%
- c) Materias del corazón (promedio)
(excepto en la forma de presentación "Enteras sin quitar el corazón")
- 2 unidades por kg de contenido total.
- d) Piel (promedio)
(excepto en las formas de presentación "Sin pelar").
- 15 cm² de superficie total por kg de contenido total.
- e) Materias vegetales inocuas
(Todas las formas de presentación)
- 0,2%, en peso, del contenido total.
- f) Semillas (promedio)
(excepto en formas de presentación "Enteras sin quitar el corazón")
- 8 por kg de contenido total.

2.3.7 Clasificación de "defectuosos"

Excepción hecha de los requisitos basados en los promedios a que se hace referencia en los párrafos 2.3.2 a 2.3.6, los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes de calidad se considerarán " defectuosos".

2.3.8 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo

2.3.7 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección del Codex Alimentarius están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Dosis máxima utilizable

Acidificantes

Acido cítrico	}	Sin limitación
Acido málico		
Acido tartárico		
Acido láctico		

Colorantes

Eritrosina	}	200 ppm (solos o en combinación)
(Colour Index (1956) N° 45430)		
Amaranto		
(Colour Index (1956) N° 16185)		
Verde sólido FCF		
(Colour Index (1956) N° 42053)		
Verde S		
(Colour Index (1956) N° 44090)		

Esencias naturales de frutas

Sin limitación

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición relativa a contaminantes está pendiente de sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Estaño total, dosis máxima: 250 mg/kg, calculado como Sn

5. HIGIENE^{1/}

5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Elaboradas del Codex Alimentarius.

5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.

^{1/} Las especificaciones sobre productos finales establecidas en esta sección están de acuerdo con las recomendadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

5.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de peras, y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado.

6.1.2 Peso escurrido mínimo

6.1.2.1 El peso del producto escurrido, basado en el peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado será el siguiente:

<input checked="" type="checkbox"/> Forma de presentación entera	50% <input checked="" type="checkbox"/>
Mitades, cuartos, lonjas, piezas	53%
Cubos	60%

6.1.2.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los recipientes no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

6.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

7. ETIQUETADO

Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

7.1 Nombre del alimento

- a) La designación deberá ser "peras".
- b) La forma de presentación deberá declararse, según los casos:

"Enteras"
"Enteras - con los corazones quitados"
"Enteras sin pelar"
"Mitades"
"Mitades sin pelar"
"Cuartos"
"Lonjas"
"Cubos"
"Piezas" o "Piezas irregulares".

- c) El medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste: "Agua", "Jarabe muy diluido", "Jarabe diluido", "Jarabe concentrado", o "Jarabe muy concentrado".
- d) Como parte del nombre, o cerca de éste, deberá figurar una declaración de "Coloreadas artificialmente", cuando las peras en conserva se colorean artificialmente.
- e) Como parte del nombre, o cerca de éste, deberá figurar una declaración del aderezo característico, por ejemplo, "Con X", según los casos.

7.2 Lista de ingredientes

- a) Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente.
- b) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3(2) (b) y la 3 (2) (c) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.3 Contenido neto

- a) El contenido neto deberá declararse en peso en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o "avoirdupois" o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto.
- b) No será necesario declarar el peso escurrido del producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (4) (a) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.5 País de origen

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3(5) (a) y la 3 (5) (b) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

7.6 Presentación de información obligatoria

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 4(1) y la 4 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

7.7 Requisitos adicionales o diferentes

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 5(1) y la 5 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.8 Etiquetado facultativo

a) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 6 (1) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

b) El nombre del producto puede incluir el tipo varietal o la designación del tipo "Postre".

7.9 Definición de términos

Deberá aplicarse la definición de términos que figura en la Sección 1 de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.10 Principios generales

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 2 (1) y la 2 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje.

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

8.2 Determinación de peso escurrido*

8.2.1 Definición*

8.2.2 Materiales*

8.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares*

- a)
- b)
- c)

8.2.3 Procedimiento*

8.2.4 Cálculo y expresión de los resultados*

8.2.5 Referencias bibliográficas*

(Corregir referencia AOAC a "30.001")
(Suprimir referencia ALINORM)

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido: "Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

- 8.3 Determinación de la concentración del jarabe**
- 8.3.1 Procedimiento**
- 8.3.2 Cálculo y expresión de los resultados **
- 8.3.3 Referencias bibliográficas **

** Texto según se indica para "Determinación de la concentración del Jarabe (Método refractométrico)" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

APENDICE VI
Mayo 1969

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
MANDARINAS EN CONSERVA - Trámite 5

Norma NO PFV 69/5-19
para ser presentada en el Séptimo período de sesiones
de la

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

para adopción como
Proyecto de Norma

PROYECTO DE NORMA PROPUESTA PARA LAS MANDARINAS EN CONSERVA

Adelantada al Trámite 5

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por mandarinas en conserva el producto:

- a) Preparado con mandarinas sanas, maduras que se ajusten, a las características del Citrus reticulata Blanco (incluidas todas las variedades comerciales adecuadas para conserva). Antes de la elaboración, el fruto se lava y pela convenientemente, y la membrana, las hebras procedentes del albedo o del corazón, y las semillas (caso de que haya) se eliminan de los segmentos casi totalmente.
- b) envasado con medio de cobertura líquido apropiado que puede incluir edulcorantes nutritivos;
- c) tratado adecuadamente por el calor antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Formas de presentación

Las mandarinas en conserva podrán envasarse en las siguientes formas:

- a) Segmentos enteros; o
- b) Segmentos rotos; o
- c) Piezas:

1.3 Tamaños en la forma de presentación en segmentos enteros

1.3.1 Tamaños

Las mandarinas en conserva serán de un tamaño razonablemente uniforme y podrán designarse con las clasificaciones por tamaños que se indican a continuación:

- Grande 20 segmentos o menos por 100 gr. de fruta escurrida.
- Mediano 21 a 35 segmentos por 100 gr. de fruta escurrida.
- Pequeño 36 segmentos o más por 100 gr. de fruta escurrida.

1.3.1.1 Definición de "tamaño razonablemente uniforme"

En el 95%, en número, de las unidades de tamaño más uniforme el peso de la unidad más grande no será más del doble del peso de la más pequeña. Cuando una unidad se haya roto en el recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán como una sola unidad.

1.3.2 Tamaños mixtos

Las mandarinas en conserva pueden también designarse como una mezcla de dos tamaños contiguos como:

Mediano - Grande o Pequeño - Mediano

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Mandarinas y medios de cobertura apropiados para el producto de la forma que sigue:

2.2 Medios de cobertura

- a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de mandarina es el medio de cobertura líquido; o
- b) Jarabe - en cuyo caso el agua o el zumo están mezclados con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa; que se clasifica con arreglo a la concentración como sigue:

Jarabe muy diluido	no menos de 10° Brix
Jarabe diluido	no menos de 14° Brix
Jarabe concentrado	no menos de 18° Brix
Jarabe muy concentrado	no menos de 22° Brix

- 2.2.1 La concentración del jarabe se determinará como valor medio pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice de Brix menor que el mínimo de la categoría inmediatamente inferior.

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Definiciones

- a) Segmento entero - un segmento prácticamente intacto que conserva su forma original aunque puede estar escindido muy ligeramente.
- b) Segmento ligeramente roto - un segmento bastante intacto que está escindido o presenta una ligera desintegración.

- c) Segmento roto - Una porción de segmento que conserva como mínimo la mitad del tamaño del segmento original y que no es ni "un segmento entero" ni un "segmento ligeramente roto".
- d) Piezas - piezas irregulares y rotas de segmentos que no correspondan a la definición de "segmento roto" pero que son suficientemente grandes para quedar retenidas sobre un tamiz de aberturas cuadradas de 8 mm, formado por alambre de 2mm de diámetro.
- e) Semilla desarrollada una semilla que mide de 4,0 mm en cualquier dimensión. (Las semillas pequeñas, subdesarrolladas, embriónicas no se consideran defectos).

2.3.2 Color

El color de los segmentos debe ser un color fuerte, amarillo tirando a naranja, típico de frutas adecuadamente preparadas y elaboradas, exento de todo matiz pardo; y el medio de cobertura líquido será razonablemente claro.

2.3.3 Sabor

Las mandarinas en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.

2.3.4 Textura

La textura será razonablemente firme y característica del producto en conserva y estará razonablemente exenta de células secas o porciones fibrosas que afecten al aspecto o comestibilidad del producto.

2.3.5 Integridad

- a) Forma de presentación en segmentos enteros - Tal como se define en 2.3.1, un número no inferior al 85% de unidades serán "segmentos enteros" y el resto podrán ser "segmentos ligeramente rotos" y "segmentos rotos" siempre que el número de "segmentos rotos" no sea superior al 7,5% del total de segmentos.
- b) Forma de presentación en segmentos rotos - mandarinas en conserva que no cumplan los requisitos de "integridad" de la forma de presentación en segmentos enteros; pero, según se ha definido en 2.3.1, los segmentos rotos comprenden no menos de 85% del peso escurrido.

- c) Forma de presentación en piezas - mandarinas en conserva que no cumplan los requisitos de la forma de presentación en segmentos rotos y consistan fundamentalmente en piezas, según se ha definido en 2.3.1.

2.3.6 Defectos

El producto terminado deberá haber sido preparado con tales materias y con arreglo a tales prácticas que esté prácticamente exento de partes del fruto extrañas como membranas semillas desarrolladas y hebras procedentes del albedo o corazón, y no contendrá trozos de piel ni un número excesivo de defectos, independientemente de que éstos se mencionen o no específicamente en esta norma. Algunos defectos corrientes no deberán hallarse en cantidades mayores que las que se indican a continuación para todas las formas de presentación:

- a) Membranas - su superficie total no medirá más de 7 cm² por 100 gr de fruta escurrida.
- b) Hebras - su longitud total no sobrepasará los 5 cm por 100 gr de fruta escurrida.
- c) Semillas desarrolladas - no habrá más de una semilla por 100 gr de fruta escurrida.

2.3.7 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes de calidad de los párrafos 2.3.2 a 2.3.6 se considerarán defectuosos.

2.3.8 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.3.7 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la Sección ... del Codex Alimentarius están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Dosis máxima utilizable

Acidificantes

Acido cítrico

Sin limitación

Agentes antitúrbidos

Metilcelulosa

10 ppm

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición relativa a contaminantes está pendiente de sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Estaño total, dosis máxima: 250 mg/kg, calculado como Sn

5. HIGIENE^{1/}

5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Elaboradas del Codex Alimentarius.

5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.

5.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de mandarinas, y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado.

6.1.2 Peso escurrido mínimo

6.1.2.1 El peso del producto escurrido, calculado con relación al peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado, será como sigue:

Forma de presentación en segmentos enteros	55%
Formas de presentación en segmentos rotos y piezas	58%

6.1.2.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los recipientes no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

6.1.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos del llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

^{1/} Las especificaciones sobre productos finales establecidas en esta sección están de acuerdo con las recomendadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

6.1.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

7. ETIQUETADO

Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

7.1 Nombre del alimento

- a) La designación será "mandarinas"
- b) La forma de presentación deberá declararse como parte del nombre, o cerca de éste, según los casos:

"Segmentos enteros"
"Segmentos rotos"
"Piezas".

- c) En el medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste: "Agua", "Jarabe muy diluido", "Jarabe diluido", "Jarabe concentrado" o "Jarabe muy concentrado".

7.2 Lista de ingredientes

- a) Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente.
- b) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (2) (b) y la 3 (2) (c) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.3 Contenido neto

- a) El contenido neto deberá declararse en peso en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o "avoirdupois", o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto.
- b) No será necesario declarar el peso escurrido del producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (4) (a) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.5 País de origen

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (5) (a) y la 3 (5) (b) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.6 Presentación de información obligatoria

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 4 (1) y la 4 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.7 Requisitos adicionales o diferentes

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 5 (1) y la 5 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.8 Etiquetado facultativo

a) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 6 (1) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

b) Podrá declararse en la etiqueta una clasificación por tamaños para la forma de presentación de "segmentos enteros" si el envase cumple con los requisitos pertinentes del párrafo 1.3.1 o 1.3.2 de esta norma.

7.9 Definición de términos

Deberá aplicarse la definición de términos que figura en la Sección 1 de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.10 Principios generales

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 2 (1) y la 2 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje.

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

- 8.2 Determinación del peso escurrido*
- 8.2.1 Definición*
- 8.2.2 Materiales*
- 8.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares*
 - a)
 - b)
 - c)
- 8.2.3 Procedimiento*
- 8.2.4 Cálculo y expresión de los resultados*
- 8.2.5 Referencias bibliográficas*
 - (Corregir referencia AOAC a "30.001")
 - (Suprimir referencia ALINORM)
- 8.3 Determinación de la concentración del jarabe**
- 8.3.1 Procedimiento**
- 8.3.2 Cálculo y expresión de los resultados**
- 8.3.3 Referencias bibliográficas**

* Texto según se indica para "Determinación de peso escurrido: Método I" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23

** Texto según se indica para "Determinación de la concentración del Jarabe (Método refractométrico)" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23.

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

CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO - Trámite 5

para ser presentada en el Séptimo período de sesiones
de la

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

para adopción como
Proyecto de Norma

PROYECTO DE NORMA PROPUESTA PARA EL CONCENTRADO DE
TOMATE ELABORADO

Adelantada al Trámite 5

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

- a) el concentrado de tomate elaborado es el alimento preparado mediante la concentración del líquido obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros (*Lycopersicum esculentum*). Dicho líquido se filtra o prepara de otra manera para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias secundarias o duras.
- b) Podrán agregarse aderezos adecuados
- c) El producto se conserva con medios físicos con o sin adición de sustancias de conservación
- d) La concentración deberá ser de un 8% o más de sólidos naturales solubles de tomate, aunque sin llegar al grado de deshidratación del polvo seco o de las escamas.

1.2 Designación del producto

El concentrado de tomate podrá considerarse "Puré de tomate" o "Pasta de tomate" cuando cumpla estos requisitos:

- a) Puré de tomate - concentrado de tomate que contenga no menos de un 8%, pero menos de un 24% de sólidos naturales solubles de tomate.
- b) Pasta de tomate - concentrado de tomate que contenga un 24% o más de sólidos naturales solubles de tomate.

1.2.1 Aceptación - para sólidos naturales solubles de tomate

Se considerará que un lote satisface los requisitos mínimos pertinentes sobre sólidos naturales solubles cuando

- 1) El valor medio de todos los recipientes o submuestras examinados cumpla los requisitos mínimos; y
- 2) Ninguna de las unidades de la muestra dé una cantidad de sólidos solubles inferior en 1% a los requisitos mínimos.

Ejemplo: Si la muestra da un promedio de 8%, como mínimo, con valores ligeramente superiores o inferiores, ninguna de las unidades de la muestra podrá dar un valor inferior al 7%.7

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Otros ingredientes permitidos

2.1.1 Aderezos o saporíferos

Sal, especias, productos vegetales naturales (hoja de albahaca, cebollas, etc.) pero no azúcares u otros edulcorantes.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El producto, cuando se diluya en agua para alcanzar aproximadamente 8% de sólidos naturales solubles de tomate presentará un color claramente rojo, exento de colores anormales para el producto.

2.2.2 Textura

El producto concentrado deberá tener una textura homogénea, uniformemente dividida, indicativa de prácticas normales de fabricación.

2.2.3 Sabor

El producto, cuando se diluya en agua para alcanzar aproximadamente 8% de sólidos naturales solubles de tomate, presentará un buen sabor característico del concentrado de tomate elaborado convenientemente, sin ningún sabor controvertible extraño al producto.

2.2.4 Defectos

El concentrado de tomate elaborado se preparará con tales materiales y con arreglo a tales prácticas que el producto esté prácticamente exento de materias vegetales extrañas o sustancias análogas controvertibles y no contendrá defectos excesivos (mencionados específicamente o no en esta norma).

Algunos defectos corrientes - cuando sean tan grandes o numerosos o de color o carácter tan llamativo que influyen seriamente en el aspecto o posibilidades de utilización del producto - son:

- a) manchas oscuras o partículas como escamas;
- b) semillas o partículas de semillas que pueden suscitar objeciones;
- c) piel de tomate que pueda resultar inaceptable a causa del color y/o del tamaño;
- d) materiales vegetales inocuos distintos de los que se utilicen como aderezo;

e) Impurezas minerales ----- 30 mg/kg, referido
(como cenizas insolubles en HCl) a producto diluido
de 4,5% de sólidos

f) Otros defectos similares que pueden suscitar objeciones.

2.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes de calidad que se fijan en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 se considerarán "defectuosos".

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando el número de recipientes "defectuosos" dentro de cada clasificación no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL- 6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección del Codex Alimentarius están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Dosis máxima utilizable

Sustancias conservadoras

En recipientes de vidrio que contengan puré con no más de un 15% de sólidos:

Benzoato sódico o ácido benzoico 1.000 ppm
Acido sórbico 1.000 ppm

Agentes reguladores del pH

Bicarbonato sódico únicamente en cantidades tales que no aumenten el pH por encima de 4,3

Acido cítrico)
Acido málico) para mantener un pH
Acido tartárico) que no pase de 4,3
Acido láctico)

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición relativa a contaminantes está pendiente de sanción por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Estaño total (en el producto final concentrado) +
dosis máxima 250 mg/kg, calculado como Sn.

5. HIGIENE ^{1/}

- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Elaboradas del Codex Alimentarius.
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controlables.
- 5.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.
- 5.4 El producto diluido (con un 8%, aproximadamente, de sólidos naturales solubles de tomate) no deberá contener hifas de mohos en una cantidad que indique materias primas inadecuadas o tratamientos de elaboración antihigiénicos. Una guía para determinar si se cumplen estos requisitos puede ser el recuento de mohos, tal como se determina por el método Howard. No deberá resultar más de 50% de campos positivos, calculado con relación al producto diluido (para una concentración de 8%, aproximadamente, de sólidos naturales solubles de tomate).

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse lo más posible que sea práctico en escala comercial, teniendo en cuenta la concentración del producto. El producto ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado.

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de contenido mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de 6.1.1 se considerarán defectuosos.

7. ETIQUETADO

Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

^{1/} Las especificaciones sobre productos finales establecidas en esta Sección están de acuerdo con las recomendadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

7.1

Nombre del alimento

a) La designación será:

- i) "Concentrado de tomate"; o
- ii) Cuando se siga el criterio respectivo para los sólidos solubles, el nombre del producto podrá ser "Puré de tomate" o "Pasta de tomate", según el caso.

b) Como parte del nombre, o cerca de éste, figurará una declaración de cualquier aderezo o saporífero característico; por ejemplo, "Con X", cuando proceda.

7.2

Lista de ingredientes

a) Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente.

b) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3(2) (b) y la 3 (2) (c) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados

7.3

Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en peso en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto.

7.4

Nombre y dirección

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3(4) (a) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.5

País de origen

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (5) (a) y la 3 (5) (b) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.6

Presentación de información obligatoria

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 4(1) y la 4 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.7

Requisitos adicionales o diferentes

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 5 (1) y la 5 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.8

Etiquetado facultativo

a) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 6 (1) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

b) El porcentaje de sólidos podrá incluirse en la etiqueta de cualquiera de las maneras siguientes:

i) El porcentaje mínimo de sólidos naturales solubles de tomate:

[Ejemplo : "Mínimo de sólidos 20%"], o

ii) Una variabilidad inferior a 2% de los sólidos naturales solubles de tomate:

[Ejemplo: "Sólidos, 20% a 22 %"]

7.9 Definición de términos

Deberá aplicarse la definición de términos que figura en la Sección 1 de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

7.10 Principios generales

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 2 (1) y la 2 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de conformidad con los Planes de Toma de muestras para Alimentos Preenvasados.

8.2 Procedimiento de ensayo

8.2.1 Sólidos naturales solubles de tomate

A los efectos de esta norma, el porcentaje de "sólidos naturales solubles de tomate" se determina por el Método refractométrico para Concentrado de tomate elaborado de los Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (Referencia: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 50, No. 3, 1967, "Relación entre índice de refracción, Peso específico y Sólidos totales de Zumo, Puré, y Pasta de Tomate, por Frank Lamb."). Este procedimiento consiste en:

- 1) Determinar el índice de refracción del producto, corregido para tener en cuenta la temperatura;
- 2) Convertir el índice resultante en "% sacarosa" de conformidad con la International Scale of Refractive Indices of Sucrose a 20°C; y

3) Deducir el porcentaje de sal añadida. El porcentaje de sal añadida en el suero es igual a sal total (% en suero) menos (0,016 x sólidos naturales solubles de tomate).

8.2.2 Sal (NaCl)

A los efectos de esta norma, la sal (NaCl) se determinará de conformidad con el método del potenciómetro (peachímetro) que figura en los Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (referencia: Décima edición, 1965; 6.103, 6.104, 6.105, empleando el factor 5,8442 para NaCl).

8.2.3 Impurezas minerales

A los efectos de esta norma, las impurezas minerales se determinarán de acuerdo con los Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists (Referencia: Décima edición, 1965; Arena y Sílice, Plantas, 6.005, y basado en el producto diluido de 4,5% de sólidos).

8.2.4 Recuento de mohos

El recuento de mohos se determinará de conformidad con el método para "Productos del tomate (no deshidratados)" que figura en los Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.

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

UVAS PASAS - Trámite 5

Norma N° PFV 69/5-12

para ser presentada en el Séptimo período de sesiones
de la

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

para adopción como
PROYECTO DE NORMA

PROYECTO DE NORMA PROPUESTA PARA LAS UVAS PASAS
Adelantada al Trámite 5

1. AMBITO

Las uvas pasas se preparan con uvas debidamente maduras que se secan ya sea naturalmente (secado al sol) o mediante deshidratación artificial.

Puede prepararse con tipos de uvas que tengan pepitas o sin ellas y requieren un grado de humedad reducido para conservarse durante períodos de tiempo relativamente largos en condiciones normales de almacenamiento seco.

En algunos países las uvas pasas "sin pepitas" se denominan Sultanas.

Esta norma no incluye una fruta vinícola seca similar conocida con el nombre de pasas de Corinto.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Las uvas pasas son el producto preparado con uvas secas fundamentalmente sanas de variedades que se ajustan a las características de Vitis vinifera L. (con excepción, sin embargo, de las pasas de Corinto) que se presta a prepararse en forma de uvas pasas comerciables. Las uvas secas se limpian adecuadamente (incluido el lavado con agua) se eliminan tallos y pedúnculos excepto en las formas de presentación de uvas pasas en racimo y Moscatel Málaga; y su humedad se reduce a un nivel que asegure la conservación del producto.

2.2 Designación

2.2.1 Tipos

Sin pepitas- pasas preparadas con uvas que carecen naturalmente de pepitas o tienen muy pocas.

Con pepitas- pasas preparadas con uvas que tienen pepitas que pueden o no quitarse en la elaboración.

2.2.2 Subtipos

Naturales - que no están tratados ni elaborados para modificar materialmente el color de las uvas secas (o uvas pasas.) El remojo en una lejía alcalina y solución de aceite como auxiliar del secado no se considera tratamiento ni elaboración.

Blanqueados - uvas pasas que reciben un tratamiento de blanqueado por medios químicos y son además objeto de secado.

2.2.3 Formas de presentación

Con pepitas - Cuando en los tipos que tienen pepitas éstas no se quitan.

Sin pepitas - cuando se han quitado mecánicamente las pepitas en los tipos que las tienen.

En racimo - cuando las uvas pasas están adheridas al tallo del racimo principal.

2.3 Clasificaciones por tamaño

Las clasificaciones por tamaño no forman parte de esta norma.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Otros ingredientes permitidos

Aceite de uva y otros aceites vegetales comestibles que permitan una manipulación fluida de las uvas pasas, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa y miel según sean apropiadas al producto.

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Definiciones de defectos

a) Trozo de tallo - porción de la rama o del tallo principal.

b) Pedúnculo - pequeños tallos leñosos de longitud superior a 3 mm que unen la uva a la rama del racimo, estén o no adheridos a la uva pasa.

(Los pedúnculos no se consideran defecto en las uvas pasas de tipo Moscatel Málaga "Sin quitar el pedúnculo" Al considerar las tolerancias de pedúnculos sobre la base de un "porcentaje del número", los pedúnculos que están sueltos se contarán como si estuvieran sobre una uva pasa).

c) Uvas pasas subdesarrolladas - son las pasas que:

a) tienen poquísimo peso y cuya falta de azúcar en el tejido indica un desarrollo incompleto

b) están completamente arrugadas y carecen prácticamente de pulpa, y

c) están duras.

- d) Uvas pasas dañadas - uvas pasas afectadas por quemaduras de sol, cortes en la piel, daños mecánicos, u otros defectos similares que afecten gravemente al aspecto, comestibilidad, calidad de conservación o calidad de transporte.

En los tipos con pepita, los deterioros mecánicos derivados de las operaciones normales de eliminación de las pepitas no se consideran daño.

En el tipo "Sin pepita", los deterioros mecánicos derivados de la eliminación de pedúnculos no se consideran daño.

- e) Uvas pasas azucaradas - Cristales de azúcar externos o internos que estén muy visibles y afecten seriamente al aspecto de la uva pasa.
- f) Pepitas (en la forma de presentación con pepitas) - Semillas prácticamente enteras, plenamente desarrolladas que no se han logrado eliminar en la elaboración de las uvas con pepitas.

3.2.2 Características de madurez

Las uvas pasas tendrán las características de desarrollo propias de uvas pasas preparadas con uvas bien maduras, cuya madurez vendría indicada por un color y una textura adecuados al tipo de que se trate, y estas uvas pasas comprenderán una proporción apreciable de frutas pulposas y con alto contenido de azúcar.

No más de un total de 6% de las uvas pasas podrán proceder de uvas muy maduras, sin incluir más que las tolerancias (2% o 3% del tipo respectivo) permitidas para las uvas pasas subdesarrolladas (véase 3.2.4).

3.2.3 Requisitos mínimos de calidad

Las uvas pasas habrán sido preparadas con tales materias y con arreglo a tales prácticas que el producto terminado posea color, sabor y madurez normales característicos del tipo respectivo y cumplirán además los requisitos siguientes:

a) Contenido de humedad

	<u>Máximo</u>
Tipo Moscatel Málaga	31%
Forma de presentación sin pepitas	19%
Todas las demás formas de presentación y/o tipos	18%

b) Impurezas minerales - no han de darse en un grado que afecte materialmente a la calidad comestible o las posibilidades de empleo (Véase también 6.2 de esta norma).

Se fijarán las dosis más adelante cuando se haya desarrollado la metodología

c) Otros defectos - Las pasas han de estar prácticamente exentas de pedúnculos, materias vegetales extrañas y daños.

3.2.4 Tolerancias de defectos

Las uvas pasas no contendrán defectos excesivos (se definen o no específicamente en esta norma y sin rebasar los límites autorizados en esta norma).

Algunos defectos corrientes tal como se definen en el párrafo 3.2.1 no deberán exceder las limitaciones especificadas en el párrafo 3.2.4.

DEFECTOS	SIN PEPITA	CON PEPITA
	-----Límite máximo-----	
Trozos de tallos (en las formas con tallos)	1 por kg	2 por kg
Pedúnculos (excepto en el tipo Moscatel Málaga y "Sin quitar el pedúnculo")	50 por 500 gr	25 por 500 gr
Pasas subdesarrolladas	3% en peso	2% en peso
Dañadas	5% en peso	5% en peso
Azucaradas	15% en peso	15% en peso
Pepitas (en las formas con pepitas)	-----	20 por 500 gr

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección.... del Codex Alimentarius están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

	<u>Dosis máxima utilizable</u>
<u>Bióxido de azufre</u>	2.000 mg/kg
<u>Aceite mineral</u>	0,5% en peso

(Véase el anexo 1 a este Apéndice para las especificaciones)

5. CONTAMINANTES

Residuos de plaguicidas

Se aplicarán a las uvas pasas las dosis para residuos de plaguicidas para frutas secas que han sido establecidas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

6. HIGIENE^{1/}

6.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código de Prácticas Higiénicas provisional para Frutas Secas del Codex Alimentarius.

6.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados el producto deberá estar exento de piedras y otras materias controvertibles.

6.3 El producto no contendrá ningún microorganismo patógeno o sustancias tóxicas procedentes de microorganismos.

7. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar tan llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido.

8. ETIQUETADO

Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

8.1 Nombre del alimento

a) La designación será "uvas pasas" u otro nombre reconocido, junto con las designaciones siguientes, según proceda:

i) En cuanto al grupo de tipo y/o forma de presentación:

"Sin pepitas"

"Sin pepitas" o "Con las pepitas eliminadas"

"En racimo"

ii) En cuanto al revestimiento característico:

(p. ej. "Revestidas con X")

^{1/} Las especificaciones sobre productos finales establecidas en esta sección están de acuerdo con las recomendadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

b) (Véase también 8.8 Etiquetado facultativo)

8.2 Lista de ingredientes

- a) Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente.
- b) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (2) (b) y la 3 (2) (c) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en peso en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto.

8.4 Nombre y dirección

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (4) (a) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8.5 País de origen

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3 (5) (a) y la 3 (5) (b) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados

8.6 Presentación de información obligatoria

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 4 (1) y la 4 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8.7 Requisitos adicionales o diferentes

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 5(1) y la 5 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8.8 Etiquetado facultativo

- a) Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 6 (1) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados
- b) Las designaciones siguientes, si son aplicables o apropiadas, pueden declararse en la etiqueta como parte del nombre, o cerca de éste, del grupo de tipo y/o forma de presentación:
- "Doradas" en lugar de "Blanqueadas"
 - "Blanqueadas doradas"
 - "Naturales"
 - "Sin pepitas" o "Con pepitas eliminadas"
 - "Con pedúnculos eliminados"

c) El nombre del producto podrá incluir la variedad o grupo del tipo varietal de uvas pasas.

8.9 Definición de términos

Deberá aplicarse la definición de términos que figura en la Sección 1 de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8.10 Principios generales

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 2 (1) y la 2 (2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

9.1 Toma de muestras

9.1.1 Muestra bruta

Para cada 5.000 kg o fracción selecciónense no menos de 300 gramos de cada una de las 10 cajas para hacer una muestra combinada de aproximadamente 3000 gramos.

9.1.2 Submuestras para criterios de calidad

De cada muestra combinada selecciónense como muestra o submuestra necesaria para verificar si se cumplen los requisitos de esta norma, las cantidades siguientes:

Trozos de tallos	Utilícese la combinación completa de 3.000 gramos
Otros defectos) Color) Madurez)	Utilícese una submuestra bien mezclada de 500 gramos de la combinación
Humedad	Utilícese una muestra suficiente bien mezclada de la combinación para el correspondiente ensayo, aproximadamente 500 gramos

9.2 Procedimiento de ensayo

9.2.1 Humedad

La determinación de la humedad en las uvas pasas podrá hacerse de acuerdo con el método para "Humedad en frutas secas" de los Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (Décima edición).

9.2.2 Ensayo de arena

[Se fijará más adelante]

Especificaciones propuestas para hidrocarburos minerales líquidos,
semilíquidos y sólidos 6.8

1. El hidrocarburo mineral líquido

- a) será una mezcla transparente, casi incolora e insípida de hidrocarburos minerales líquidos;
- b) tendrá una extinción ultravioleta (denominada también absor-bancia) en la gama 240-280 milimicrones no superior a 0,04 para una capa de 1 centímetro de una solución en isooctano que contenga 1 gramo por litro, es decir, $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ no será superior a 0,04, donde $E = \log_{10} (I_0/I)$, siendo I_0 e I las intensidades de la radiación incidente y de la transmitida, respectivamente; y
- c) satisfará los ensayos de acidez o alcalinidad, sustancias carbonizables parafinas sólidas, y compuestos de azufre que figuran en la monografía sobre parafina líquida de la "Pharmacopoeia Británica" de 1963.

Especificación para hidrocarburos minerales semilíquidos 7.5.0

2. Los hidrocarburos minerales semilíquidos

- a) serán una mezcla untuosa, translúcida y blanca, claramente fluorescente a la luz del día, de hidrocarburos minerales semilíquidos;
- b) no contendrán más de 0,1 por ciento, en peso, de ceniza sul-fatada;
- c) tendrán una extinción ultravioleta (denominada también absor-bancia) a 290 milimicrones no superior a 1,0 para una capa de 1 centímetro de una solución en isooctano que contenga 1 gramo por litro, es decir, $E \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ no será superior a 1,0 donde $E = \log_{10} (I_0/I)$, siendo I_0 e I las intensidades de la radiación incidente y de la transmitida, respectivamente; y
- d) satisfarán los ensayos de acidez o alcalinidad y compuestos de azufre que figuran en la monografía sobre la parafina líquida de la "Pharmacopoeia Británica" de 1963.

Especificación para hidrocarburos minerales sólidos distintos de los que se utilizan o están destinados a utilizarse en compuestos que se mastican 7.5.0

3. Los hidrocarburos minerales sólidos distintos de los que se utilizan o están destinados a utilizarse en cualquier compuesto que se mastique

- a) serán una mezcla casi inodora e insípida de hidrocarburos minerales sólidos;

- b) no contendrán más de 0,1 por ciento, en peso, de ceniza sulfatada;
- c) satisfarán los ensayos de acidez o alcalinidad que figuran en la monografía sobre parafina líquida de la "Pharmacopoeia Británica" de 1963;
- d) satisfarán el ensayo de compuestos de azufre que figura en la monografía a que se hace referencia en el apartado anterior siempre que ese ensayo se efectúe a la temperatura de 70°C, o a la de 50°C por encima del punto de congelación del hidrocarburo mineral sólido, según cual sea la temperatura mayor;
- e) se ajustarán a los requisitos especificados en uno de los apartados siguientes, a saber:
- i) se someterán a ensayo, antes de emplearse en la composición o la preparación de cualquier alimento, para averiguar la presencia de hidrocarburos policíclicos mediante el método descrito en la Parte II de este plan con el resultado descrito en el párrafo 6 de dicha Parte II y si esos hidrocarburos minerales sólidos se ensayan posteriormente mediante ese método, deberán dar los resultados indicados; o
 - ii) tendrán una viscosidad a 99°C no superior a 7,0 centistokes y una extinción ultravioleta (denominada también absorbancia) a 290 milimicrones no mayor de 0,04 para una capa de 1 centímetro de una solución en isooctano que contenga un gramo por litro, es decir, $E - \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ no deberá ser superior a 0,04, donde $E = \log_{10} (I_0/I)$, siendo I_0 e I las intensidades de la radiación incidente y de la transmitida, respectivamente; y
 - iii) tendrá una viscosidad a 99°C no inferior a 10,0 centistokes y una extinción ultravioleta (denominada también absorbancia) a 290 milimicrones no mayor de 1,0 para una capa de 1 centímetro de una solución en isooctano que contenga un gramo por litro, es decir, $E - \frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}$ no deberá ser superior a 1,0, donde $E = \log_{10} (I_0/I)$ siendo I_0 e I las intensidades de la radiación incidente y de la transmitida respectivamente.

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

Proyecto de Norma propuesta
para las

ACEITUNAS DE MESA - Trámite 3

Norma N° PFV 69/3-15

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LAS ACEITUNAS DE MESA

Adelantado al Trámite 3

NOTA: Los cambios, adiciones, etc. introducidos en la reunión de mayo de 1969 del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se indican por "PFV-69**"

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al fruto de unas variedades concretas del olivo cultivado (*Olea europaea*), sometido a tratamientos y operaciones apropiadas que den un producto de consumo y aseguren su conservación como mercancía comercial. Esta norma cubre todos los tipos, formas de presentación y variedades de aceitunas de producción y comercialización corrientes.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se denomina "aceituna de mesa" al fruto de variedades determinadas del olivo cultivado (*Olea europaea sativa* Hoffg, Link), sano, recolectado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a los tratamientos y a las operaciones necesarias que se describen en los párrafos siguientes, dé un producto de consumo y de buena conservación como mercancía comercial lista para ser entregada al consumo; estas operaciones pueden, eventualmente, incluir la adición de diversos productos o especias de buena calidad.

2.2 Denominación del producto

2.2.1 En función de los tipos comerciales

Las aceitunas de mesa se clasificarán en uno de los tipos comerciales que se definen seguidamente, en función del grado de madurez de los frutos recolectados y de los tratamientos aplicados:

1) Aceitunas verdes:

a) aceitunas verdes en salmuera, aderezadas o curadas ^{1/}

PFV-69** -- b) aceitunas verdes en salmuera, sin aderezar ^{2/}

^{1/} En francés "confites". En inglés "treated", lo cual significa que se les ha quitado la acidez tratándolas con una lejía alcalina.

^{2/} En algunos países esta preparación se conoce bajo la denominación de "al natural" (en inglés "untreated").

- 2) Aceitunas de color cambiante:
 - a) aceitunas de color cambiante aderezadas
 - b) aceitunas de color cambiante al natural 1/
- 3) Aceitunas negras en salmuera:
 - a) aceitunas negras aderezadas
 - b) aceitunas negras al natural
 - c) aceitunas negras arrugadas naturalmente
- 4) Aceitunas negras en sal seca:
 - a) aceitunas negras en sal seca, aderezadas
 - b) aceitunas negras en sal seca, al natural
 - c) aceitunas negras en sal seca, arrugadas naturalmente
 - d) aceitunas negras picadas, en sal seca
- 5) Otros tipos comerciales:
 - a) aceitunas partidas 2/
 - b) aceitunas seccionadas aderezadas
 - c) aceitunas seccionadas al natural
 - PFV-69**-- d) aceitunas negras "estilo California" 3/
 - e) especialidades

2.2.1.1 Descripción de los tipos comerciales

- 1) Aceitunas verdes: Obtenidas con frutos verdes, cogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero, cuando han alcanzado su tamaño normal. Las aceitunas verdes son firmes, sanas y resistentes a una suave presión entre los dedos, y no tienen otras manchas distintas de la pigmentación natural, con las tolerancias que se dispondrán más adelante. La coloración de los frutos puede variar del verde claro al amarillo paja.
 - a) Aceitunas verdes en salmuera aderezadas : se han sometido a un tratamiento con lejía alcalina, y luego se acondicionan en salmuera y se conservan:
 - i) por fermentación láctica natural
 - ii) por poca fermentación láctica natural seguida eventualmente, de pasterización
 - iii) por esterilización, pasterización o adición de productos de conservación admitidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
 - b) Aceitunas verdes en salmuera al natural: se tratan directamente con salmuera.
- 2) Aceitunas de color cambiante : Obtenidas con frutos de color rosado, rosa vinoso o castaño, cogidos antes de su completa madurez, sometidos o no a tratamiento alcalino y listos para el consumo.

1/ En algunas regiones, estas aceitunas de color cambiante se conocen y se comercializan bajo la denominación de aceitunas "rougeottes", en otras como "blondes".

2/ Voluntariamente. En francés "cassées", en inglés "bruised".

3/ Es el tipo envasado en California, que se conoce corrientemente como "California Ripe Olives".

- a) Aceitunas de color cambiante aderezadas: Obtenidas tras un tratamiento alcalino y conservadas:
 - i) en salmuera
 - ii) mediante esterilización
 - iii) en salmuera y mediante esterilización
 - b) Aceitunas de color cambiante al natural: Conservadas en salmuera y listas para el consumo.
- 3) Aceitunas negras en salmuera: Las aceitunas negras en salmuera son firmes, lisas, con la cutícula brillante; pueden presentar, debido a su preparación, ligeras concavidades. Su color puede ser, según la zona de producción y la época de la recogida, negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.
- Las aceitunas negras al natural tienen un sabor a fruto más acentuado que las aceitunas negras aderezadas y conservan, eventualmente, un ligero amargor.
- a) Aceitunas negras aderezadas: Obtenidas con frutos firmes, casi maduros, tratados con lejía y, tras oxidación natural, conservados en salmuera y/o por esterilización, pasterización y/o adición de productos de conservación.
 - b) Aceitunas negras al natural: Preparadas con frutos firmes, cogidos en plena madurez, o un poco antes de su completa madurez, y tratados directamente con salmuera.
 - c) Aceitunas negras arrugadas naturalmente: Obtenidas con frutos cogidos después de su completa madurez, arrugados en el árbol, y tratados después directamente con salmuera.
- 4) Aceitunas negras en sal seca: Las aceitunas negras en sal seca presentan un aspecto rugoso, pero conservan intacta su epidermis. Las aceitunas negras en sal seca al natural conservan cierto amargor y un sabor a fruto más acentuado que las aceitunas negras en sal seca aderezadas.
- a) Aceitunas negras en sal seca, aderezadas: Obtenidas con frutos firmes, casi maduros que, después de un ligero tratamiento alcalino, se conservan en capas alternativas o por pulverización con sal seca.
 - b) Aceitunas negras en sal seca, al natural: Obtenidas con frutos cogidos en plena madurez, tratados directamente, o después de desecación parcial, en capas alternativas o por pulverización con sal seca.
 - c) Aceitunas negras en sal seca, arrugadas naturalmente: Obtenidas con frutos cogidos después de su plena madurez, arrugados en el árbol y conservados después en capas alternativas o por pulverización con sal seca.

d) Aceitunas negras picadas, en sal seca: Obtenidas con frutos cogidos en plena madurez y que, previa perforación de la cutícula se conservan en capas alternativas o por pulverización con sal seca.

5) Otros tipos comerciales

a) Aceitunas partidas 1/: Obtenidas mediante el tratamiento de frutos enteros, frescos o previamente tratados con salmuera y sometidos a un procedimiento destinado a ablandar la pulpa sin fracturar el hueso que permanece entero en el fruto. Pueden someterse a un tratamiento de endulzado en una lejía ligera y se conservan en una salmuera eventualmente aromatizada.

Existen dos tipos de aceitunas partidas:

- a) aceitunas verdes partidas
- b) aceitunas de color cambiante partidas

b) Aceitunas seccionadas aderezadas: Aceitunas verdes, de color cambiante o negras, seccionadas en sentido longitudinal tras un tratamiento alcalino y conservadas en una salmuera avinagrada o no, con o sin adición de aceite de oliva y/o, eventualmente, aromatizantes.

c) Aceitunas seccionadas al natural: Aceitunas verdes, de color cambiante o negras, seccionadas en sentido longitudinal y puestas en una salmuera avinagrada o no, con o sin adición de aceite de oliva y/o eventualmente, aromatizantes.

PFV-69**d) Aceitunas negras "estilo California" : Esta forma de presentación se obtiene de aceitunas que no están totalmente maduras, que han sido oscurecidas por oxidación, de las que se ha quitado el amargor mediante una lejía alcalina, y que están envasadas en salmuera y preservadas por esterilización por el calor.

e) Especialidades: Las aceitunas pueden prepararse en formas diversas o complementarias de las antes indicadas. Estas especialidades conservan la denominación "aceitunas" siempre que los frutos utilizados respondan a las definiciones generales establecidas en la presente norma. Las denominaciones utilizadas para estas aceitunas deben ser suficientemente explícitas con objeto de que no susciten en el ánimo de compradores o consumidores ninguna confusión en cuanto al origen y naturaleza del producto y especialmente con respecto a las denominaciones establecidas en la presente Norma.

2.2.2 En función de la presentación

PFV-69**- Las aceitunas pueden ofrecerse en una u otra de las siguientes formas de presentación según sea apropiado para el tipo comercial

Voluntariamente. En francés "cassées".

Enteras: Aceitunas que conservan su forma original y a las que no se ha sacado el hueso.

- a) Sin pedúnculo: aceitunas a las que se ha sacado el pedúnculo
- b) Con pedúnculo: aceitunas que conservan su pedúnculo.

Deshuesadas: aceitunas que conservan prácticamente su forma original y a las cuales se ha sacado el hueso.

Rellenas: aceitunas deshuesadas, rellenas con un producto aducado (pimiento, cebolla, almendras, apio, anchoa, aceitunas, etc.).

Mitades: aceitunas deshuesadas y/o rellenas cortadas en dos partes aproximadamente iguales.

Lonjas: aceitunas deshuesadas y/o rellenas cortadas en segmentos paralelos de espesor relativamente uniforme.

Picadas: aceitunas deshuesadas que se han cortado en piezas pequeñas o trozos de formas y tamaños indeterminados.

Rotas: accidentalmente durante el deshuesado o el relleno.

PFV-69** Véase Anexo I de esta norma para "Cuadro de Recuentos propuestos de calibre de aceitunas".

2.2.3 En función del calibre

Las aceitunas de mesa deberán ser de forma y de tamaño homogéneos en un mismo envase.

Las aceitunas se calibrarán abligatoriamente según el número de frutos contenidos en un kilogramo o en un hectogramo. El calibre vendrá determinado por dos números enteros, separados por una barra, que corresponderán al mínimo y al máximo de frutos contenidos en la unidad de peso adoptada por cada país. Cuando esta unidad sea el kilogramo, ambos números terminarán en cero y la diferencia entre ellos será de 10 frutos hasta el calibre 150/160, de 20 frutos hasta el calibre 380/400, pudiendo esta diferencia ser de 100 frutos por encima de este calibre.

Cuando dicha unidad sea el hectogramo, la diferencia entre los dos números enteros será de 1 fruto hasta el calibre 15/16, de 2 frutos hasta el calibre 38/40, pudiendo esta diferencia ser de 10 frutos por encima de este calibre. Las normas sobre calibres definidas anteriormente no se aplicarán a las preparaciones a que se refiere el párrafo 2.2.1.6 [salvo las aceitunas enteras del tipo d)], ni a las aceitunas en lonjas, picadas y rotas. Las aceitunas partidas podrán prepararse con frutos de distinto grosor, cuyo número por kilogramo no excederá en ningún caso de 500.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Ingredientes

Aceitunas y los ingredientes apropiados para el respectivo tipo de presentación:

- PFV-69**-
- a) Agua, sal (cloruro de sodio), vinagre, aceite de oliva y azúcares.
 - b) Productos adecuados de relleno como pimiento, cebolla, almendras, apio y anchoa.
 - c) Especies y aromatizantes.

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Salmueras

Las salmueras utilizadas en la conservación de las aceitunas de mesa deberán responder a las características siguientes:

- se obtendrán mediante disolución de cloruro de sodio alimenticio comercialmente puro en agua potable;
- estarán limpias, sin olor ni sabor anormales;
- serán limpias, cuando se trate de una salmuera que deba recubrir las aceitunas verdes contenidas en pequeños envases para su entrega directa a los consumidores; en los envases de transporte y en los pequeños envases que contengan aceitunas distintas de las aceitunas verdes, la salmuera podrá ser menos límpida, pero sin cuerpos extraños;
- poseerán una concentración mínima de cloruro de sodio del 6% para las aceitunas verdes, del 8% para las aceitunas negras en salmuera y del 10% para las aceitunas negras en sal seca. Esta concentración podrá reducirse al 5% para las aceitunas verdes acondicionadas en envases herméticamente estancos y al 3% para las aceitunas pasterizadas o esterilizadas;
- para las aceitunas verdes que hayan sido sometidas a fermentación láctica natural, la salmuera deberá tener una acidez mínima, expresada en ácido láctico, de 0,4%;
- para las aceitunas verdes aderezadas, el pH no deberá ser superior a 4 en los envases herméticamente estancos y a 4,5 en los bocoyes. Para las aceitunas negras al natural, el pH no deberá ser superior a 5.

3.2.2 Características organolépticas

Las aceitunas de mesa se prepararán a partir de frutos sanos, de una misma variedad. Se prepararán a partir de frutos que reúnan el mínimo cualitativo exigido de un producto reconocido, según los usos del comercio, como genuino y comercial.

Las aceitunas de mesa deberán tener un color, aspecto, firmeza y sabor característicos de su tipo y variedad, habida cuenta del tratamiento a que se las haya sometido. Las aceitunas no deberán ser fibrosas ni presentar defectos que excedan las tolerancias permitidas en la presente norma.

No se admitirán los defectos provocados por alteraciones microbianas o fermentaciones defectuosas.

3.2.3 Descripción de los defectos tolerados

- a) Materias extrañas inocuas: toda materia vegetal como por ejemplo, hojas, pedúnculos aislados, que no sea nociva para la salud y no sea deseable estéticamente.
- b) Pedúnculos: pedúnculo adherido de manera inmediata a la aceituna y que mida más de 3 mm de longitud; ésto no se considera como un defecto en las aceitunas enteras presentadas con pedúnculo.
- c) Huesos o fragmentos de huesos: (salvo para las aceitunas enteras): huesos o fragmentos de huesos que pesen al menos 5 mg.
- d) Defectos de la piel:
 - para las aceitunas verdes, de color cambiante y negras aliñadas: marcas superficiales que afecten al aspecto de las aceitunas pero que no penetren profundamente en la carne;
 - para las aceitunas negras al natural y las aceitunas negras arrugadas naturalmente que se cogen completamente maduras o después de su completa madurez: frutos dañados, aplastados, desgarrados mecánicamente.
- e) Defectos interiores: imperfecciones o daños de la pulpa que perjudiquen sin ninguna duda el aspecto del producto y que pueden asociarse a las marcas superficiales.
- f) Frutos arrugados anormalmente: aceitunas presentadas bajo las formas de entera, enteras rellenas y enteras deshuesadas (salvo para los frutos de las presentaciones y tipos cuya característica es el arrugado) hasta tal punto que su aspecto se modifique.
- g) Frutos dañados: aceitunas enteras deshuesadas, dañadas por desgarraduras hasta tal punto que la cavidad del hueso esté al descubierto o una porción importante de la carne esté arrancada.
- h) Textura mediocre: aceitunas excesiva o anormalmente blandas o fibrosas en comparación con el tipo comercial.
- i) Color anormal: aceitunas cuya coloración defiere netamente del color característico del tipo comercial considerado.
- j) Defectos del relleno: (para las aceitunas rellenas): defectos importantes procedentes de las manipulaciones o coloración anormal del relleno que afecten materialmente la presentación.

- k) Otros defectos: aceitunas afectadas por defectos patológicos o mecánicos, [o daños causados por insectos], que hagan su aspecto o su calidad poco agradables y que no se hayan descrito anteriormente. 1/

3.2.4 Tolerancias

El producto estará prácticamente exento de materias extrañas inocuas; los demás defectos no sobrepasarán, en un mismo envase, los límites que se indican en los cuadros siguientes.

Queda bien entendido que, cuando se apliquen las tolerancias que figuran en los cuadros siguientes:

- El Cuadro I comprende las presentaciones "Entera" y "Mitades"
- El Cuadro II comprende las presentaciones "rotas, "en lonjas" y "picadas"
- Las materias extrañas figuran como "porcentaje en peso"
- Los huesos se expresan como "porcentaje en número" en el Cuadro I y como "número por 200 gramos" en el Cuadro II
- Todos los demás defectos se expresan como "porcentaje en número" en el Cuadro I y "porcentaje en peso" en el Cuadro II.

1/ La parte entre corchetes ha sido añadida por los Estados Unidos.

Cuadro I (Presentaciones "entera" o "mitades")

Defectos	Dimensiones de cada defecto comparadas con la superficie (S) y el volumen (V) del fruto	PFV-69**		
		↓		
		Aceitunas verdes, y aceitunas de estilo California	A. de col. cambiante y A. negras en salmuera	A. negras al natural y A. negras arrugadas naturalmente
a) Materias extrañas inocuas (porcentaje en peso)		0,5	0,5	0,5
		←----- Porcentaje en número -----→		
b) Frutos con pedúnculo (salvo para la presentación con pedúnculo)				
- envase ≤ 5 kg		3	3	3
- envase > 5 kg		6	6	6
c) Huesos o fragmentos de hueso		2	1/	1/
d) Defectos de la piel	≤ S/8	10	10	15
	> S/8 pero ≤ S/4	5	5	10
e) Defectos interiores	≤ V/8	10	10	10
	> V/8 pero ≤ V/4	5	5	5
f) Frutos arrugados anormalmente		10	10	10
g) Dañados (aceitunas deshuesadas)		10	1/	1/
h) Textura mediocre		5	5	15
i) Color anormal		5	5	15
j) Color anormal del relleno		5	5	5
k) Otros defectos (graves)		2	2	2
Limite total -- Defectos b) a k)		30	30	30
1) Frutos atacados por el Dacus u otros insectos		Para las a. verdes, incluidos en los defectos de la piel c defectos interiores		
- envase ≤ 5 kg			6	10
- envase > 5 kg			10	20
≤ igual o inferior a < inferior a > superior a		1/ Sólo se aplica a la presentación "Aceitunas deshuesadas"		

CUADRO II (Presentaciones "rotas", "picadas" y "en lonjas")

DEFECTO	TOLERANCIA
- Materias extrañas inocuas	0,5% en peso
- Hueso (con inclusión de los fragmentos)	uno por 200 gramos
- Otros defectos	10% en peso

CUADRO III DEFECTOS DE CALIBRE
(Aceitunas enteras)

Descripción	Aceitunas verdes y aceitunas estilo California	A. de color cambiante y A. negras en salmuera	A. negras al natural y A. negras arruga- das naturalmente	Tolerancia (porcentaje en número)	
	PFV-69** —				
- en frutos del calibre inmediatamente superior o inferior :					
- envase \leq 5 kg	5	-	-		
- envase $>$ 5 kg	8	-	-		
- en frutos del calibre inmediatamente superior o inferior, cuando el calibre de los frutos es superior a 240	-	20	20		
- en frutos de dos calibres inmediatamente superiores o inferiores, cuando el calibre de los frutos es inferior a 240	-	20	20		

Nota: Los requisitos relativos al calibre, correspondientes a los estilos "entero, deshuesado" y "entero, relleno" deben elaborarse utilizando los criterios relacionados con el calibre de las aceitunas y del hueso

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección del Codex Alimentarius están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

	<u>Dosis máxima utilizable</u>
Acido sórbico	(a considerar)
Acido láctico _____	Sin limitación
Acido cítrico _____	Sin limitación
Acido ascórbico _____	Sin limitación

PFV-69** —

5. CONTAMINANTES

Residuos de plaguicidas

Deberán aplicarse las dosis que puedan ser establecidas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

6. HIGIENE 1/

6.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Provisional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva del Codex Alimentarius.

6.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con una buena práctica de fabricación, el producto deberá estar exento de sustancias desagradables.

6.3 El producto no deberá contener ningún microorganismo patógeno, ni ninguna sustancia tóxica producida por microorganismos.

PFV-69** —

6.4 Las aceitunas conservadas por esterilización por el calor (como en las aceitunas negras estilo California) deberán haber recibido un tratamiento suficiente para destruir todas las esporas de Clostridium botulinum.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado de los recipientes

Los envases deberán adaptarse al peso neto de las aceitunas escurridas que deben contener, de manera tal que siempre estén convenientemente llenos de aceitunas recubiertas de salmuera.

En todos los casos este llenado de salmuera y aceitunas deberá alcanzar, como mínimo, el 90% de la capacidad del recipiente.

7.2 Peso mínimo escurrido

Cuando las aceitunas se envasen en salmuera en recipientes herméticamente cerrados, el peso de las aceitunas escurridas no deberá ser menor que el indicado en el siguiente cuadro IV.

1/ Las especificaciones sobre productos finales establecidas en esta sección están de acuerdo con las recomendadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

[Las cifras que figuran en el cuadro son indicativas y pueden modificarse una vez hayan sido examinadas por los gobiernos].

CUADRO IV PESO ESCURRIDO

Porcentaje del peso mínimo escurrido con relación a la capacidad en agua del recipiente a 20°

Tipo comercial, presentación y calibre	Contenido de los recipientes				
	250 gr y menos	251 a 500 gr	501 a 2 000 gr	2 001 a 5 000 gr	5 001 a 13 000 gr
<u>Aceitunas verdes:</u>					
<u>Enteras y rellenas</u>					
<u>Calibres:</u>					
- más de 300 frutos/kg	60	65	68	70	
- 150 a 300 frutos/kg	52	55	60	60	
- menos de 150 frutos/kg	45	52	55	55	
<u>Desnuesadas</u>					
- más de 150 frutos/kg	55	60	63	65	
- menos de 150 frutos/kg	45	55	58	60	
<u>Mitades</u>	45	52	55	55	
<u>Lonjas</u>	50	55	60	60	
<u>Picadas</u>	80	85	90	90	
<u>Aceitunas negras en salmuera:</u>					
<u>Calibres:</u>					
- más de 300 frutos/kg	62	68	70	70	
- 150 a 300 frutos/kg	55	58	60	65	
- menos de 150 frutos/kg	48	55	57	57	
<u>Aceitunas negras en sal seca</u>	50	58	60	60	

8. ETIQUETADO (para recipientes de 5 kilos o menos)

EFV-69** — Las siguientes disposiciones relativas al etiquetado del producto están sujetas a la sanción del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos:

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 El nombre del producto deberá incluir:

- el nombre del producto, que es "aceitunas de mesa" o "aceitunas";
- la denominación del producto expresada según el tipo comercial

como "aceitunas verdes", "aceitunas de color cambiante", "aceitunas negras al natural con sal", etc.

- la presentación del producto, es decir "enteras", "en lonjas", "mitades", "rellenas", etc. 1/
- el calibre de las aceitunas enteras, bien según una representación gráfica razonablemente exacta de la aceituna entera, bien expresado en número de aceitunas por kilo, por libra o por otra unidad de peso bien conocida. 1/

8.2 Lista de ingredientes

8.2.1 Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes (incluidos aditivos alimentarios y sustancias conservadoras) por orden decreciente de proporciones.

8.2.2 Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3(2)(b) y la 3(2)(c) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

El peso escurrido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida según se exija por el país en que se venda el producto.

8.4 Nombre y dirección

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 3(4)(a) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8.5 País de origen

Deberá declararse el país de origen del producto, a menos que se venda en el país de origen, en cuyo caso éste no necesitará declararse. Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie esencialmente su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8.6 Presentación de información obligatoria

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 4(1) y la 4(2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8.7 Etiquetado facultativo

- variedad
- peso bruto del envase
- año de cosecha, en el caso de recipientes de más de 5 kg 2/
- si fuera necesario, mención de la esterilización por el calor o pasterización.

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 6(1) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

1/ Este dato puede omitirse en la etiqueta en el caso de recipientes transparentes.

2/ Cuando falte este dato en los recipientes, deberá figurar en los documentos que acompañen a la mercancía.

8.8 Definición de términos

Deberá aplicarse la definición de términos que figura en la Sección 1 de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

8.9 Principios Generales

Deberán aplicarse las disposiciones de la Sección 2(1) y la 2(2) de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

9. UNIFORMIDAD DEL ENVASE

Excepto dentro de los límites de las tolerancias estipuladas en esta norma, cada recipiente deberá contener únicamente fruto de la misma variedad, tipo comercial, forma de presentación, calibre y categoría de calidad, deberá estar preparado del mismo modo, ser de color uniforme y de aspecto limpio.

[Nota de los EE.UU.: - Este párrafo sería más apropiado como introducción al párrafo 8. ETIQUETADO o párrafo 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION y DE CALIDAD]

10. ENVASES

Los envases que contengan aceitunas de mesa deberán ser nuevos o encontrarse en muy buen estado, estancos y fabricados con materias que no puedan comunicar a los frutos ni olor ni sabor extraños, ni sustancias tóxicas. Los envases metálicos deberán ser nuevos y presentar en su superficie interior una total resistencia a la corrosión.

Las autoridades u organismos competentes de cada país podrán fijar, según los usos comerciales peculiares, la lista de los envases autorizados y sus características técnicas - muy especialmente en los envases de materiales nuevos - teniendo en cuenta las disposiciones que preceden y las recomendaciones formuladas al respecto por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

En el caso de envases transparente (cristal, plástico, etc.) las aceitunas podrán ir colocadas o a granel.

11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que deberán ser sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

11. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

11.1 Procedimientos de examen

11.1.1 Pesos escurridos

De conformidad con el Método de Peso Escurrido para las Frutas y Hortalizas Elaboradas aplicable, que figura en los "Métodos de Análisis de la Asociación de Químicos Analistas Oficiales".

11.1.2 Otros exámenes

[Deben establecerse]

11.2 Toma de muestras

11.2.1 Envases que contengan 13.5 kg o menos

La toma de muestras y la aceptación del lote se harán de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preconvecados.

PFV-69 ** —

11.2.2 Envases que contengan más de 13.5 kg

5% del número de envases. [medida provisional]

11.3 Aceptación del lote

Cuando se apliquen los planes de toma de muestras determinados en la sanción 11.2, un envase se considerará "defectuoso" cuando, para un solo defecto, el porcentaje en menos de la mitad de las muestras sea superior a la tolerancia pero inferior a la cifra obtenida sumando a esta última un 10%; no obstante, se considerará que el lote satisface los reglamentos si, con respecto a dicho defecto, el porcentaje medio en todas las muestras inspeccionadas permanece inferior o, cuanto menos, igual a la mencionada tolerancia.

CUADRO DE RECUELTOS
DE CALIBRE DE ACEITUNAS PROPUESTOS

DESIGNACIONES DE NUMERO		DESIGNACIONES DE NUMERO	
<u>Por Kilo</u>	<u>Por libra</u> (Aproximado)	<u>Por Kilo</u>	<u>Por libra</u> (Aproximado)
400/420	181-190	140/150	64-68
380/400	172-181	130/140	59-64
340/360	154-163	120/130	54-59
300/320	136-145	110/120	50-54
280/300	127-136	100/110	45-50
240/260	109-118	90/100	41-45
200/220	91-100	80/90	36-41
180/200	82-91	70/80	32-36
160/180	73-82	60/70	27-32
150/160	68-73		