



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

ALINORM 72/20 A

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

S

INFORME DEL NOVENO PERIODO DE SESIONES DEL
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
Washington, D.C., E.U.A.
12-16 junio 1972

Introducción

1. El noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se celebró en el "State Department Building", bajo la presidencia de los Estados Unidos y ocupando la misma el Dr. Floyd F. Hedlund. El Comité se enteró, con profundo dolor, de la muerte del Sr. Fitzhugh L. Southerland, anterior Presidente del Comité, y guardó un minuto de silencio en memoria suya. Asistieron a la reunión representantes y observadores de 26 países y observadores de seis organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este informe figura la lista de participantes. El Presidente, Dr. Hedlund dio la bienvenida a los participantes, así como también el Sr. George Grange, Coordinador del Codex de los EE.UU. y Vicepresidente de la Comisión. El Sr. Grange revisó brevemente las circunstancias en las que la Comisión, en su último período de sesiones, había decidido remitir al Comité para examen varias normas que había tenido a su disposición en el Trámite 8. Pasó también en revista brevemente a las deliberaciones del último período de sesiones del Comité ejecutivo celebrado en mayo de 1972 relativas al concepto de aceptación con variaciones de pequeña importancia. El Comité expresó su satisfacción por el hecho de que las autoridades de los EE.UU. habían tenido la amabilidad de proporcionar medios de interpretación simultánea en español, así como en inglés y francés, en las secciones.

Aprobación del programa

2. El Comité aprobó el programa provisional.

Cuestiones dimanantes de los Informes de las reuniones del Codex celebradas desde el Octavo período de sesiones del Comité que se relacionan con el trabajo del Comité

3. El Comité tomó nota del contenido de los párrafos pertinentes del Informe del Octavo período de sesiones de la Comisión. Como en las sesiones anteriores, el Comité convino en que sería mejor estudiar las observaciones de los Informes del Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos, el Sexto y Séptimo períodos de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y el Séptimo y Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios relativas a las normas que había tenido ante sí para estudio, cuando llegara el momento de discutir las normas por separado.

Nuevo examen de las normas en el Trámite 7

4. El Comité examinó de nuevo las normas para Ciruelas en conserva, Frambuesas en conserva, Macedonia de frutas en conserva, Setas en conserva, y Espárragos en conserva a la vista de las observaciones recibidas de los gobiernos sobre las mismas, y de la manera prescrita por la Comisión en su Octavo período de sesiones. Las normas, tal como se revisaron por el Comité, figuran en los Apéndices de este Informe. A continuación se indican los puntos principales nacidos de las deliberaciones del Comité.

Normas para Ciruelas en conserva reconsideradas en el Trámite 7
Definición del producto

5. El Comité tomó nota de las manifestaciones de la delegación de Argentina, en el sentido de que la adición de aderezos o ingredientes aromatizantes al producto no estaba autorizada en la Argentina. Sin embargo, el Comité decidió no aceptar la propuesta de la delegación de Argentina, y había contado con el apoyo de la delegación de Francia,

de que el uso de ingredientes aromatizantes en este producto no se permitiera. El Comité llamó la atención sobre el hecho de que el empleo de ingredientes aromatizantes era facultativo, que existía una demanda importante del producto envasado con dichos ingredientes, y que muchas de las normas anteriormente aprobadas contenían una estipulación de este tipo. El Comité tomó nota también de una propuesta adicional de la delegación de Argentina de que el tratamiento térmico se aplicase después de cerrar el envase del producto y no antes. El Comité llamó la atención sobre el hecho de que una disposición permitiendo el tratamiento térmico antes o después de cerrar el recipiente que contiene el producto había sido ya objeto de debates detallados en anteriores sesiones del Comité y había encontrado la aprobación de la Comisión. Se señaló que la tecnología moderna permitía tratar por el calor el producto antes de cerrar el envase de modo que se evitase la putrefacción. Por tanto, el Comité no introdujo ningún cambio en el texto de la Definición del Producto. La delegación de los Países Bajos propuso subdividir los siete tipos de variedades de ciruelas mencionados en la norma en dos categorías según la relación azúcar/ácido. La delegación de Francia manifestó su conformidad con esta propuesta.

Formas de presentación

6. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de Argentina según figura en sus observaciones escritas, y convino en que esta subsección debería definirse con más claridad. El Comité convino en modificar la subsección del modo siguiente:

- (a) Enteras peladas con o sin pepitas;
- (b) Enteras con piel con o sin pepitas;
- (c) Mitades (cortadas en dos partes aproximadamente iguales), peladas sin pepitas; y
- (d) Mitades (cortadas en dos partes aproximadamente iguales), con piel, sin pepitas.

Medios de cobertura

7. El Comité tomó nota de que, en sus observaciones, escritas, las delegaciones de Alemania (República Federal), Argentina, Bélgica, Francia, Marruecos, Noruega, Países Bajos y Yugoslavia eran partidarias de reducir el número de categorías de concentración de jarabe a dos, a saber, Jarabe diluido y Jarabe concentrado. La delegación de Polonia indicó también que era partidaria de dos categorías para concentración de jarabe. Las delegaciones de Australia, Reino Unido y Estados Unidos de América, en sus observaciones escritas, se manifestaron también en favor de conservar cuatro categorías de concentración de jarabe. Igualmente, la delegación de Trinidad y Tabago señaló que era partidaria de mantener cuatro clases de concentración de jarabe. Durante el curso de los debates, se puso de manifiesto que la mayor parte del comercio se hacía con ciruelas en conserva que tenían una concentración de jarabe comprendida entre 15° y 25° Brix, o, dicho en otras palabras, en Jarabe diluido y Jarabe concentrado. Teniendo esto en cuenta, así como la costumbre establecida en muchos países, que prevén dos categorías principales de concentración de jarabe, es decir, Jarabe diluido (del orden de no menos de 15° Brix) y Jarabe concentrado (del orden de no menos de 19° Brix), el Comité convino en que la aceptabilidad general de la norma mejoraría estableciendo dos concentraciones básicas de jarabe. Por consiguiente, el Comité convino en estipular Jarabe diluido (no menos de 15° Brix) y Jarabe concentrado (no menos de 19° Brix). Sin embargo, al mismo tiempo el Comité reconoció la necesidad de acomodar a la norma, según se estipuló en un principio, aquellos países que envasan las ciruelas en medios de cobertura que tienen una concentración de jarabe tan baja como 11° Brix, por una parte, y mayor de 25° Brix, por otra. Con este objetivo a la vista, el Comité convino en disponer el empleo de dos medios de cobertura adicionales y facultativos, a saber,

- (i) un medio de cobertura de no menos de 11° Brix pero menos de 15° Brix que podría denominarse "agua ligeramente edulcorada" o "agua edulcorada ligeramente" o "jarabe muy diluido", y
- (ii) un medio de cobertura de más de 25° Brix que podría denominarse "jarabe muy concentrado",

cuando esto no estuviera prohibido en el país de venta.

En lo referente a la disposición que permite el empleo de medios de cobertura facultativos cuando no está prohibido en el país de venta, la delegación de Canadá manifestó que no era partidaria de barreras comerciales no tarifarias restrictivas y que consideraba que esta disposición era de esta índole. La delegación de Canadá manifestó, además, que, como país comercial, no podía apoyar lo que consideraba como barreras comerciales. El Comité tomó nota de las observaciones de Canadá.

8. La delegación de Polonia consideró que sería preferible expresar, en esta y en otras normas en estudio, las concentraciones de jarabe referidas a porcentaje de sacarosa, tal como se determinan por refractometría. Sin embargo, se indicó que, de los métodos analíticos sancionados para mediciones de jarabe, resultaba claro que nel resultado se expresaría como porcentaje m/m de sacarosa que es equivalente a grados Brix.

9. Habiendo convenido en establecer dos concentraciones básicas de jarabe, y dos medios de cobertura adicionales según se describe en el párrafo anterior, y habiendo decidido, después de un amplio intercambio de opiniones, no alterar las cifras de grados Brix, el Comité convino en que convendría revisar los fundamentos de la sección sobre medios de cobertura para armonizarlos con aquellos que habían sido acordados en el Octavo período de sesiones del Comité en la Norma para Peras en conserva. El Comité convino en que la modificación del texto debería ser tal que tuviera en cuenta los medios de cobertura constituidos por agua, agua y zumo de ciruela, zumo de ciruela, una combinación de zumo de fruta incluyendo o no zumo de ciruela. Se convino, en relación con los medios de cobertura, agua y zumo de ciruela, y agua y una combinación de zumos de frutas, que sería necesario fijar una distinción en la sección de etiquetado entre el medio de cobertura resultante que contenía más zumo de fruta que agua, y viceversa.

Color

10. El Comité modificó esta disposición de modo que dijera: "El color del producto es normal para la variedad enlatada, teniendo en cuenta cualquier color artificial añadido."

Defectos y tolerancias

11. Varias delegaciones manifestaron su deseo de prever ciertos cambios en esta sección, pero, después de algunos debates, y teniendo en cuenta que esta cuestión se había tratado detalladamente cuando se estudió la norma últimamente por el Comité, el Comité decidió no introducir ningún cambio. La delegación de Argentina manifestó que deseaba que constase su opinión favorable a una reducción de las tolerancias para ciruelas con macas y para otros defectos.

Aditivos alimentarios

12. El Comité señaló que la disposición sobre colorantes había sido aprobada temporalmente. La delegación de los EE.UU. manifestó que se oponía al uso de colorantes artificiales en este producto, y expresó una cierta preocupación sobre el permiso de empleo de Ponceau 4R. La delegación de Polonia se opuso al uso de colorantes artificiales en todas las frutas y hortalizas en conserva. La delegación de Noruega reservó su posición referente al empleo de Ponceau 4R y Eritrosina. La delegación de Argentina manifestó su oposición al uso de colorantes y aromas en este producto. El Comité aceptó también la opinión del Comité del Codex sobre aditivos alimentarios en el sentido de que, en la disposición sobre aromas naturales, las palabras "excepto aquellos de los que se sabe que representan un peligro de toxicidad" deberían suprimirse, por considerarse redundantes. Igualmente, el Comité pensó que era apropiado suprimir la palabra "natural" en el epígrafe "Sabores naturales", puesto que estaban abarcados naturales y equivalentes sintéticos idénticos. Se señaló a la atención del Comité el hecho de que la Comisión, en su Octavo período de sesiones, había convenido que debería incluirse en esta norma una disposición sobre acidificantes - la misma que en la Norma para fresas en conserva. El Comité consideró que la relación azúcar/ácido en este producto era tal que no parecía necesario emplear acidificantes. El Comité no tenía noticia de qué delegación en las sesiones del Comité había propuesto incluir acidificantes en este producto, y, a falta de toda justificación tecnológica para el empleo de acidificantes en Ciruelas en conserva, decidió incluir la cláusula sobre acidificantes en corchetes en la norma, y comunicar sus opiniones sobre esta cuestión a la Comisión.

Higiene

13. Esta sección se modificó de conformidad con las decisiones del Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (párr. 13-15; ALINORM 72/13).

Peso escurrido mínimo

14. La delegación de Francia consideró que las cifras de peso escurrido mínimo que figuran en la norma eran demasiado bajas y que deberían aumentarse a 53% para formas de presentación entera y 59% para mitades. Otras delegaciones, en vista de las prolongadas discusiones de otros años y de su experiencia en este sector particular, opinaron que la redacción de la presente norma era perfectamente satisfactoria. Después de

algunos debates, el Comité decidió no introducir ningún cambio en la norma. La delegación de Francia, apoyada por la delegación de los Países Bajos, manifestó que deseaba que constara su posición.

Etiquetado

15. El Comité tomó nota de que la subsección 6.1.1 de la norma había sido modificada en su redacción y aprobada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en su Sexto período de sesiones. Sin embargo, el Comité consideró que, incluso la versión modificada de esta subsección, no destacaba suficientemente la idea del Comité como debiera. Así, pues, el Comité revisó esta subsección del modo indicado en la versión revisada de la norma adjunta a este Informe. En la parte de esta cláusula que prevé que las Greengages, Damsons, Mirabelles y Cerezas no es preciso que vayan acompañadas por la palabra "ciruela", cuando la omisión de la palabra "ciruela" no indujera a error o engaño al consumidor, el Comité consideró que las "Cherry plums" deberían describirse siempre como "cherry plums" puesto que la omisión de la palabra "ciruelas" en este contexto podría posiblemente inducir a error o engaño al consumidor. El Comité convino en que la sección de etiquetado de la norma debería someterse a una revisión del texto junto con las líneas sobre las que se había llegado a un acuerdo en el caso de la Norma para Peras en conserva, teniendo en cuenta debidamente la versión revisada de esta norma en cuanto se refiere a medios de cobertura. El Comité estudió la cuestión de si era correcto que, en el caso de un medio de cobertura constituido de agua y zumo de ciruela o agua y una combinación de zumos de frutas, la etiqueta debería declarar que el producto estaba envasado en agua, sin permitirse ninguna referencia al hecho de que había algo de zumo de fruta presente en el medio de cobertura.

16. A este respecto, la delegación de EE.UU. explicó que, hace algunos años, cuando se adelantó la idea de envasar frutas en sus propios zumos, se reconoció en los EE.UU. que una alusión al zumo de fruta sobre la etiqueta tendría un gran atractivo para las ventas. Con el fin de asegurar que este atractivo sería garantizado, se tomó la decisión de permitir la referencia al zumo en la etiqueta únicamente cuando la totalidad del medio de cobertura líquido fuese zumo. Cualquier agua añadida pierde el permiso a referirse al zumo en la etiqueta. Esta filosofía se reflejó en las normas de que se ocupó el Comité. La delegación de EE.UU. señaló que esto había sido ahora causa de algunas dificultades. En primer lugar, se prescribió el uso de edulcorantes líquidos, por ejemplo jarabe de glucosa con envases de zumo. En segundo lugar, como se emplearon zumos diferentes de los del fruto con el que se envasan, surgió la necesidad de utilizar zumos concentrados. Por ejemplo, las peras pueden envasarse en Oregón con zumo de uva Concord procedente de New York. Este requiere el empleo de agua para reconstitución. Además, algunos de los zumos podrían aromatizarse intensamente y dar las óptimas características de sabor cuando se diluyan y endulzan.

17. Se consideró técnicamente incorrecto designar un medio de cobertura como "En agua", o "En jarabe diluido", cuando, en realidad, la mayor parte o acaso casi todo, de la fase líquida era realmente zumo de fruta. Una solución más directa sería permitir la declaración en la etiqueta, tanto de agua como de zumo, de una manera clara y franca. El Comité convino con esta propuesta y decidió que la pertinente disposición de etiquetado debería redactarse nuevamente con el fin de poder mencionar el zumo, así como el agua, e indicar igualmente de modo claro al consumidor cuál de los dos - agua o zumo - predominaba en el medio de cobertura.

18. La delegación de Canadá consideró que, si el zumo empleado en el medio de cobertura era zumo reconstituido, debería indicarse esta circunstancia en la etiqueta. Sin embargo, se señaló que las normas para zumos de frutas que se estaban desarrollando por el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos sobre Normalización de Zumos de frutas no requerían que el hecho de la reconstitución se incluyera como parte del nombre - o muy cerca del mismo - del producto, pero requerían que se mencionase en la lista de ingredientes. El Comité convino en que, si se reconstituía el zumo, debía indicarse esta circunstancia en la lista de ingredientes.

Contenido neto

19. Las delegaciones de Argentina y Japón manifestaron que, además de la declaración del contenido neto, consideraban que debería ser obligatoria una declaración del peso escurrido del producto.

Métodos de análisis y toma de muestras

20. Se introdujo una modificación apropiada en la subsección que trata de la determinación de peso escurrido para corregir la referencia bibliográfica.

Estado de la norma

21. El Comité convino en adelantar la Norma para Ciruelas en conserva al Trámite 8 del Procedimiento. En respuesta a las directivas de la Comisión en su Octavo período de sesiones, el Comité consideró también que la norma estaba en condiciones de adelantar al Trámite 9.

Norma para Frambuesas en conserva reconsiderada en el Trámite 7

22. Los puntos principales emanados de la consideración del Comité de la Norma para Frambuesas en conserva fueron los siguientes. El Comité convino en revisar la sección sobre medios de cobertura en línea con su decisión relativa a concentraciones de jarabe para ciruelas en conserva, es decir, que se establecerían dos concentraciones básicas de jarabe con dos medios de cobertura adicionales facultativos. La delegación de Canadá hizo las mismas reservas que en caso de la Norma para Ciruelas en conserva.

Concentraciones de jarabe

23. La delegación de los EE.UU. manifestó que, en su opinión, las cifras para concentración de jarabe eran demasiado bajas, ya que, en su país, se empleaba un jarabe más concentrado para frambuesas en conserva que para ciruelas en conserva y, por consiguiente, proponían las cifras de 15° Brix para Jarabe diluido, 20° Brix para Jarabe concentrado y 27° Brix para Jarabe muy concentrado. Algunas delegaciones consideraron que la norma era satisfactoria tal como estaba redactada. Después de considerables discusiones, el Comité convino en modificar las cifras del modo siguiente:

No menos de 15° Brix para Jarabe diluido.

No menos de 20° Brix para Jarabe concentrado.

Además, el Comité convino en que la cifra mínima de grados Brix para el medio de cobertura facultativo, Jarabe muy concentrado, debería cambiarse de 25° a 26° Brix. El otro medio de cobertura facultativo de no menos de 11° Brix siguió inalterado.

Defectos y tolerancias

24. La delegación de Francia, apoyada por la delegación de Argentina, manifestó su opinión de que los límites para defectos y tolerancias eran demasiado altos. La delegación de Francia propuso que el límite máximo para macas no debería pasar de 5%, en peso, de las frambuesas escurridas y tampoco de 20% para bayas rotas o aplastadas. También propuso que la cantidad total de defectos para macas, bayas aplastadas o rotas se debía reducir de 25% a 20%. Las delegaciones de Canadá y Polonia consideraron que no era necesario modificar esta sección, ya que, en su opinión, era completamente satisfactoria. La delegación de los EE.UU., apoyada por la delegación de Australia, propuso que se elevara la cifra total para defectos a 30%. El Comité acordó rebajar el límite máximo para bayas con macas desde 12% a 10%, y decidió dejar el resto de esta sección sin modificar.

Aditivos alimentarios

25. La delegación de Canadá consideró cuestionable la necesidad de emplear acidificantes en frambuesas en conserva. El Comité convino en que no parecía que hubiera ninguna justificación tecnológica para emplear estos acidificantes en este producto, y, en consecuencia, decidió suprimir esta cláusula de la sección de Aditivos Alimentarios.

Colorantes

26. La delegación de Polonia reservó su posición respecto al empleo de colorantes, ya que estas sustancias no se permitían emplear en su país. La delegación de los EE.UU. reservó su posición en cuanto al uso de Ponceau 4R por razones toxicológicas. La delegación de Noruega reservó su posición en cuanto al uso de Ponceau 4R y Eritrosina, puesto que estas materias colorantes no estaban permitidas según sus disposiciones nacionales. El Comité tomó nota de que los colores enumerados en la lista habían sido aprobados temporalmente.

Higiene

27. Esta sección se modificó de acuerdo con la decisión del Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. (Párr. 13-15 de ALINORM 72/13).

Etiquetado

28. Se convino en que la sección de etiquetado debería revisarse según las directrices aprobadas para ciruelas enlatadas, teniendo en cuenta las modificaciones que se habían introducidos en la sección sobre medios de cobertura referentes a las varias combinaciones de agua y zumos constitutivos de medios de cobertura. La delegación de Noruega, con el apoyo de la delegación de Trinidad y Tabago, propuso que se incluyera una sección adicional en esta sección exigiendo una declaración de la cantidad de azúcar presente en el producto. Se señaló que sería difícil, desde un punto de vista práctico, dar una declaración comprensiva en la etiqueta, puesto que la cantidad de azúcar variaría según la madurez de las bayas y la relación de fruta a medio de cobertura, y que, si hubiera de seguirse esta orientación, una declaración de la cantidad de calorías sería probablemente más útil para el consumidor. El Comité acordó dejar sin alterar el texto.

País de origen

29. La delegación de Argentina reservó su posición sobre la cláusula relativa a País de origen, ya que sus disposiciones exigían la declaración del país de origen.

Contenido neto

30. Las delegaciones de Argentina y Japón manifestaron que, además de la declaración de contenido neto, consideraban que debería ser obligatoria una declaración del peso escurrido del producto.

Estado de la norma

31. El Comité convino en adelantar la Norma para Frambuesas en conserva al Trámite 8 del Procedimiento. El Comité consideró también que la norma estaba en condiciones de adelantarse al Trámite 9.

Norma para Macedonia de frutas en conserva reconsiderada en el Trámite 7

32. Los puntos principales emanados de la consideración del Comité de la Norma para la Macedonia de frutas en conserva fueron los siguientes.

Definición del producto

33. La delegación de Argentina y la del Japón solicitaron que se añadieran las manzanas a los tipos de fruta que se permitían en la Macedonia de frutas en conserva. La delegación de Japón señaló a la atención del Comité las propuestas escritas de Austria, Hungría e India que habían sido presentadas en los anteriores períodos de sesiones, así como las propuestas escritas de Argentina, Bélgica y Francia, que habían también pedido la inclusión de manzanas en el presente período de sesiones. Bélgica y Francia solicitaron también que se tuvieran en cuenta otros varios tipos de fruta en la norma. La delegación de Australia recordó que esta cuestión se había tratado a fondo en el Octavo período de sesiones del Comité (párr. 14(a) de ALINORM 71/20) y declaró que la Macedonia de frutas en conserva era un producto ya establecido de antiguo, de composición bien conocida internacionalmente, y que contenía mezclas de cinco frutas únicamente: melocotones, peras, piñas, uvas y cerezas, e indicó que la situación era semejante en sus países, y señaló que las propuestas de los países que deseaban incluir otros tipos de fruta podrían acomodarse en los anteproyectos de normas para Ensalada de frutas en conserva o Ensalada de frutas tropicales en conserva. Por consiguiente, el Comité decidió no introducir ningún cambio en la composición de la macedonia de frutas en conserva a este respecto.

34. La delegación de Trinidad y Tabago señaló a la atención del Comité el hecho de que la norma, tal como estaba redactada, permitía el empleo de cualquiera de las frutas corrientemente llamadas peras, por ejemplo aguacates. El Comité hizo notar que este punto era igualmente válido para algunos de los otros tipos de frutas previstas y decidió cualificar las palabras "cualquier variedad" añadiendo la frase "de la especie de _____ (nombre botánico)". La delegación de Argentina repitió su reserva respecto al empleo permitido de colorantes artificiales.

Medios de cobertura

35. Se convino en que esta sección se modificaría de acuerdo con la decisión sobre ciruelas en conserva y frambuesas en conserva para tener en cuenta dos concentraciones básicas de jarabe y dos medios de cobertura facultativos con la condición de que únicamente se permitirían zumos de los cinco tipos de fruta autorizados. La delegación de

Canadá declaró que, en vista de la creciente demanda de una mayor variedad de concentraciones de jarabe en frutas en conserva, no veía razón para restringir estos jarabes como, en su opinión, se había hecho en esta norma, y, por consiguiente, reservó su posición sobre esta cuestión.

Defectos y tolerancias

36. La delegación de Argentina manifestó que las subsecciones (c), (d), y (e) deberían suprimirse, puesto que los productos alimenticios que contienen tales materias extrañas no se permitían en su país.

Aditivos alimentarios

37. El Comité tomó nota de la solicitud de Bélgica en sus observaciones escritas para que se permitiera el uso de dióxido de azufre como sustancia conservadora hasta una dosis máxima de 10 mg/kg. Se señaló también que este proceso estaba limitado a frutas no rojas. El Comité no llegó a persuadirse de la necesidad de una cláusula adicional de esta índole y decidió no permitir el uso de dióxido de azufre en la norma.

38. Se señaló a la atención del Comité el Informe del Comité del Codex sobre aditivos alimentarios (Apéndice II, ALINORM 71/12) en el que dicho Comité había considerado que las palabras "excepto aquellos de los que se sabe que representan un peligro de toxicidad" eran redundantes y deberían suprimirse, y que la denominación "aromas artificiales" debería suprimirse también, puesto que los aromas en cuestión eran naturales. En consecuencia el Comité acordó modificar la norma.

39. Se hizo notar igualmente que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había aprobado temporalmente el uso de ácido ascórbico y había pedido a este Comité que propusiera un máximo para este aditivo. A este respecto, el Comité convino con la propuesta de varias delegaciones de tolerar una dosis máxima de 500 mg/kg para ácido l-ascórbico.

Higiene

40. Se modificó esta sección de acuerdo con las decisiones del Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (ALINORM 72/13, párr. 13-15).

Etiquetado

41. El Comité acordó revisar la sección de etiquetado, según proceda, teniendo debidamente en cuenta particularmente los cambios introducidos en la sección de medios de cobertura. Las delegaciones de Argentina y Japón informaron que, además de la declaración de contenido neto, consideraban que debería ser obligatoria una declaración del peso escurrido del producto. La delegación de Argentina manifestó también que debería ser obligatoria la declaración de País de origen.

Estado de la Norma

42. El Comité convino en adelantar la Norma para Macedonia de frutas en conserva al Trámite 8 del Procedimiento. El Comité expresó también su opinión de que la norma estaba en condiciones de pasar al Trámite 9.

Acción recomendada sobre las Normas para Peras en conserva, Mandarinas en conserva, y Fresas en conserva

43. Se señaló a la atención del Comité la Norma para Peras en conserva y la Norma para Mandarinas en conserva que habían sido adelantadas por el Comité en su Octavo período de sesiones en junio de 1971 al Trámite 8 para estudio por la Comisión en su Noveno período de sesiones (Noviembre 1972), así como la Norma para Fresas en conserva que había sido aprobada por la Comisión en el Trámite 8 en su Octavo período de sesiones (junio/julio 1971). En vista de la decisión adoptada por el Comité respecto a medios de cobertura y concentraciones de jarabe en las Normas para Frutas en Conserva consideradas en el presente período de sesiones, el Comité consideró que sería útil para la Comisión, al estudiar las Normas para Peras en conserva y Mandarinas en conserva en el Trámite 8, que el Comité indicase sus puntos de vista sobre la cuestión de los medios de cobertura y concentración de jarabe en estas dos normas.

44. El Comité aceptó la opinión de que, lo mismo que en el caso de las tres normas para frutas en conserva consideradas en el presente período de sesiones, las Normas para Peras en conserva y Mandarinas en conserva deberían redactarse de nuevo para tener en cuenta dos concentraciones básicas de jarabe y dos medios de cobertura facultativos en

los mismos términos en que figuraban en las normas según se había revisado en el presente período de sesiones. En la nueva redacción no se introduciría ningún cambio en las cifras de grados Brix para estas dos normas.

45. Además, el Comité no veía ninguna razón, en principio, para que las Normas para Peras en conserva y Mandarinas en conserva no incluyesen la misma clase de cláusula respecto al uso de zumos adicionales compatibles, como se había convenido en el caso de las Normas para Ciruelas en conserva y Frambuesas en conserva, con las consiguientes modificaciones en la etiqueta. Sin embargo, la delegación de Japón, manifestó que no estaba de acuerdo con esta recomendación particular. El Comité convino en que la Secretaría del Codex de los EE.UU. debería revisar las secciones sobre medios de cobertura y etiquetado de las Normas para Peras en conserva y Mandarinas en conserva, y transmitir las a la Secretaría del Codex en Roma, sin demora. Dicha revisión estaría limitada a dar un nuevo formato a las secciones sobre medios de cobertura, y a los consiguientes cambios de etiquetado. La Secretaría del Codex en Roma estaría entonces en condiciones de señalar a la atención de los gobiernos, con suficiente antelación a las sesiones de la Comisión, cómo habría de presentarse las secciones sobre medios de cobertura y etiquetado en estas dos normas, si, teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos en el Trámite 8, la Comisión hubiera de convenir en que las consideraciones que condujeron al Comité a modificar las normas para frutas en conserva en el presente período de sesiones, eran igualmente válidas en el caso de las Normas para Peras en Conserva y Mandarinas en conserva.

46. Aunque el Comité reconoció que la Norma para Fresas en Conserva había sido adoptada por la Comisión en el Trámite 8, se convino en advertir a la Comisión que, en su opinión, debería modificarse el formato de la sección de la norma sobre medios de cobertura para armonizarlo con el formato convenido para las normas de frutas en conserva consideradas en el presente período de sesiones (dos concentraciones básicas de jarabe y dos medios de cobertura adicionales facultativos). Como en el caso de las Normas para Peras en conserva y Mandarinas en conserva, el Comité no veía, en principio, razón alguna por la cual la Norma para Fresas en conserva no debería incluir la misma clase de cláusulas respecto al uso de zumos adicionales compatibles, como se había acordado en las Normas para Frambuesas en conserva y Ciruelas en conserva. La delegación de Japón manifestó su desacuerdo con esta última recomendación del Comité.

Norma para Setas en conserva reconsiderada en el Trámite 7

47. Los puntos principales emanados de la consideración del Comité de la Norma para Setas en conserva fueron los siguientes.

Formas de presentación

48. El Comité convino en modificar la subsección 1.4(g) de la norma de modo que dijera: "Pedúnculos y piezas (cortados) - Piezas de sombrerete y pedúnculos de tamaño y formas irregulares". Teniendo en cuenta la demanda del consumidor, el Comité convino también en que sería conveniente prever otras formas de presentación facultativas no previstas ya en la norma tal como "en cubitos" o "picadas".

El Comité convino en que sería necesario establecer una tolerancia específica para unidades en las formas de presentación "Enteras" y "Botones" que excedieran de la longitud del pedúnculo especificada para las formas de presentación respectivas. El Comité convino también en introducir una nueva cláusula en la norma sobre este punto, con una tolerancia de 10%, en número de unidades, que excediera de la longitud de pedúnculo especificada.

Designaciones de acuerdo con el tamaño

49. La delegación de los Países Bajos informó que, en su opinión, esta cláusula no tenía un sentido real para el consumidor y el Comité se mostró de acuerdo con esta opinión y decidió suprimir esta sección de la norma.

Factores esenciales de composición y calidad Otros ingredientes

50. El Comité señaló que parte de la cláusula de la subsección 2.1(c) faltaba en la versión francesa de la norma. El texto que falta dice como sigue: "Si se añade mantequilla, la cantidad no deberá ser menor de 3% del producto final".

Textura y carácter

51. A propuesta de la delegación de los Países Bajos, el Comité acordó que sería necesario establecer una pequeña tolerancia, por razones tecnológicas, en las formas de presentación de "Botones" y "Enteras" y "Para asar" para abarcar sombreretes o pedúnculos desprendidos. El Comité acordó una tolerancia de 5% a este respecto. La delegación de Japón reservó su posición con respecto a la decisión del Comité de prever esta tolerancia, y manifestó que, en Japón, no se permitía ninguna tolerancia para la presencia de sombreretes o pedúnculos desprendidos en las formas de presentación mencionadas.

Defectos

52. La delegación de Filipinas llamó la atención sobre el hecho de que no se había establecido ningún límite específico en esta cláusula que permite que las setas en conserva "(a) no pueden contener más que indicios de suelo, arena, cascajo, o cualquier otra materia de origen mineral u orgánico...". El representante de la Organización Internacional de Uniones de Consumidores señaló también que era conveniente, en interés de los consumidores, fijar dicho límite. El Comité convino en que sería conveniente fijar un límite, pero reconoció que la cifra exacta que habría que fijar dependería en gran parte de la metodología que se emplease para la determinación de la conformidad con el límite. En el momento actual, el Comité no disponía de una metodología internacionalmente aceptable sobre esta cuestión, pero convino en que su intención era la de desarrollar una metodología internacionalmente aceptable a su debido tiempo.

Aditivos alimentarios

53. La Secretaría informó al Comité respecto a la situación actual sobre la aprobación de los aditivos enumerados en esta sección de la norma. El Comité convino en tener en cuenta el uso de Pectina dentro de la tolerancia general de 1% estipulada en la norma con respecto a almidones modificados, gomas vegetales, alginatos y alginato de propilenglicol. El Comité acordó suprimir el Negro brillante de la norma, después de una explicación dada por la delegación de Australia, que había solicitado, en un período de sesiones anterior, que se estipulara en la norma para este color, que, en Australia, no era ya necesario desde el punto de vista tecnológico. La delegación de Francia manifestó que se oponía al empleo de espesantes en este producto, pero que no se oponía al empleo de Pectina. La delegación de Polonia informó que se oponía al empleo de EDTA cálcico disódico y alginatos. Las delegaciones de Francia y Japón se opusieron igualmente al uso de EDTA cálcico disódico. La delegación de Noruega informó que estaba en contra del empleo de Glutamato monosódico y EDTA cálcico disódico, que no se permitían en este producto en Noruega. El Comité estudió una solicitud de la delegación de Bélgica de que se estipulara el empleo de dióxido de azufre a concentración de 10 mg/kg, según se había pedido también en la Norma para Macedonia de frutas en conserva. El Comité no estaba persuadido de la necesidad de una tal cláusula. La delegación de Argentina se opuso al empleo de almidones modificados y llamó la atención sobre el hecho de que Bélgica, en sus observaciones escritas, se había opuesto también a su empleo en este producto.

Higiene

54. Se convino en que esta sección debería modificarse de acuerdo con la decisión del Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (párrs. 13-16 de ALINORM 72/13).

Peso escurrido mínimo

55. Varias delegaciones se mostraron partidarias de aumentar la cifra para peso escurrido mínimo en relación con envases regulares desde 53% a 55%. Se debatió a fondo esta propuesta durante la cual se dedujo que varios países encontraron que sería difícilísimo cumplir la condición de la cifra de 55%. En consecuencia, se acordó dejar inalterada esta cifra de 53%.

Etiquetado

Nombre del alimento

56. El Comité introdujo la necesaria modificación en esta sección de la norma para abarcar las dos formas de presentación adicionales que habían sido acordadas, a saber, en cubitos y picadas. En la subsección 6.1.2.2, el Comité acordó que la referencia debería ser a grasa de mantequilla.

Contenido neto

57. La delegación de Japón, apoyada por las observaciones escritas de Austria y la República Federal de Alemania, declaró que deseaba que hubiera una cláusula para la declaración de peso escurrido. Otras delegaciones juzgaron que esto no era necesario.

País de origen

58. La delegación de Argentina reservó su posición en favor de una declaración obligatoria de país de origen.

Representación de tamaño

59. El Comité suprimió esta subsección como consecuencia de su anterior decisión de suprimir la cláusula titulada "designación según el tamaño".

Estado de la Norma

60. El Comité convino en adelantar la Norma para Setas en conserva al Trámite 8 del Procedimiento. El Comité consideró igualmente que la norma estaba en condiciones para pasar al Trámite 9.

Norma para Espárragos en conserva reconsiderada en el Trámite 7

61. Los puntos principales emanados de la consideración del Comité de la Norma para Espárragos en conserva fueron los siguientes.

Formas de presentación

62. En relación con la subsección 1.2(d), que estipula que los Cortes con puntas o Puntas cortadas están constituidos por tallos cortados transversalmente en piezas con o sin puntas, con una longitud no superior a 6 cm pero no inferior a 2 cm, la delegación de los Países Bajos propuso que la cifra de 2 cm debería aumentarse a 3 cm con vistas a mejorar la calidad del producto en cuanto se refiere a la presencia de partes fibrosas. Esta propuesta fue apoyada por la delegación de Francia. Sin embargo, algunas delegaciones señalaron que la parte fibrosa de los espárragos solía quitarse durante la preparación para el enlatado. Después de algunos debates, el Comité acordó dejar esta cláusula sin modificar.

Tolerancias y Formas de presentación

63. La delegación de los Países Bajos señaló que, en la subsección 1.2.1(a), que trata de tolerancias en las formas de presentación: Tallos largos, Tallos y Puntas, la tolerancia de ± 2 cm era satisfactoria para Tallos largos y Tallos, pero demasiado elevada para Puntas. La delegación de los Países Bajos propuso la siguiente tolerancia para Puntas: "por lo menos 75%, en número, de las unidades están dentro de $\pm 0,5$ cm de la longitud predominante y por lo menos 95% en número, de las unidades están dentro de ± 1 cm de la longitud predominante". Algunas delegaciones indicaron que, según su experiencia, una tolerancia de $\pm 0,5$ cm resultaría impracticable. Después de algunos debates, el Comité decidió no adoptar la propuesta de la delegación de los Países Bajos y dejar inalterada la cláusula.

Tipos de color

64. El Comité tomó nota de la observación escrita de la República Federal de Alemania respecto a que el color Mixto descrito en la subsección 1.3(d) debería suprimirse de la norma. El Comité quedó informado de que efectivamente, había un mercado internacional de este producto particular y, en consecuencia, acordó dejarlo en la norma.

Designaciones según el tamaño

65. Como consecuencia de la decisión adoptada en el caso de setas en conserva, el Comité convino también en que, en esta norma, debería suprimirse la referencia a "representación gráfica exacta del diámetro promedio", y "una declaración del diámetro promedio".

Conformidad con los nombres de "tamaños simples"

66. El Comité consideró una propuesta de la delegación de los EE.UU. en el sentido de que esta subsección debería modificarse, puesto que se aplicaba a los recipientes individuales o unidad de muestra y no a muestra promedia. El Comité acordó aceptar esta propuesta que figura en la versión revisada de la norma, en espera del resultado de las

deliberaciones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras sobre el conjunto de la cuestión de muestreo y procedimiento de muestreo, en cuya fase podría ser necesario estudiar nuevamente esta cláusula.

Defectos y tolerancias

67. El representante de la Organización Internacional de Uniones de Consumidores llamó la atención sobre la necesidad de, en interés de los consumidores, fijar límites exactos con respecto a "cabezas aplastadas" y "otras porciones de espárragos desmenuzados" y "materia extraña". El Comité acordó que, en principio, esto sería conveniente, pero señaló la dificultad de expresar de modo cuantitativo en la práctica este tipo de defectos. La delegación de los Países Bajos recalcó la importancia, desde el punto de vista de la calidad, de poner un límite a las unidades fibrosas y, en consecuencia, propuso incluir una nueva cláusula en la norma abarcando dichas unidades. Aunque el Comité era partidario, en principio, del punto de vista de la delegación de los Países Bajos, consideró que, en vista de la dificultad de llegar a un acuerdo en cuanto a criterios objetivos para conseguir este fin, no sería factible incluir una tal cláusula en la norma, por el momento.

Aditivos alimentarios

68. El Comité tomó nota de la situación actual con respecto a la aprobación de los aditivos enumerados. El Comité convino en que el ácido ascórbico no se empleaba en el producto como acidificante y, por tanto, le suprimió de la lista de acidificantes colocándole en otro lugar de esta sección. El Comité acordó igualmente estipular el uso de pectina en esta norma dentro de la tolerancia global de 1% en relación con almidones modificados, gomas vegetales, alginatos, y alginato de propilenglicol. Varias delegaciones reservaron sus posiciones o bien indicaron que se oponían al empleo de algunos de los aditivos previstos en esta sección.

Contaminantes

69. El Comité señaló que la dosis de 250 mg/kg para estaño había sido sancionada temporalmente sujeto a revisión dentro del plazo de 2 años de la aprobación de la norma. La delegación de Polonia indicó que deseaba que la cifra se redujese a 150 mg/kg. La delegación de Argentina manifestó que desearía ver la cifra rebajada a 100 mg/kg. El Comité convino en que no disponía de datos suficientes en el momento actual para justificar el cambio de la cifra de 250 mg/kg.

Higiene

70. Esta sección se modificó de acuerdo con la decisión del Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (párrs. 13-16, ALINORM 72/13).

Peso escurrido mínimo

71. La delegación de los Países Bajos propuso que el peso escurrido mínimo en cuanto se refiere a "Tallos largos" y "Todas las demás formas de presentación" para espárragos pelados debería elevarse desde 60% y 58% a 64% y 60%, respectivamente. La delegación de Francia apoyó a la delegación de los Países Bajos. La delegación de los EE.UU. recalcó la necesidad de dejar las cifras intactas tal como estaban en la norma, para mayor seguridad, y señaló que, si los espárragos se envasaban demasiado juntos en los recipientes, se corría un cierto riesgo de que la penetración del calor no fuera adecuada para asegurar un producto totalmente inocuo. Después de algunos debates sobre esta cuestión, el Comité acordó no variar las cifras para peso escurrido mínimo. Las delegaciones de Francia y de los Países Bajos reservaron sus posiciones sobre esta decisión.

Etiquetado

72. La delegación de Japón manifestó que, además de la declaración de contenido neto, consideraba que debería ser obligatoria una declaración del peso escurrido. El Comité convino en suprimir la subsección 7.6.1.2 de la norma, teniendo en cuenta su decisión anterior de suprimir la referencia a "una representación gráfica exacta del diámetro promedio" y "una declaración del diámetro promedio". La delegación de Francia manifestó que, en su opinión, debería ser obligatorio el empleo de los nombres de tamaños mencionados en la subsección 7.6.1.1. La delegación de Argentina reservó su posición en favor de una declaración obligatoria del país de origen.

Estado de la norma

73. El Comité acordó pasar la Norma para Espárragos en conserva al Trámite 8 del Procedimiento. El Comité expresó igualmente su opinión de que la norma estaba en condiciones de pasar al Trámite 9.

Norma para Uvas pasas reconsiderada en el Trámite 7

74. Los puntos principales emanados de la consideración del Comité de la Norma para Uvas pasas fueron los siguientes.

Ambito de aplicación

Definición del producto

75. El Comité tuvo ante sí una versión modificada de la sección sobre Ambito de aplicación y la sección sobre Definición del producto enviada por la delegación del Reino Unido en sus observaciones escritas. Se adoptaron los textos del Reino Unido, con ligeras modificaciones, por el Comité durante el período de sesiones. Figuran en la versión revisada de la norma.

Características de madurez

76. El Comité convino en que el segundo subpárrafo de la subsección 3.2.1, Características de madurez, convendría colocarle en la sección 3.2.3, Definiciones de defectos, y la sección 3.2.4, Tolerancias de defectos. El Comité suprimió el segundo subpárrafo en la subsección 3.2.1 y amplió la subsección 3.2.3(d) de modo que dijera "Uvas pasas no maduras o sin desarrollar". Amplió también la subsección 3.2.4 estipulando, en la columna de defectos, uvas pasas no maduras o sin desarrollar con una tolerancia incrementada de 6% respecto a tipos sin pepitas y 4% para los tipos con pepitas.

Requisitos mínimos de calidad

77. En la subsección 3.2.3, la delegación del Reino Unido propuso que el contenido de humedad respecto a "Todas las demás formas de presentación y/o tipos" debería reducirse de 18% a 15%. Hubo algunas discusiones sobre esta propuesta, deduciéndose que la cifra más baja daría lugar a considerables dificultades para algunos de los países productores. Después de algunos debates, el Comité acordó dejar la cifra inalterada.

Aditivos alimentarios

78. El Comité quedó informado sobre la situación respecto al sancionamiento de los aditivos incluidos en la lista. En particular, el Comité señaló que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había decidido posponer la aprobación de dióxido de azufre a la concentración de 1 500 mg/kg, y había solicitado del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que estudiara de nuevo la dosis máxima que había propuesto. En el Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, algunas delegaciones opinaron que la dosis de 1 500 mg/kg era excesiva, en vista de la ya gran ingestión potencial del aditivo proveniente de varias fuentes alimentarias, incluyendo vino y cerveza. Además, se había señalado, en la reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, que las uvas pasas se consumían por los niños, y que había un riesgo de exceder la IDA por este grupo de población. Por otra parte, se había argüido también en el Período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que la norma abarcaba una diversidad de productos, incluidas uvas semi-secas, con un contenido de agua de, aproximadamente, 16% y que, por consiguiente, la dosis máxima de 1 500 mg/kg sería apropiada. En el presente período de sesiones, la delegación de Polonia propuso que la cifra se redujera a 500 mg/kg en la norma. El Comité convino en señalar a la atención del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios el hecho de que esta disposición se aplicaba únicamente a uvas pasas blanqueadas. El dióxido de azufre se empleaba para conservar el color "dorado". El Comité señaló que una gran parte de las uvas pasas blanqueadas se empleaba en productos de panadería y que, por consiguiente, la dosis de dióxido de azufre se disiparía. El Comité señaló también que, aunque después del tratamiento con sulfuroso, que se hacía en el momento en que se secaban las pasas, la dosis de SO₂ podría alcanzar hasta 1 500 mg/kg la cantidad de SO₂ presente en el momento en que el producto llegaba al consumidor sería mucho menor a medida que pasaba el tiempo. El Comité convino, por tanto, en que era necesario prever una dosis de 1 500 mg/kg de SO₂ en la norma. Varias delegaciones informaron que no apoyarían la inclusión de aceite mineral en la norma. Sin embargo, se señaló que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos sobre Aditivos Alimentarios había establecido especificaciones para aceite mineral de calidad comestible en la norma que

limitaban todas las impurezas presentes. El Comité acordó dejar la cláusula inalterada.

Higiene

79. Esta sección se modificó de acuerdo con la decisión del Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (párrs. 13-16 de ALINORM 72/13).

Métodos de Análisis y Toma de Muestras

80. En lo que respecta a la sección sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, que fue la razón principal por la que el Comité había decidido, en su último período de sesiones, reconsiderar la norma en el Trámite 7, el Comité quedó informado de un Plan de toma de muestras para Uvas pasas que había sido propuesto por la delegación de los EE.UU. y que figuraba en el documento CX/PFV 72/3, abril 1972. La delegación de los EE.UU. revisó brevemente los aspectos principales del plan de toma de muestras que figuraba en este documento, recalcando que se adelantaba como base de discusión. Varias delegaciones expresaron su reconocimiento a la delegación de EE.UU. por haber establecido el plan, y comentaron favorablemente varias características del mismo. Al mismo tiempo, llamaron la atención sobre varios inconvenientes. El plan parecía basarse en el supuesto de que las muestras de este producto serían homogéneas, lo que no era necesariamente el caso en todos los países importadores de uvas pasas. Por consiguiente, el concepto de calidad promedia sería difícilmente aceptable para fines del comercio internacional y, en consecuencia, el plan difícilmente sería adecuado para fines de arbitraje. Se presentaron también algunos problemas en la identificación de partidas y se planteó igualmente la cuestión de qué es lo que constituiría un número adecuado de submuestras en lotes mayores. Se llamó la atención sobre el hecho de que la ISO estaba realizando algunos trabajos en relación con la toma de muestras de uvas pasas. Teniendo en cuenta el hecho de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras estudiaría la cuestión en conjunto del muestreo y los procedimientos de toma de muestras, el Comité acordó no tomar ninguna decisión sobre el plan de toma de muestras propuesto por la delegación de los EE.UU. en espera del resultado de las deliberaciones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras sobre esta cuestión.

81. El Comité convino en que el Método de Conductancia Eléctrica para la Determinación de humedad según figura en el Anexo I del Apéndice VII de este Informe sería un método apropiado y le recomendó para su sancionamiento por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. El Comité decidió también retener como método alternativo el método de secado en estufa referenciado en los Métodos Oficiales de Análisis de la AOAC, 11 edición, 22.012 y 22.003 (c).

82. En lo que se refiere a la Determinación de Impurezas Minerales, Ensayo de arena, el Comité convino en recomendar para su sancionamiento el método que figura en el Anexo II del Apéndice VII de este Informe. Sin embargo, se reconoció que no podría fijar un límite exacto para impurezas minerales en la norma hasta que el método, que algunos países habían considerado que era satisfactorio, se hubiera probado del todo de modo colaborativo.

83. En cuanto respecta a la Determinación de Aceite Mineral, el Comité convino en adoptar el método que figura en el Anexo III del Apéndice VII de este Informe y recomendarle para sancionamiento al Comité del Codex para Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

84. El Comité acordó también recomendar para sancionamiento el Método para la Determinación de Sorbitol que figura en el Anexo IV del Apéndice VII de este Informe.

Estado de la Norma

85. El Comité acordó que, a falta de un Plan de Toma de Muestras para Uvas pasas, no habría ninguna razón para no adelantar la norma al Trámite 8. Así pues, el Comité decidió adelantar la norma al Trámite 8.

Norma para conservas de frutas (Compotas) y Jaleas reconsiderada en el Trámite 4

86. Los puntos principales emanados de la consideración del Comité de la Norma arriba citada fueron los siguientes.

Definición del producto

87. La delegación de los Países Bajos propuso que la subsección 2.1.1(c) de la Definición del producto, que declara que las "conservas" o "compotas" o "jaleas" es el producto en el que la mezcla preparada se había sometido a la acción del calor hasta que

adquiera una consistencia adecuada, debe suprimirse. El objeto de esta propuesta es acomodar en la norma un producto que la delegación de los Países Bajos consideraba que era compota, pero que se preparaba sin aplicar calor. La delegación de los EE.UU. manifestó que favorecería la estipulación de un nuevo proceso en la norma y propuso la siguiente redacción alternativa para la subsección 2.1.1(c): "en el que la mezcla preparada se concentra por aplicación de calor, o de otros medios físicos, a la dosis de sólidos solubles especificada". El Comité convino en que, a falta de una publicación técnica de los Países Bajos fijando los métodos por los cuales este producto, que se denominaba, según se informó, compota, podría producirse sin aplicar calor, y a falta de conocimientos sobre si este producto se reconocería de modo general como compota, el Comité convino en no alterar la cláusula existente. El Comité no quería constituir un obstáculo al progreso tecnológico, y estaba dispuesto a examinar de nuevo la propuesta de los Países Bajos cuando dispusiera del documento a que se ha aludido arriba. Se convino en que el trabajo que hubiese de preparar la delegación de los Países Bajos debería enviarse a la Secretaría del Codex de los EE.UU. que, a su vez, le distribuiría, a los Puntos de Contacto del Codex.

88. La delegación de Japón llamó la atención sobre las dificultades de distinguir entre "Compotas", "Conservas" y "Jaleas". La delegación de los EE.UU. manifestó que, en los EE.UU., los términos "Jams" y "Preserves" se empleaban indistintamente. Aunque algunos sectores del comercio diferenciaban los dos nombres según la integridad del ingrediente fruta, no había distinción legal establecida entre los dos.

89. El Comité convino en modificar la subsección 2.2.2.1(a), ya que no vio ninguna razón para no permitir la preparación de compota a partir de fruta desecada. El observador de la IOCU (International Organization of Consumers Unions) señaló que, puesto que podía emplearse una gran variedad de nuevos productos de fruta en este producto, sería conveniente informar al consumidor sobre esta circunstancia por una adecuada declaración en la etiqueta.

Ingredientes básicos

90. En la subsección 3.1.1(2), el Comité convino en mencionar la fructosa y modificar "azúcar invertido" de modo que dijera "jarabe de azúcar invertido".

Contenido de fruta

91. La cláusula que figura en la subsección 3.2.1 que requiere que el producto contenga no menos de 40 partes, en peso, de ingrediente fruta por cada cien partes, en peso, del producto terminado, ha sido objeto de numerosas observaciones gubernamentales. De las observaciones gubernamentales, se dedujo claramente que muchos países aspiraban a que en la norma hubiera una diversidad de cifras para contenido mínimo de fruta en relación con diferentes frutas. La delegación del Reino Unido llamó la atención sobre el hecho de que el Comité había decidido en su anterior período de sesiones fijar un simple contenido mínimo de ingrediente fruta. Actualmente, no estaba claro que, por razones tecnológicas, hubiese necesidad de prever una variedad de cifras respecto a varias frutas tropicales. Existía igualmente el hecho de que algunos países tenían dos o más normas para el mismo producto con diferentes dosis de contenido mínimo de fruta. La delegación del Reino Unido propuso, en consecuencia, que la sección 3.2.1 se modificase de modo que dijera: "... de producto terminado, a condición de que mínimos diferentes (a) puedan aplicarse (i) en países que cuentan con más de una norma, y (ii) para frutas tropicales o exóticas, y (b) debe aplicarse a las siguientes frutas". (La lista de tales frutas se encontrará en la versión revisada de la norma). La delegación de Trinidad y Tabago manifestó que no sería necesario hacer una excepción general para frutas tropicales, ya que muchas, tales como guayaba y mango, daban productos satisfactorios con más de 40% de contenido de frutas. En su opinión, la única razón para requerir una excepción sería por la razón tecnológica, de que las frutas eran muy ácidas, tenían un elevado contenido de pectina, o un sabor fuerte como en el caso de jengibre, manzana de acajú, y granadilla. La delegación de México llamó la atención sobre la conveniencia de evitar el uso del término "exótico" en "frutas exóticas", puesto que las que algunos países consideran como frutas "exóticas" no lo son en otros. Se señaló que la inclusión en una norma internacional de una cláusula que permita a los países expresamente fijar una cifra para contenido mínimo de fruta diferente de la cifra mínima general establecida en la norma, por la razón de que tienen ya más de una norma para un determinado producto, o por cualquier otra razón, era manifestamente contraria a la idea de una norma internacional, cuyo objetivo era, entre otros, facilitar el comercio internacional.

El intento de conseguir un acuerdo internacional sobre normas, llevaba implícito que podría ser preciso modificar la legislación nacional. Sin embargo, el Comité decidió que la propuesta parecía en esta etapa, ofrecer las mejores perspectivas de alcanzar un acuerdo internacional sobre la cuestión del contenido mínimo de fruta y, en consecuencia, se convino en incluir la propuesta del Reino Unido tal como se había modificado en la norma entre corchetes, e invitar a los gobiernos a que hicieran observaciones sobre la propuesta. El Comité se manifestó de acuerdo con el punto de vista de la delegación de Trinidad y Tabago de que era importante, en interés de los países en vías de desarrollo, que no se excluyeran nuevas variedades de fruta de la norma.

92. La delegación de Australia observó que la adición de 5% de limón o piña a compota de melón llevaría el valor del pH a unos límites de "gelificación" que daría lugar a una textura cauchoiide y poco atractiva de la compota. Análogamente, en el caso de compota de jengibre y melón, un contenido de 5% de jengibre daría lugar a un sabor excesivo a jengibre que no sería característico del producto. En opinión de la delegación de Australia, no debería prescribirse un contenido mínimo en la norma para las frutas menores, limón, piña y jengibre.

Ingredientes facultativos

93. Se suscitó la cuestión, en relación con las cifras para contenido mínimo de fruta, sobre si los ingredientes facultativos enumerados en la subsección 3.1.2(8) de la norma es decir, zumo de fruta o concentrados de zumo de fruta en el caso de las compotas, podrían, si se añadían al producto, considerarse como constituyentes del ingrediente fruta, para los fines de cumplimiento con la cifra mínima establecida para ingredientes de fruta. Algunas delegaciones opinaron que la adición de zumo o zumo concentrado a la fruta abarcada por la norma formaría parte del ingrediente fruta. Otras manifestaron una opinión contraria. Varias delegaciones no vieron ninguna razón para diferenciar entre compotas y jaleas de frutas a este respecto. Se planteó también la cuestión de que, si los zumos de frutas o los concentrados de zumos de frutas añadidos deberían considerarse como formando parte del ingrediente fruta, habría que fijar límites a tales adiciones. Igualmente, se planteó la cuestión de la adición de zumos en el caso de productos constituidos por varias frutas. Además, había el problema de la adición de zumos de frutas distintos de los empleados en la compota. El Comité no pudo llegar a ningún consenso sobre esta cuestión, invitándose a los gobiernos a estudiar este asunto y proporcionar sus observaciones.

Dos frutas

94. El Comité convino en incluir la papaya en la subsección 3.2.2.1.

Sólidos solubles

95. La delegación de Marruecos solicitó que la cifra de 65% para sólidos solubles (producto terminado) se rebajase a 62%. La delegación de los Países Bajos se manifestó también a favor de rebajar la cifra de 65%. La delegación de Noruega manifestó que, en su opinión, no había necesidad de un límite para sólidos solubles. La delegación de Australia declaró que, según su experiencia, era necesaria una cifra mínima de 65% con el fin de obtener la calidad de conservación correcta en la compota sin necesidad de emplear sustancias conservadoras, particularmente después de abrir el producto en el hogar. La delegación del Reino Unido coincidió con este punto de vista, y consideró que, el rebajar la cifra en cuestión influiría en la duración del producto en almacén. Basándose en el principio de que debería evitarse el empleo de sustancias conservadoras, la delegación del Reino Unido no quedó convencida de que hubiera motivos razonables para reducir la cifra de sólidos solubles. El Comité convino en dejar inalterada la cifra de 65% (véase también párr. 102 sobre Sustancias conservadoras).

Defectos y tolerancias

96. La delegación de los Países Bajos propuso que la subsección 3.4.2(a) y la (d) deberían suprimirse, por la razón de que, en este producto, estas cláusulas daban lugar a demasiadas dificultades prácticas y no eran realmente necesarias en el interés de la protección del consumidor. La delegación del Reino Unido, apoyada por las delegaciones de Australia y Argentina, consideró que ninguna de las cláusulas contenidas en esta sección eran realmente necesarias en el producto. El observador de la Organización Internacional de Uniones de Consumidores opinó que debería retenerse la sección en la norma en su totalidad en interés del consumidor, incluso aunque la aplicación de las cláusulas pudiera presentar algunas dificultades. La delegación de Polonia pensó que debería retenerse en la norma la cláusula en cuestión, como sucedió también con la delegación de Canadá que propuso una modificación en (a) en la subsección (2 piezas por 500 gramos). En vista del hecho

de que la norma abarcaba una gran variedad de frutas de todo el mundo, respecto de las cuales el Comité no podría fijar en este momento una sola serie de cifras que habrían de ser necesariamente válidas para todas las frutas, el Comité decidió dejar la sección 3.4.2 en corchetes y solicitar las opiniones de los gobiernos.

97. La delegación de Polonia requirió que se introdujera una nueva sección sobre impurezas minerales a los límites máximos propuestos de 0,03%, en peso, para compotas de fresas y 0,01% para otras. La delegación de Polonia apoyó esta propuesta con una justificación narrativa en sus observaciones escritas. El Comité convino en que, a falta de una metodología acordada, sería difícil fijar cifras definitivas. El Comité acordó incluir la propuesta polaca en corchetes e invitó a la delegación de Polonia a que pusiera a disposición de la Secretaría del Codex de EE.UU. la metodología para transmitirla a los gobiernos.

Aditivos Alimentarios

98. El Comité señaló la situación actual con respecto al sancionamiento de los aditivos previstos. En lo que se refiere a los adicificantes, el Comité señaló las observaciones del Comité sobre Aditivos Alimentarios referentes a ácido l-tartárico y ácido fumárico (IDA baja). Se convino en que las observaciones del Comité de Aditivos Alimentarios se llevaran a la atención de los gobiernos y que se pidiera a los gobiernos que eran partidarios de que estos ácidos figurasen en la norma, información en cuanto a la necesidad de su empleo y en qué concentración. La delegación de los EE.UU. indicó que el uso de estos ácidos aportaba algunas ventajas tecnológicas.

99. Respecto a los agentes reguladores del pH, se señalaron también las observaciones del Comité de Aditivos Alimentarios. La delegación de los EE.UU. señaló que existía una necesidad tecnológica para el uso de estos agentes reguladores del pH, a causa de la acidez de las distintas frutas. Su empleo se consideraba necesario para conseguir la adecuada consistencia y la conveniente fuerza del gel. La delegación del Reino Unido deseaba que figurase el hidróxido sódico en la norma, señalando que la ventaja residía en que se necesitaba una menor cantidad de sustancia para el ajuste. El Comité decidió no incluir hidróxido sódico en la norma en este momento e invitó a la delegación del Reino Unido a que proporcionara nuevos datos sobre el empleo de esta sustancia para el próximo período de sesiones.

Espesantes

100. En cuanto se relaciona con el agar agar, se invitó a los gobiernos a que propusieran límites máximos de empleo en sus observaciones escritas para el próximo período de sesiones del Comité.

Colorantes

101. Se convino en que, en sus observaciones escritas para el próximo período de sesiones, los gobiernos deberían incluir qué colorantes necesitan usar y en qué productos.

Sustancias conservadoras

102. El Comité tomó nota de las observaciones del Comité de Aditivos Alimentarios de que deberían especificarse los ésteres del ácido para-hidroxibenzoico. El Comité decidió consultar a los gobiernos. Con anterioridad, se habían mencionado ya en este informe las manifestaciones de la delegación del Reino Unido, apoyada por otras (par. 95) de que, si la compota tenía un contenido de sólidos solubles de 65% y si se hubiera preparado adecuadamente, no sería necesario el empleo de sustancias conservadoras. Sin embargo, se llamó la atención sobre el hecho de que, en los países tropicales o en países con elevada humedad, incluso con un contenido de sólidos solubles de 65%, podría seguir siendo necesario el empleo de sustancias conservadoras. El Comité pensó que convendría llevar esta cuestión a la atención de los gobiernos al considerar la necesidad del uso de las sustancias conservadoras enumeradas, así como su dosis de aplicación. Algunas delegaciones opinaron que la cifra para dióxido de azufre debería rebajarse a 50 mg/kg y otras pensaron que, en todo caso, el límite no debería aplicarse únicamente a recipientes cerrados herméticamente. Se hizo notar que el dióxido de azufre debería estar presente únicamente por motivos de su arrastre con las materias primas. El Comité convino en colocar esta sección sobre sustancias conservadoras (aparte de la referencia a dióxido de azufre) entre corchetes.

Endurecedores

103. El Comité convino en suprimir Metabisulfito cálcico y rebajar la dosis de aplicación para los dos endurecedores restantes a 500 mg/kg, quitando los corchetes.

Observaciones generales sobre la sección de Aditivos Alimentarios

104. Varias delegaciones indicaron su oposición y reservas respecto a las diversas partes de la sección.

Nombre del alimento

105. Se señaló que la subsección 7.1.1 estipulaba el empleo de los términos "Compota", "Conservas" o "Jalea" y se invitaba a los gobiernos a que hicieran observaciones sobre estos nombres (para el problema general de los nombres véase párr. 114).

Estado de la Norma

106. El Comité convino en adelantar la norma para Conservas de frutas (Compotas) y Jaleas al Trámite 5 del Procedimiento.

Norma general para Mermelada de agrios reconsiderada en el Trámite 4

107. Los puntos principales emanados de la consideración del Comité de la norma arriba citada fueron los siguientes.

Definición del producto

108. El Comité modificó el final del primer párrafo en esta sección (2.1.1) que se refiere a la eliminación de la piel, para aclarar mejor la idea que se pretende.

Otras definiciones

109. La delegación de Francia manifestó que, en su opinión, debería quedar bien claro que los frutos cítricos no habían sido tratados previamente con difenilo. La delegación del Reino Unido manifestó que se habían realizado trabajos en el Reino Unido con el fin de determinar si había habido algún arrastre significativo de difenilo y, hasta ahora, los resultados habían indicado que los indicios presentes eran minimales. La delegación del Reino Unido convino en proporcionar un documento sobre esta cuestión para el próximo período de sesiones.

Ingredientes básicos

110. El Comité convino en modificar esta sección para abarcar fructosa y jarabe de azúcar invertido, como se había hecho en la Norma para Compotas y Jaleas.

Otros ingredientes

111. El Comité convino en que no parecía que fuera necesario el empleo de vinagre en este producto.

Formulación

112. La delegación de Canadá manifestó que, en Canadá, había normas que fijaban una cifra mínima de 27% de fruta preparada. En los EE.UU. las cifras eran 20% para mermelada amarga y 27% para mermelada dulce. Al parecer, la cifra mínima para mermeladas amargas tendía a ser 20% y, para las mermeladas más dulces, mayor. La delegación de los Países Bajos prefería que hubiese estipulada en la norma un mínimo de 17% y mencionó que, en su país, se vendía un producto con 10% de fruta preparada. Se plantearon algunas discusiones en cuanto a si el producto con 10% de fruta preparada era mermelada, según se entiende generalmente en muchas partes de los países de habla inglesa, y si este producto caía realmente dentro del ámbito de aplicación de la presente norma; la delegación de los Países Bajos fue invitada a preparar para el próximo período de sesiones un documento técnico sobre el producto del que deseaba que se incluyera en la norma una cláusula.

Aditivos Alimentarios

113. Se adoptaron prácticamente las mismas decisiones y se decidió la misma acción que en la Norma para Compotas y Jaleas. Se suprimió la subsección 4.8, Endurecedores. Varios países registraron sus objeciones o reservas sobre varias de las cláusulas de esta sección. Se adoptaron prácticamente las mismas decisiones sobre la necesidad de las sustancias conservadoras, y el Comité decidió poner la cláusula entre corchetes, como en el caso de la compota. Durante los debates, la delegación de Canadá, apoyada por otras delegaciones, recalcó que las características de las mermeladas de agrios eran diferentes de las de compotas y jaleas e insistió en su opinión de que no eran necesarias las sustancias conservadoras.

Nombre del alimento

114. Se señaló que el nombre del producto "Marmalade" se había traducido en francés como "Marmelade", pero que el término "Marmelade", tal como se entendía en el continente europeo, no parecía aplicarse específicamente al producto abarcado por esta norma. La delegación de Marruecos manifestó que el producto abarcado por la norma se conocía en francés con el nombre de "confiture d'agrume". Se convino en que esta cuestión debería aclararse. Además, habría que estudiar la cuestión de si una "jelly marmalade" debería denominarse como "Jelly Marmalade" y no simplemente como "Marmalade". Las delegaciones de los Países Bajos y del Reino Unido convinieron en preparar un documento para el próximo período de sesiones del Comité que se ocuparía de estas cuestiones. Este documento abarcaría igualmente las cuestiones correspondientes de la Norma para Compotas y Jaleas.

Estado de la Norma

115. El Comité convino en adelantar la Norma para Mermelada de agrios al Trámite 5 del Procedimiento.

Consideración de las modificaciones propuestas a las Normas Recomendadas para (1) Melocotones en conserva, (2) Piña en conserva, y (3) Tomates en conserva, en el Trámite 4

116. El Comité estudió las modificaciones propuestas a las tres normas arriba citadas tal como figuran en los párrafos 239, 241 y 243 del Informe del octavo período de sesiones de la Comisión (ALINORM 71/31), a la vista de las observaciones de los gobiernos sobre las mismas. En el caso de la propuesta para estipular el empleo de ácido l-ascórbico en la Norma para melocotones en conserva, el Comité acordó una dosis máxima de empleo de 700 mg/kg. Igualmente, el Comité convino en que sería necesario aclarar en la Sección de Etiquetado de la norma, que el uso de ácido l-ascórbico tenía como fin la conservación del color. La modificación, tal como fue acordada por el Comité, figura en el Apéndice X de este Informe, y el Comité convino en que esta modificación debería adelantarse al Trámite 5 del Procedimiento, y añadir la recomendación de que se omitiesen los Trámites 6, 7 y 8.

117. El Comité adoptó la enmienda propuesta a la Norma para la Piña en Conserva sobre los recortes excesivos, acordando pasarla al Trámite 5 del Procedimiento con la recomendación de que se omitan los Trámites 6, 7 y 8. El texto, adoptado por el Comité, aparece en el Apéndice XI del presente Informe.

118. Respecto a la enmienda propuesta a la Norma para los Tomates en Conserva, el Comité, teniendo en cuenta las observaciones enviadas por los Gobiernos, acordó prescribir los dos agentes endurecedores adicionales. La enmienda adoptada por el Comité aparece en el Apéndice XII del presente Informe. El Comité, teniendo en cuenta el hecho de que la enmienda relativa a las formas de presentación, que se había introducido sólo últimamente, decidió no recomendar que se omitiesen los Trámites 6, 7 y 8.

Consideración de las modificaciones propuestas a la Norma Recomendada para Frijoles verdes y Frijoles amarillos en conserva en el Trámite 2

119. El Comité tuvo ante sí modificaciones propuestas por los Países Bajos a la norma arriba mencionada. Estas modificaciones figuraban en el documento CX/PFV 72-8. Como el tiempo no permitió estudiar estas modificaciones propuestas, el Comité acordó recomendar al Noveno período de sesiones de la Comisión que se aprobase la continuación del estudio de estas modificaciones propuestas. El Comité decidió solicitar la aprobación para examinarlas detalladamente en su próximo período de sesiones en el Trámite 2 a la luz de las observaciones de los gobiernos.

Otros asuntos

120. Propuestas hechas por la Delegación de Argentina sobre la traducción al español de varios términos que figuran en las Normas

Para todas las frutas

- i. La palabra "syrup" debe traducirse al español por "almíbar", en vez de por "jarabe", o, al menos, si hay que retener la palabra "jarabe" porque se emplee en otros países que hablan español, debería incluirse la palabra "amíbar" después entre paréntesis.

Macedonia de frutas en conserva

- ii. La palabra "anana" debe incluirse entre paréntesis después de la palabra "piña" al traducir la palabra "pineapple". La palabra "anana" se emplea corrientemente en Argentina y otros países de habla española.
- iii. El término "duraznos" debe incluirse entre paréntesis después de la palabra "melocotones" al traducir la palabra "peaches".
- iv. El término "manchas" debe incluirse entre paréntesis después de la palabra "macas" al traducir el término "blemished".

Setas en conserva

- v. El término "hongos" debe incluirse entre paréntesis después de la palabra "setas". Otras delegaciones de habla española presentes en el período de sesiones no presentaron ninguna objeción.

Observaciones de la Delegación francesa referentes a la traducción al francés de algunos términos referentes a la Norma para Espárragos en conserva

121. La delegación francesa llamó la atención sobre algunos puntos relativos a la traducción al francés de ciertos términos de esta norma. La Secretaría se encargó de asegurar que en la versión final de la norma figurara la terminología correcta.

Métodos de Análisis en la Norma para Fresas en conserva

122. El Comité tomó nota de las observaciones y recomendaciones del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre los Métodos de Análisis y Toma de Muestras que figuran en los párrafos 40, 41, y 42 de ALINORM 71/23. En cuanto se refiere a la cuestión de un Método de Análisis para la Determinación de Impurezas Minerales en Fresas en Conserva. La delegación de los EE.UU. señaló a la atención del Comité un nuevo método que figuraba en el Documento CX/PFV 72-9. No hubo ningún cambio fundamental en este método en comparación con el Método ISO 1022. El Comité recomendó que este método, que se reproduce como Apéndice XIV de este Informe, se envíe para sancionamiento al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Respecto a la cuestión del Método de determinación de Calcio en Fresas en conserva, el Comité convino en adoptar el método de la AOAC que se referenció en la 11 edición como 32.014/15/16. El Comité recomendó que este método fuese sancionado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, como válido para la determinación de calcio en todas las frutas y hortalizas en conserva.

123. En respuesta a la solicitud del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras que figura en el párrafo 40 de ALINORM 71/23, el Comité convino en presentar al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras la lista de Métodos y Análisis que figura en el Apéndice XV de este Informe.

Dosis para Estaño en las Normas para Frutas y Hortalizas en conserva

124. La delegación del Reino Unido llamó la atención sobre la tarea que se había pedido que realizar en un período de sesiones anterior sobre las dosis de estaño en varias frutas y hortalizas en conserva. La delegación del Reino Unido había compilado ya algunos datos sobre esta cuestión, pero se invitó a los gobiernos que estuvieran en situación de proporcionar más información a la delegación del Reino Unido que lo hicieran con la mayor rapidez posible, con el fin de que la delegación del Reino Unido pudiera preparar un documento de carácter global sobre este tema. Se convino en que, cuando el Reino Unido hubiera preparado el documento, debería enviarse a la Secretaría de los EE.UU. que, a su vez, la distribuiría entre los gobiernos.

Demora de las observaciones

125. El Presidente llamó la atención sobre la conveniencia de que los gobiernos enviaran sus observaciones sobre normas, bien por vía aérea o bien por la valija diplomática, con el fin de evitar retrasos.

Reserva de la delegación de Francia

126. La delegación de Francia reservó su posición respecto a la última parte del proyecto de Informe (párrs. 86-129) y algunas de las normas aprobadas (Frambuesas en conserva, Uvas pasas, Compotas (conservas) y Jaleas, Mermelada de agrios) que, por la urgencia del tiempo, no pudieron tenerse disponibles en francés en el momento de la aprobación.

Programa de trabajo para el Décimo período de sesiones del Comité

127. El Comité convino en estudiar proyectos de normas para los siguientes productos en su próximo período de sesiones en el Trámite que se indica:

1. Compotas (conservas de frutas y jaleas) - Trámite 7
2. Mermelada de agrios - Trámite 7
3. Zanahorias en conserva - Trámite 4
4. Ensalada de frutas tropicales en conserva - Trámite 4
5. Guisantes (arvejas) maduros, elaborados en conserva - Trámite 4
6. Encurtidos de pepino - Trámite 2

El Comité tomó nota también de que tendría ante sí una modificación de la Norma Recomendada para Tomates en conserva para estudio en el Trámite 7, así como las modificaciones propuestas a la Norma Recomendada para Frijoles verdes y Frijoles amarillos en conserva en el Trámite 2. Se pidió también a los gobiernos que hicieran observaciones sobre la lista de normas en suspenso (véase párr. 128C de ALINORM 72/20 A) con particular referencia a los criterios justificativos (véase Procedural Manual, second edition, pages 45-46).

128. Estado en que se encuentran las Normas que están siendo elaboradas por el Comité

A. Normas estudiadas en el Noveno período de sesiones del Comité

(i) Normas estudiadas en el Trámite 7 y adelantadas al Trámite 8 para estudio por la Comisión en su Noveno período de sesiones

- (a) Ciruelas en conserva
- (b) Frambuesas en conserva
- (c) Macedonia de frutas en conserva
- (d) Setas en conserva
- (e) Espárragos en conserva
- (f) Uvas pasas

(ii) Normas estudiadas en el Trámite 4 y adelantadas al Trámite 5

- (a) Compotas (conservas de frutas y jaleas)
- (b) Mermelada de agrios

B. Modificaciones estudiadas en el Noveno período de sesiones del Comité

(i) Modificaciones estudiadas en el Trámite 4 y adelantadas al Trámite 5

- (a) Melocotones en conserva - Acido ascórbico para preservar el color
- (b) Piña en conserva - Definición de "recorte excesivo"
- (c) Tomates en conserva - Endurecedores

(ii) Modificación no estudiada por el Comité - Se estudiará en el Trámite 2 en el próximo período de sesiones del Comité

- (a) Frijoles verdes y frijoles amarillos en conserva

C. Normas en suspenso y sobre las cuales se solicitan observaciones de los gobiernos (véase párr. 127 de este Informe)

- (a) Frijoles verdes en Salsa de tomate
- (b) Ensalada de dos frutas en conserva
- (c) Ensalada de frutas en conserva (aparte de Ensalada de frutas tropicales)
- (d) Higos secos
- (e) Albaricoques secos
- (f) Dátiles
- (g) Pistachos

129. Fecha y lugar del próximo período de sesiones

El Comité tomó nota de que el Décimo período de sesiones del Comité se celebraría en Washington, D.C., en 1973, probablemente hacia junio.

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

Officers of the Meeting

Chairman

Dr. Flyod F. Hedlund
Director
Fruit and Vegetable Division
Agriculture Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Rapporteur

Mr. Gerald R. Parlet
Marketing Specialist - Standardization
of Processed Fruits and Vegetables
Processed Products Standardization and
Inspection Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

F.A.O. Representatives

Mr. Henry J. McNally
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
F.A.O., Via delle Terme di Caracalla
Rome, Italy

Mr. Lawrie W. Jacobson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
F.A.O., Via delle Terme di Caracalla
Rome, Italy

Codex Alimentarius Commission

Mr. George R. Grange
Vice-Chairman, Codex Alimentarius Commission
5008 Bradford Drive
Annandale, Virginia 22003 (U.S.A.)

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Mr. Marcelo E. Huergo
Second Secretary
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009 (U.S.A.)

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. John L. Smith
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra

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

Dr. R.H.C. Fleming
Director, Food Administration Section
Department of Health
Woden, ACT 2606
Canberra

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Mr. Eymar Da Cunha Franco
Assessor para Produtos Vegetais
Industrializados
Divisão de Inspeção, Padronização e
Classificação
Ministério da Agricultura
Brasilia

Mr. Vicente Trevas, Filho
Chefe da Estação Experimental de João Pessoa
Caixa Postal 254
João Pessoa - Paraíba

Mr. Ruy de Vasconcellos
Second Secretary
Brazilian Embassy
3306 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Mr. Michel Koss Epangue
Counsellor
Embassy of the Federal Republic of
Cameroon
1705 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009 (U.S.A.)

(*) The Heads of Delegations are listed first.
Les Chefs de délégations figurent en tête.
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones.

CANADA

Mr. K.H. Dean
Chief, Processed Products Section
Fruit and Vegetable Division
Canada Department of Agriculture
479 Sir John Carling Building
Ottawa, Ontario

Mr. C.P. Erridge
Processing Officer
B.C. District
Fruit and Vegetable Division
Canada Department of Agriculture
1001 West Pender Street
Vancouver, B.C.

Mr. Carl J. Ross
Manager, Scientific Research
Canadian Cannery Ltd.
Box 5032
1101 Walker's Line
Burlington, Ontario

COLOMBIA
COLOMBIE

Dr. Fernando Mejía-Caicedo
Chief Control of Foods
Ministerio de Salud Pública
Carrera 8 #37-10, Apt. 404
Bogotá

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mr. Knud Damgaard
Agricultural Counsellor
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

Mr. Poul Andersen
Agricultural Attaché
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

FRANCE
FRANCIA

Mr. Jean-Luc Gianardi
Inspecteur, Répression des Fraudes
42bis, rue de Bourgogne
Paris VII

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Mr. Istvan Moder
Scientific and Technical Attaché
Embassy of the Hungarian People's
Republic
2437 - 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009 (U.S.A.)

IRAN

Dr. Hossein Alizadeh
Director General
Institute of Standards and Industrial
Research
Tehran

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mr. Giuseppe Moscato
Second Secretary (Commercial)
Embassy of Italy
1601 Fuller Street, N.W.
Washington, D.C. 20009 (U.S.A.)

JAPAN
JAPON

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

Mr. Yoshitaka Murakami
Vegetable and Flowers Division
Rawsilk and Horticulture Bureau
Ministry of Agriculture and Forestry
Tokyo

Mr. Takashi Ichikawa
Second Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

Mr. Kozaburo Hirano
Executive Director
The Cannery Association of Japan
567 Marunouchi Building
Chiyoda-Ku, Tokyo

Mr. Juichiro Ojima
Member, Technical Research Committee
Japan Tomato Processors Association
Tokyo

MEXICO
MEXIQUE

Mr. José de J. Velasco Cardenas
Agriculture Engineer
Comisión Nacional de Fruticultura
Paseo de la Reforma # 445-5
Mexico, D.F.

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

Mr. Mohamed Trachen
Representative
Office of Control (O.C.E.)
597 Fifth Avenue
New York, N.Y. 10017 (U.S.A.)

MOROCCO (contd.)

Mr. Mohamed Senhaji
Chief of Division
Office of Control (O.C.E.)
45 Avenue des Forces Armées Royales
Casablanca

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

Dr. W.G. Aldershoff
Public Health Officer
Department of Public Health and
Environment
Leidschendam

Mr. Wiebrand M. Dijkstra
First Secretary (Agriculture)
Embassy of the Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

NORWAY

NORVEGE

NORUEGA

Mr. Per Ulvevadet
Attaché
Embassy of Norway
3401 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20007 (U.S.A.)

PHILIPPINES

FILIPINAS

Mrs. Luz Afable
Supervising Food Technologist
Department of Agriculture and Natural
Resources
Bureau of Plant Industry
San Andrés Street
Manila

Miss Araceli Dolendo
Head, Food Research and Development
Greater Manila Terminal Food Market
P.O. Box 1242
Makati, Rizal

POLAND

POLOGNE

POLONIA

Mr. Waclaw Orłowski
Chief of Fruit and Vegetable Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Ul. Stepinska 9, CIS
Warsaw

THAILAND

THAILANDE

TAILANDIA

Prof. Amara Bhumiratana
Technical Adviser, Institute of Food
Research and Product Development
Thai Food Processors' Association
Bangkok

THAILAND (contd.)

Mrs. Rableb Bhumiratana
Deputy Director
Ministry of Industry
Department of Science
Bangkok

TRINAD AND TOBAGO

TRINITE ET TOBAGO

TRINIDAD Y TABAGO

Dr. M.G. Lines
Deputy Chief Chemist and Assistant
Director of Food and Drugs
Food and Drugs Administration
Chemistry Food and Drugs Division
115 Frederick Street
Port of Spain, Trinidad, W.I.

TOGO

Mr. P. Kluga-O'Cloo
Head of Food and Nutrition Division
Ministry of Agriculture
P.O. Box 282
Lome

TURKEY

TURQUIE

TURQUIA

Mr. Huseyin T. Avci
Commercial Counsellor
Embassy of the Republic of Turkey
1606 - 23rd Street, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

UNITED KINGDOM

ROYAUME-UNI

REINO UNIDO

Mr. L. Hanson
Principal, Food Standards Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, SW 1

Mr. A.W. Hubbard
Superintendent
Food and Nutrition Division
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London SE 1

Mr. R.B. Beedham
Production and Technical Director
Smedleys, Ltd.
Lynn Road
Wisbech, Cambridgeshire

Mr. J.D. Croker
Secretary
Fruit and Vegetable Canners Association
4 Lygon Place
London SW 1

Mr. F.M. Gilliatt
Director, Lincolnshire Canners Ltd.
West Lynn, Kings Lynn
Norfolk

UNITED KINGDOM (contd.)

Mr. H.R. Hinton
Director of Research
Camden Food Preservation Research
Association
Chipping Camden
Gloucestershire
Dr. Dennis Hybs
Group Chemist
Robertson Foods, Ltd.
Bristol 4

UNITED STATES
ETATS-UNIS
ESTADOS UNIDOS

Mr. Fred Dunn
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Lowrie M. Beacham
Assistant for International Standards
Bureau of Foods
Food and Drug Administration, HEW
200 "C" Street, SW
Washington, D.C.

Dr. Ira I. Somers
Executive Vice-President
National Canners Association
1133 - 20th Street, NW
Washington, D.C. 20036

Mr. Arthur Hansen
Director, Consumer and Environmental
Protection
Del Monte Corporation
215 Fremont Street
San Francisco, California

Mr. Ronald J. Tolley
Head, Food Regulation and Standards
Section
National Canners Association
1133 - 20th Street, NW
Washington, D.C. 20036

Mr. Robert H. Kellen
Executive Vice-President
National Preservers Association
25 East Chestnut Street
Chicago, Illinois 60611

Mr. Frederick D. Johnson
Director of Research, Bama Food Products
Borden Foods Division, Borden Inc.
Box 15068
Houston, Texas 77020

Mr. I. Edward Friedman
Vice-President, Research and Product
Development
Welch Foods, Inc.
Westfield, New York 14787

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

EL SALVADOR

Mr. Ricardo Muñoz Gutiérrez
Economic Counsellor
Embassy of El Salvador
2308 California Street, NW
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

Dr. Peter Hildyard
Agricultural Counsellor (Scientific)
Embassy of South Africa
3051 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008 (U.S.A.)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

Mr. Victor Blomquist
Acting Chief, Fruit and Vegetable Branch
Division of Food Technology
Office of Product Technology
Food and Drug Administration, HEW
Washington, D.C. 20204 (U.S.A.)

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Mr. Gilbert Castille
Principal Administrator
Commission of the European Communities
200 rue de la Loi
1040 Brussels (Belgium)

Mr. Michael G.W. Graf
Administrator, auprès du Secrétariat
général du Conseil des communautés
européennes
170 rue de la Loi
1040 Bruxelles (Belgium)

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFG)

Mr. Paul M. Karl
Manager, Food Regulations
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey (U.S.A.)

Mr. Charles Feldberg
Manager, Food Regulations
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey (U.S.A.)

Mr. Charles C. Spencer
Representative
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey (U.S.A.)

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
CONSUMERS UNIONS (IOCU)

Dr. John Lipari
Food Technologist
Consumers Union
Mt. Vernon, New York

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS
ASSOCIATION

Mr. Raldon R. Wiles
Sunkist Growers
Lemon Products Division
310 North Joy Street
Corona, California

PROYECTO DE NORMA PARA CIRUELAS EN CONSERVA

Adelantado al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por ciruelas en conserva el producto (a) preparado a partir de ciruelas limpias, básicamente sanas, enteras o en mitades de variedades (cultivares) que responden a las características de Prunus domestica L., variedades reina-claudia (cultivares) que responden a las características de Prunus italica L., variedades ciruelo silvestre o endrino grande (cultivares) que responden a las características de Prunus insititia L., o variedades de ciruela mirobálano (cultivares) que responden a las características de Prunus cerasifera Ehrh., pudiendo estar peladas y de las que se ha eliminado la materia extraña, incluidos pedúnculos; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado pudiendo envasarse con ingredientes aromatizantes; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Las ciruelas de distinto tipo varietal llevarán la denominación:

- a) Ciruelas amarillas
- b) Ciruelas rojas
- c) Ciruelas púrpuras
- d) Ciruelas reina-claudia
- e) Ciruelas silvestre o endrina grande
- f) Ciruelas mirobálano
- g) Mirabelles

El color a que se alude en (a), (b) y (c) se refiere al color de la piel.

1.3 Formas de presentación

- a) Enteras peladas con o sin huesos;
- b) Enteras con piel con o sin huesos;
- c) Mitades (cortadas en dos partes aproximadamente iguales), peladas, sin huesos; y
- d) Mitades (cortadas en dos partes aproximadamente iguales), con piel, sin huesos.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

- a) Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;
- b) Zumo de fruta - en cuyo caso el zumo de ciruela, o cualquier otro zumo de fruta compatible, es el único medio de cobertura;
- c) Agua y zumo(s) de fruta(s) - en cuyo caso el agua y el zumo de ciruelas, o agua y cualquier otro zumo de fruta simple o agua y dos o más zumos de frutas, están reunidos para formar el medio de cobertura;
- d) Zumos de frutas mixtos - en cuyo caso dos o más zumos de frutas, entre los que puede estar incluida la ciruela, están reunidos para formar el medio de cobertura;
- e) Con azúcar(es) - cualquiera de los medios de cobertura anteriores (a) a (d) pueden estar adicionados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa.

2.1.1 Clasificación de los medios de cobertura cuando se adicionan con azúcares

- a) Cuando se adicionan azúcares al zumo de ciruela o a otros zumos de frutas, los medios de cobertura deberán tener no menos de 15° Brix, y se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado - no menos de 15° Brix
Zumo de (nombre de la Fruta) muy edulcorado - no menos de 19° Brix.

- b) Cuando se adicionan azúcares al agua o a la mezcla de agua y zumo de ciruela o agua y zumo de frutas, los medios de cobertura se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Concentraciones básicas de jarabe

Jarabe diluido no menos de 15° Brix
Jarabe concentrado no menos de 19° Brix

Medios de cobertura facultativos

Cuando no esté prohibido en el país de venta, pueden emplearse los siguientes medios de cobertura:

<u>Agua ligeramente edulcorada</u>	}	no menos de 11° Brix pero menos de 15° Brix
<u>Agua edulcorada ligeramente</u>		
<u>Jarabe muy diluido</u>		
<u>Jarabe muy concentrado</u>		más de 25° Brix.

2.1.2 La concentración del zumo edulcorado o del jarabe se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice de Brix menor que el del mínimo de la categoría inmediatamente inferior, si la hubiere.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El color del producto será el normal para la variedad, teniendo en cuenta cualesquiera colores artificiales que se agreguen.

2.2.2 Sabor

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

Las ciruelas en conserva con aromatizantes especiales deberán tener el sabor característico comunicado por las ciruelas y las otras sustancias empleadas.

2.2.3 Textura

Las ciruelas deberán tener una textura razonablemente uniforme y no deberán ser demasiado pulposas ni excesivamente duras.

2.2.4 Defectos y tolerancias

Las ciruelas en conserva deberán estar prácticamente exentas de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

Límites máximos

- a) Macas 30% en peso de ciruelas escurridas
(ciruelas dañadas por insectos, fricción o enfermedad, o afectadas por goma del hueso, o alteradas en su color hasta el punto de que resulta afectado notablemente el aspecto o la calidad comestible)
- b) Fruta aplastada o rota 25% en peso de ciruelas escurridas
(constituidas, según sea aplicable a la forma de presentación, por:
 - Enteras - ciruelas deformadas o rotas hasta el punto que resulta seriamente afectada la forma normal del fruto.
 - Mitades - mitades de ciruelas que están dañadas o desgarradas hasta el punto que son menores del 50% de una mitad de ciruela.
- Total de los defectos anteriores
(a) y (b) 35% en peso de ciruelas escurridas
- c) Materias vegetales extrañas 1 pieza por 200 gramos de ciruelas escurridas (basado en promedios)
(tallos o pedúnculos del ciruelo o cualquier otra materia vegetal extraña inocua)
- d) Huesos sueltos en la forma de presentación entera 3 por 500 gramos de ciruelas escurridas (basado en promedios)
- e) Huesos o trozos de huesos en las formas de presentación de enteras, deshuesadas y mitades 2 por 500 gramos de ciruelas escurridas (basado en promedios)

2.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 (excepto materias vegetales extrañas y huesos que se basan en promedios) se considerará "defectuoso".

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios: el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.5, 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 Frutas y Hortalizas Elaboradas; y
- b) se cumplen los requisitos que se basan en la muestra promedia.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Colorantes

En ciruelas "Rojas" o "Púrpura" únicamente

Ponceau 4 R)
Eritrosina)

solos o en combinación:
300 mg/kg (pendiente de sanción)

Aromas

Aromas naturales y sus equivalentes)
sintéticos idénticos)

Limitada por las prácticas de
fabricación correctas (sancionada
temporalmente)

Acidificantes

Acido cítrico)
Acido málico)
Acido láctico)
Acido l-tartárico)

(aprobada temporalmente)

(propuesta pendiente de fijar
dosis máximas)

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:
 - a) estará exento de los microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
 - b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda resultar tóxica.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de ciruelas, 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 herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 5.1.1 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 Frutas y Hortalizas Elaboradas.

5.1.4 Peso escurrido mínimo

5.1.4.1 El peso del producto escurrido no será menor de los siguientes porcentajes calculados con respecto al peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno:

Forma de presentación entera 50%
Forma de presentación en mitades . . . 55%

5.1.4.2 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.

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto deberá ser (a) "ciruelas" acompañado del color "Amarillo" o "Golden" ^{1/}, "Rojo" o "Púrpura", según sea apropiado en cada caso, o del nombre específico de los cultivares, o (b) Ciruelas Greengage, Ciruelas Damson, Ciruelas Cherry, Ciruelas Mirabelle, para los cultivares apropiados especificados en la subsección 1.1, excepto que los nombres "Greengages", "Damsons", "Mirabelles" no necesitan ir acompañados de la palabra "ciruelas" en los países en que su omisión no induciría a error o engaño al consumidor.

6.1.2 Deberá declararse, según sea apropiado, la forma de presentación como parte del nombre o en la proximidad del mismo:

- a) la forma de presentación "Entera deshuesada", "Entera" o "Mitades", según cada caso;
- b) la palabra "pelada", en el caso de ciruelas que están peladas.

6.1.3 Cuando el medio de cobertura está constituido por agua, o agua y zumo de ciruela, o agua y uno o más zumos de frutas en los que predomina el agua, deberá declararse el medio de cobertura como parte del nombre o en la proximidad del mismo como:

"En agua" o "Envasado en agua"

6.1.4 Cuando el medio de cobertura está constituido únicamente de zumo de ciruela, o de cualquier otro zumo de fruta simple, deberá declararse el medio de cobertura como parte del nombre o en la proximidad del mismo como:

"En zumo de ciruela" o "En zumo de (nombre de la fruta)"

6.1.5 Cuando el medio de cobertura está constituido por dos o más zumos de frutas, entre los que puede estar incluido el zumo de ciruela, deberá declararse como parte del nombre o en la proximidad del mismo:

"En zumo de (nombre de las frutas), o
"En zumo de frutas", o
"En zumos de frutas mixtos".

6.1.6 Cuando se añaden azúcares al zumo de ciruela o a los otros zumos de frutas, deberá declararse el medio de cobertura según sea apropiado en cada caso:

"Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado", o
"Zumo(s) de (nombre de las frutas) muy edulcorado", o
"Zumos de frutas ligeramente edulcorados", o
"Zumo(s) de frutas mixtas muy edulcorados".

^{1/} La denominación "Golden" se aplica únicamente a la versión inglesa y es una alternativa para "Amarillo" únicamente en los países en que dicho término es de uso corriente.

6.1.7 Cuando se añaden azúcares al agua, o al agua y zumo de fruta simple (incluido zumo de ciruela) o al agua y dos o más zumos de frutas, deberá declararse el medio de cobertura según sea apropiado en cada caso:

"Jarabe diluido" o "Jarabe concentrado", o
"Agua ligeramente edulcorada" o "Agua edulcorada ligeramente", o
"Jarabe muy diluido" o "Jarabe muy concentrado".

6.1.8 Cuando el medio de cobertura contiene agua y zumo de ciruela o agua y uno o más zumo(s) de fruta, en los que el zumo de fruta constituye 50% o más, en volumen, del medio de cobertura, el medio de envasado deberá indicar la preponderancia de dicho zumo de fruta, tal como por ejemplo:

"Zumo de ciruela y agua", o
"Zumo(s) de (nombre de la fruta) y agua".

6.1.9 Como parte del nombre, o cerca de éste deberá figurar una declaración del aderezo característico, p.ej.: "Con X", según los casos.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación, son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 7.1, 7.2 y 7.3 han sido sancionados, y el método indicado en 7.4 deberá ser sancionado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7.2 Determinación de peso escurrido *

7.2.1 Definición *

7.2.2 Materiales *

7.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares *

(a) - (b) - (c)

7.2.3 Procedimiento *

7.2.4 Cálculo y expresión de los resultados *

7.3 Determinación de la concentración del jarabe **

7.3.1 Procedimiento **

7.3.2 Cálculo y expresión de los resultados **

7.3.3 Referencias bibliográficas **

7.4 Método para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes

7.4.1 Recipientes metálicos

7.4.1.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior de recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

7.4.2 Recipientes de vidrio

7.4.2.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

* Métodos de Análisis de la AOAC-1970 - 32.001 y 32.002.

** Métodos de Análisis de la AOAC-1970 - 31.011 (No corregido para azúcar invertido).

- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

APENDICE III

PROYECTO DE NORMA PARA FRAMBUESAS EN CONSERVA
Adelantado al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por frambuesas en conserva el producto (a) preparado a partir de variedades de frambuesas que responden a las características de Rubus idaeus L., o Rubus occidentalis L., suficientemente maduras, sanas, razonablemente enteras, libres de toda materia extraña inclusive el cáliz y el pedúnculo; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de frambuesas.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

Las frambuesas en conserva pueden envasarse en:

- a) Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;
- b) Zumo de fruta - en cuyo caso el zumo de frambuesa, o cualquier otro zumo de fruta compatible, es el único medio de cobertura;
- c) Agua y zumo(s) de fruta - en el que el agua y el zumo de frambuesa, o el agua y cualquier otro zumo de fruta simple o agua y dos o más zumos de frutas, están reunidos para formar el medio de cobertura;
- d) Zumos de frutas mixtos - en que se reúnen dos o más zumos de frutas, incluidas frambuesas, para formar el medio de cobertura;
- e) Con azúcar(es) - cualquiera de los medios de cobertura anteriores (a) a (d) pueden estar adicionados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa.

2.1.1 Clasificación de los medios de cobertura cuando se adicionan con azúcares.

- a) Cuando se adicionan azúcares al zumo de frambuesa o a otros zumos de frutas, los medios de cobertura deberán tener no menos de 15° Brix, y se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado - no menos de 15° Brix
 Zumo de (nombre de la fruta) muy edulcorado - no menos de 20° Brix.

- b) Cuando se adicionan azúcares al agua o a la mezcla de agua y zumo de frambuesa o al agua y zumos de frutas, los medios de cobertura se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Concentraciones básicas de jarabe

Jarabe diluido no menos de 15° Brix
Jarabe concentrado no menos de 20° Brix.

Medios de cobertura facultativos

Cuando no está prohibido en el país de venta, pueden emplearse los siguientes medios de cobertura:

<u>Agua ligeramente edulcorada</u>)	no menos de 11° Brix pero menos de 15° Brix
<u>Agua edulcorada ligeramente</u>		
<u>Jarabe muy diluido</u>		
<u>Jarabe muy concentrado</u>		más de 26° Brix.

2.1.2 La concentración del zumo edulcorado o del jarabe se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el del mínimo de la categoría inmediatamente inferior, si la hubiere.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El color del producto deberá ser el normal para el tipo varietal, teniendo en cuenta cualesquiera colores artificiales que se agreguen.

2.2.2 Sabor

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

2.2.3 Textura

Las frambuesas en conserva deberán tener una textura razonablemente uniforme y no deberán ser demasiado pulposas ni excesivamente duras.

2.2.4 Defectos y tolerancias

Las frambuesas en conserva deberán estar razonablemente exentas de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

Límites máximos

- a) Macas 10% en peso de frambuesas escurridas
(bayas alteradas por el frotamiento del viento, insectos o enfermedades, o que están deformadas hasta el punto que resulte afectado notablemente el aspecto o la calidad comestible)
- b) Bayas aplastadas o rotas 25% en peso de frambuesas escurridas
(bayas en las cuales más del 50% de las pepitas están aplastadas, rotas, desprendidas, o dañadas de algún otro modo hasta el punto de que se destruye la conformación original)
- Total de los defectos anteriores
(a) y (b) 25% en peso de frambuesas escurridas
- c) Materias vegetales extrañas (basadas en promedios)
 - 1) Tallos o pedúnculos o partes de los mismos, cada uno menor de 3 mm 2 piezas por 100 gramos de frambuesas escurridas
 - 2) Hojas, cálices, o porciones de cualquiera de éstos, o cualquier otra materia vegetal extraña inocua 2 cm² por 100 gramos de frambuesas escurridas.

2.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 (excepto materias vegetales extrañas que se basan en promedios), se considerará "defectuoso".

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios: el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.5, 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 Frutas y Hortalizas Elaboradas;
- b) se cumplen los requisitos que se basan en la muestra promedia.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Colorantes

Ponceau 4 R
Eritrosina

solos o en combinación: 300 mg/kg
(Temporalmente sancionado)

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:
- estará exento de los microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
 - estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda resultar tóxica.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de frambuesas, 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 herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 5.1.1 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 Frutas y Hortalizas Elaboradas.

5.1.4 Peso escurrido mínimo

- 5.1.4.1 El peso del producto escurrido no será menor del 37% del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.
- 5.1.4.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido promedio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

- 6.1.1 El nombre del producto deberá ser "Frambuesas".
- 6.1.2 En el caso de frambuesas que no sean frambuesas rojas, el color de la fruta deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste.

6.1.3 Cuando el medio de cobertura es agua o agua y zumo de frambuesa, o agua y uno o más zumos de frutas en el que predomina el agua, deberá figurar el medio de cobertura como parte del nombre, o cerca de éste:

"En agua" o "Envasadas en agua".

6.1.4 Cuando el medio de cobertura consiste únicamente en zumo de frambuesas, o de cualquier otro zumo de frutas simple, el medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste:

"En zumo de frambuesa" o "En zumo de (nombre de la fruta)

6.1.5 Cuando el medio de cobertura está constituido por dos o más zumos de frutas, que pueden comprender zumo de frambuesas, deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste:

"En zumo de (nombre de las frutas)", o

"En zumos de fruta", o

"En zumos de frutas mixtos".

6.1.6 Cuando se añadan azúcares al zumo de frambuesas o a otros zumos de frutas, deberá declararse el medio de cobertura, según sea apropiado en cada caso:

"Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado", o

"Zumo(s) de (nombre de las frutas) muy concentrado(s)", o

"Zumos de fruta ligeramente edulcorados", o

"Zumo(s) de frutas mixtos muy edulcorado(s)".

6.1.7 Cuando se añaden azúcares al agua, o al agua y un zumo de fruta simple (incluido zumo de frambuesas) o al agua y dos o más zumos de frutas, deberá declararse el medio de cobertura, según sea apropiado en cada caso:

"Jarabe diluido" o "Jarabe concentrado", o

"Agua ligeramente edulcorada", o

"Agua edulcorada ligeramente", o

"Jarabe muy diluido", o

"Jarabe muy concentrado".

6.1.8 Cuando el medio de cobertura contiene agua y zumo de frambuesas o agua y uno o más zumo(s) de frutas, en los que el zumo de fruta constituye 50% o más, en volumen, del medio de cobertura, el medio de envasado deberá indicar la preponderancia de dicho zumo de fruta, tal como por ejemplo:

"Zumo de frambuesas y agua", o

"Zumo(s) de (nombre de la fruta) y agua".

6.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, con la excepción de que no es preciso declarar el agua.

6.3 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.

6.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

6.5 País de origen

a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.

b) Cuando el producto se somete a elaboración en un segundo país que cambia su naturaleza, el país en que se realiza la elaboración debe considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 7.1, 7.2 y 7.3 han sido sancionados, y el método indicado en 7.4 deberá ser sancionado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de toma de muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7.2 Determinación de peso escurrido *

7.2.1 Definición *

7.2.2 Materiales *

7.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares *

(a) - (b) - (c)

7.2.3 Procedimiento *

7.2.4 Cálculo y expresión de los resultados *

7.3 Determinación de la concentración del jarabe **

7.3.1 Procedimiento **

7.3.2 Cálculo y expresión de los resultados **

7.3.3 Referencias bibliográficas **

7.4 Método para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes

7.4.1 Recipientes metálicos

7.4.1.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

7.4.2 Recipientes de vidrio

7.4.2.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

* Métodos de Análisis de la AOAC-1970 - 32.001 y 32.002.

** Métodos de Análisis de la AOAC-1970 - 31.011 (Sin corregir para Azúcar invertido)

APENDICE IV

PROYECTO DE NORMA PARA ENSALADA DE FRUTAS EN CONSERVA

Adelantado al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

- 1.1.1 Se entiende por Ensalada de frutas en conserva el producto (a) preparado a partir de una mezcla de frutas pequeñas y piezas pequeñas de frutas (según se describe más adelante en esta norma) y se obtiene con frutas frescas, o congeladas o en conserva; (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, y pudiendo envasarse con aderezos y aromatizantes apropiados para el producto; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.1.2 Las frutas deben ser de las siguientes clases y formas de presentación:

- Melocotones - Cualquier variedad amarilla firme de la especie Prunus persica L., excluida la variedad nectarina; pelados; deshuesados; en cubitos; incluidos los tipos que tienen el hueso adherido y los de hueso suelto.
- Peras - Cualquier variedad de las especies Pyrus communis L. o Pyrus sinensis L.; peladas; sin pepita; en cubitos.
- Piña - Cualquier variedad de las especies Ananas comosus L.; pelada; sin hueso; en sectores o cubitos.
- Uvas - Cualquier variedad sin pepita de las especies Vitis vinifera L. o Vitis labrusca L.; enteras.
- Cerezas - Mitades aproximadas o cerezas enteras deshuesadas o sin deshuesar, de las especies Prunus cerasus L.
 - a) cualquier variedad clara, dulce; o
 - b) artificialmente coloreadas de rojo; o
 - c) artificialmente coloreadas de rojo y aromatizadas, artificial o naturalmente.

1.2 Designación del producto

1.2.1 Ensalada de frutas: 5 frutas

Una mezcla de las cinco frutas de las clases y formas de presentación descritas en esta norma.

1.2.2 Ensalada de frutas: 4 frutas

Una mezcla de las mismas clases y formas de presentación descritas en esta norma, con la excepción de que:

- a) pueden omitirse las cerezas; o
- b) pueden omitirse las uvas.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Proporciones de las frutas (ingredientes básicos)

Las frutas han de estar en las siguientes proporciones, basadas en los pesos escurridos de frutas individuales en relación con los pesos escurridos de todas las frutas:

	Ensalada de frutas 5 frutas	Ensalada de frutas 4 frutas
Melocotones	30% a 50%	30% a 50%
Peras	25% a 45%	25% a 45%
Piña	6% a 16%	6% a 25%
Uvas	6% a 20%	6% a 20%
Cerezas	2% a 6%	0 a 15%

2.1.1 Se considerará que un lote cumple los requisitos de las Proporciones de Frutas cuando:

- 1) El promedio de las proporciones de frutas individuales de todos los recipientes de la muestra está dentro de los límites exigidos para las frutas individuales; y
- 2) El número de recipientes individuales que no está comprendido dentro de los límites para una o más frutas no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

2.2 Medios de cobertura

La Ensalada de Frutas en Conserva puede envasarse en uno de los siguientes medios:

- a) Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.
- b) Aguá y zumo de fruta - en cuyo caso el agua y el zumo(s) de fruta derivado de las frutas especificadas, es el único medio de cobertura.
- c) Zumo de fruta - en cuyo caso uno o más zumo(s) de fruta de las frutas especificadas, que pueden colarse o filtrarse, es el único medio de cobertura.

- d) Con azúcar(es) - cualquiera de los medios de cobertura anteriores (a) a (c) pueden estar adicionados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa.

2.2.1 Clasificación de los medios de cobertura cuando se adicionan con azúcares

- a) Cuando se adicionan azúcares al zumo(s) de frutas, los medios de cobertura deberán tener no menos de 14° Brix, y se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado - no menos de 14° Brix.
 Zumo de (nombre de la fruta) muy edulcorado - no menos de 18° Brix.

- b) Cuando se adicionan azúcares al agua o al agua y uno o más zumos de frutas, los medios de cobertura se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Concentraciones básicas de jarabe

Jarabe diluido no menos de 14° Brix
Jarabe concentrado no menos de 18° Brix

Medios de cobertura facultativos

Cuando no está prohibido en el país de venta, pueden emplearse los siguientes medios de cobertura:

<u>Aqua ligeramente edulcorada</u>	}	no menos de 10° Brix pero menos de 14° Brix
<u>Aqua edulcorada ligeramente</u>		
<u>Jarabe muy diluido</u>		
<u>Jarabe muy concentrado</u>		más de 22° Brix.

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

2.3 Otros ingredientes

Espicias y menta.

2.4 Tamaños y formas de las frutas

2.4.1 Cubitos de melocotones, peras o piña -

75% o más de la totalidad de dichas frutas escurridas son de forma aproximadamente de cubos que:

- a) no pasan de 20 mm en su dimensión de la arista mayor; y
- b) no pasarán por tamices cuadrados de 8 mm.

2.4.2 Sectores de piña -

80% o más de toda la porción de piña escurrida se apróxima a la forma de cuña de estas dimensiones:

- a) arco exterior 10 mm a 25 mm; y
- b) espesor 10 mm a 15 mm; y
- c) radio (del arco interior al exterior) 20 mm a 40 mm.

2.4.3 Uvas o cerezas enteras -

90% o más en número (basado en la muestra promedio) de uvas enteras o de cerezas enteras, se aproximan a la forma normal, excepto para la preparación propia (tal como eliminación de pepitas y pedúnculos) y:

- a) no están rotas en dos o más partes;
- b) no están gravemente aplastadas, mutiladas o desgarradas.

2.4.4 Cerezas en mitades-

80% o más, en número (basado en la muestra promedio) de las cerezas son aproximadamente mitades que no están rotas en dos o más partes.

2.5 Criterios de calidad

- 2.5.1 Color - la ensalada de frutas en conserva deberá tener un color normal, con la excepción de que se tolera que el color esté ligeramente desvaído en las cerezas coloreadas.

2.5.2 Sabor - la ensalada de frutas en conserva deberá tener un sabor normal característico para cada fruta y para la totalidad de la mezcla.

La ensalada de frutas en conserva con ingredientes especiales deberá tener el sabor característico comunicado por las frutas que constituyen el producto y las otras sustancias empleadas.

2.5.3 Textura

Las frutas no deberán ser demasiado pulposas ni excesivamente duras, según corresponda a la fruta respectiva.

2.5.4 Defectos y tolerancias

La ensalada de frutas en conserva deberá estar prácticamente exenta de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

	<u>Límites máximos</u> (basados en el peso de la fruta escurrida)
a) <u>Piezas de fruta con macas</u> (piezas de fruta con zonas superficiales oscuras, manchas que penetran en la fruta, y otras anormalidades)	20% m/m Total de todas las unidades de fruta así afectadas
b) <u>Piel - (basado en promedios)</u> (considerado como defecto únicamente cuando se presenta en, o procedente de, frutas peladas)	25 cm ² área agregada por kg
c) <u>Huesos - (basado en promedios)</u> (piezas de hueso o pepitas de fruta y puntas de hueso duras y afiladas; los fragmentos muy pequeños de menos de 5 mm en la dimensión máxima que no tienen puntas ni bordes afilados no se consideran)	1 pieza, de cualquier tamaño, por 2 kg
d) <u>Tallos pequeños - (basado en promedios)</u> (tal como pedúnculos de las uvas)	5 por kg
e) <u>Tallos grandes - (basado en promedios)</u> (tal como de melocotones, peras o cerezas)	1 tallo grande, o pieza del mismo, por kg.

2.5.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente deberá considerarse "defectuoso" cuando no satisfaga uno o más de:

- 1) los requisitos aplicables que figuran en los párrafos 2.4.1 a 2.4.4 (excepto las proporciones para uvas y cerezas que se basan en promedios); y
- 2) los requisitos de calidad aplicables que figuran en los párrafos 2.5.1 a 2.5.4 (excepto para piel, material de huesos, y tallos basados en promedios).

2.5.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables y otros que se especifican en el párrafo 2.5.5 cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios - el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.5.5; 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 Frutas y Hortalizas Elaboradas; y
- b) se cumplen los requisitos que se basan en la muestra promedio.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Colorantes

Eritrosina
 (Para colorear cerezas únicamente cuando se emplean cerezas artificialmente coloreadas)

Dosis máxima utilizable

Limitada por las prácticas de fabricación correctas (sancionada temporalmente)

Dosis máxima utilizable

Aromas

Esencia natural de fruta

Limitada por las prácticas de fabricación correctas (sancionada)

Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos

Limitada por las prácticas de fabricación correctas (sancionada temporalmente)

Aceite de laurel	}	para aromatizar únicamente cerezas artificialmente coloreadas
cerezo y/o		
Aceite de almendras amargas		

10 mg/kg en el producto total (pendiente de sanción)

40 mg/kg en el producto total (pendiente de sanción)

Antioxidante

Acido L-ascórbico

500 mg/kg (sancionada temporalmente)

4. HIGIENE

4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).

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

4.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:
a) estará exento de los microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda resultar tóxica.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberá llenarse bien de frutas, 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 herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 5.1.1 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 Frutas y Hortalizas Elaboradas.

5.1.4 Peso escurrido mínimo

5.1.4.1 El peso del producto escurrido no deberá ser menor del 60% del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

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

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento deberá ser "Ensalada de frutas".

6.1.2 Como parte del nombre o cerca de este, deberá incluirse, según los casos a menos que, en el país en que se venda el producto una representación gráfica verdadera del producto acompañada de una lista completa de las frutas en la declaración de ingredientes, sea suficiente, de acuerdo con la legislación nacional, lo siguiente:

"5 frutas" o "Con cinco frutas", o
"4 frutas" o "Con cuatro frutas".

6.1.3 Cuando el medio de cobertura está constituido por agua, o por agua y uno o más zumos de frutas en donde predomina el agua, el medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste:

"En agua" o "Envasadas en agua"

6.1.4 Cuando el medio de cobertura consiste únicamente en zumo de una fruta sola, el medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste:

"En zumo de (nombre de la fruta)"

6.1.5 Cuando el medio de cobertura está constituido por dos o más zumos de frutas, deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste:

"En zumo de (nombre de la fruta)", o
"En zumos de frutas", o
"En zumos de frutas mixtos".

6.1.6 Cuando se añadan azúcares a uno o más zumos de frutas, deberá declararse el medio de cobertura, según sea apropiado en cada caso:

"Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado", o
"Zumo(s) de (nombre de la fruta) muy edulcorado(s)", o
"Zumos de fruta ligeramente edulcorados", o
"Zumo(s) de frutas mixtos muy edulcorado(s)".

6.1.7 Cuando se añaden azúcares al agua, o al agua y uno o más zumos de frutas, deberá declararse el medio de cobertura, según sea apropiado en cada caso:

"Jarabe diluido" o "Jarabe concentrado", o
"Agua ligeramente edulcorada" o "Agua edulcorada ligeramente", o
"Jarabe muy diluido" o "Jarabe muy concentrado".

6.1.8 Cuando el medio de cobertura contiene agua y uno o más zumos de frutas en los que el zumo de frutas constituye 50% o más, en volumen, del medio de cobertura, el medio de envasado deberá indicar la preponderancia de dicho zumo de fruta, tal como por ejemplo:

"Zumo(s) de (nombre de las frutas) y agua"

6.1.9 Como parte del nombre, o cerca de éste, deberá figurar una declaración del aderezo característico, por ejemplo: "Con X", según los casos.

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, con la excepción de que el agua y el zumo de fruta no es preciso declararlos, excepto según se indica en 6.2.2.

6.2.2 Cuando las cerezas están artificialmente coloreadas y/o artificialmente aromatzadas, se permiten las siguientes declaraciones en la lista de ingredientes o en otras partes, en lugar de indicar los aditivos:

"Cerezas artificialmente coloreadas de rojo", o
"Cerezas artificialmente coloreadas de rojo y artificialmente aromatzadas".

6.2.3 Si se añade ácido ascórbico para preservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes o en otras partes en la etiqueta de esta manera:

"Acido ascórbico añadido para preservar el color".

6.3 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.

6.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

6.5 País de origen

a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.

b) Cuando el producto se somete a elaboración en un segundo país que cambia su naturaleza, el país en que se realiza la elaboración debe considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 7.1, 7.2, 7.3 y 7.4 han sido sancionados, y el método indicado en 7.5 deberá ser sancionado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7.1.1 Tamaño de la unidad de muestra *

7.1.1.1 Para evaluar las proporciones de frutas y el llenado del recipiente (incluido el peso escurrido), la unidad de muestra deberá ser el recipiente entero.

7.1.1.2 Para aclarar si se cumplen los requisitos relativos a porcentajes para Tamaños y Formas de frutas y Defectos, la unidad de muestra deberá ser:

- 1) el recipiente entero cuando contiene 1 litro o menos; o
- 2) 500 gr de fruta escurrida (o una mezcla representativa) cuando el recipiente contiene más de 1 litro.

7.2 Evaluación de las proporciones de frutas **

7.2.1 Procedimiento

7.2.1.1 Determinar peso escurrido y mantener separados el líquido y la fruta;

7.2.1.2 Separar las distintas frutas, retirando las que estén en menor cantidad (tal como cerezas, piña, uvas);

7.2.1.3 Pesar las frutas individuales al gramo más próximo;

7.2.1.4 Registrar el peso de cada fruta y sumar todos estos pesos.

7.2.2 Cálculo y expresión de los resultados

Calcular el porcentaje de las proporciones de frutas:

a) $\frac{\text{peso de cada fruta}}{\text{suma de los pesos de todas las frutas}} \times 100 = \% \text{ del peso de fruta}$

7.3 Determinación de peso escurrido ***

7.3.1 Definición ***

7.3.2 Materiales ***

7.3.2.1 Especificaciones para tamices circulares ***

(a) - (b) - (c)

7.3.3 Procedimiento ***

7.3.4 Cálculo y expresión de los resultados ***

7.4 Determinación de la concentración del jarabe ****

* Texto según se indica para "Tamaño de Unidad de muestra - Método II" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23, excepto que los párrafos 3, 3.1 y 3.2 se han omitido intencionalmente de este Proyecto de Norma.

** Texto según se indica para "Evaluación de las proporciones de fruta" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23. (a) No emplear el peso escurrido original del producto antes de separar las frutas.

*** Métodos de Análisis de la AOAC-1970 - 32.001 y 32.002.

**** Métodos de Análisis de la AOAC-1970 - 31.011 (Sin corregir para Azúcar invertido).

- 7.4.1 Procedimiento ****
- 7.4.2 Cálculo y expresión de los resultados ****
- 7.4.3 Referencias bibliográficas ****
- 7.5 Método para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes
- 7.5.1 Recipientes metálicos

7.5.1.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

7.5.2 Recipientes de vidrio

7.5.2.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

**** Métodos de Análisis de la AOAC-1970 - 31.011 (Sin corregir para Azúcar invertido).

APENDICE V

PROYECTO DE NORMA PARA SETAS EN CONSERVA
Adelantado al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por setas en conserva el producto (a) preparado con setas frescas que responden a las características de variedades cultivadas (cultivares) del género Agaricus (Psalliota), incluido A. bisporus, que han de estar en buenas condiciones y, después de las operaciones de limpieza y recorte, encontrarse sanas; (b) envasado con agua y/o zumo exudado de las setas y otro medio de cobertura líquido apropiado, aderezos, y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Puede utilizarse cualquier variedad adecuada (cultivar) del género Agaricus (Psalliota), incluido A. bisporus.

1.3 Tipo de color

- a) Blanco o crema
- b) Pardo

1.4 Formas de presentación

- a) Botones - setas enteras, con pedúnculos adheridos de no más de 5 mm de longitud, medidos desde la base del velo.
- b) Botones cortados - botones rajados en lonjas de 2 mm a 6 mm de espesor de los que no menos de 50% están cortados paralelamente al eje de la seta.
- c) Enteras - setas enteras, con pedúnculos adheridos cortados en una longitud no mayor del diámetro del sombrerete, medido desde la base del velo.

- d) Rajadas o enteras rajadas - setas cortadas en lonjas de 2 mm a 8 mm de espesor, de las que no menos de 50% están cortadas paralelamente al eje de la seta.
 - e) Rajadas de modo aleatorio - setas cortadas en lonjas de espesor variable y en las que las lonjas pueden apartarse sustancialmente de los cortes aproximadamente paralelos al eje de la seta.
 - f) Cuartos - setas cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.
 - g) Pedúnculos y piezas (cortados) - piezas de sombrerete y pedúnculos de tamaños y formas irregulares.
 - h) Para asar - setas seleccionadas de velo abierto no mayor de 40 mm de diámetro, con pedúnculos adheridos de diámetro no mayor del del sombrerete, medido desde la base de la cicatriz del velo.
 - i) Otras formas de presentación facultativas - otras formas no específicamente descritas en (a) a (h) arriba, tales como en cubos o picadas, que se describen adecuadamente en la etiqueta.
- 1.4.1 Tolerancia para formas de presentación en Botones y Enteras
Una tolerancia de 10%, en número, de las unidades para la respectiva forma de presentación puede exceder la longitud de pedúnculo especificada.
- 1.5 Tipos de envasado
- a) Envasado regular o natural - en agua, salmuera, y/o zumo exudado de las setas.
 - b) En mantequilla o salsa de mantequilla.
 - c) En salsa de crema
 - d) En salsa aparte de una salsa de mantequilla o crema.
 - e) En vinagre
 - f) En aceite
 - g) En vino
2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD
- 2.1 Otros ingredientes
Según sea apropiado para el tipo respectivo de envasado:
- a) Agua, sal, especias, aderezos, salsa de soja, vinagre, vino.
 - b) Sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado.
 - c) Mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles, incluido aceite de oliva; leche, leche en polvo, o crema (nata).
Si se añade mantequilla, la cantidad no deberá ser menor de 3% del producto final.
 - d) Almidones - naturales (nativos), física o enzimáticamente modificados - únicamente cuando son ingredientes la mantequilla u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles.
 - e) Harina de trigo o maíz.
- 2.2 Criterios de calidad
- 2.2.1 Color
- a) La porción de seta del producto deberá tener el color normal característico de la variedad de setas en conserva. Las setas en conserva de tipos especiales y que contengan ingredientes especiales permitidos deberán considerarse de color característico cuando no haya coloración anormal para los respectivos ingredientes empleados.
 - b) El medio líquido en el "Envase regular o natural" deberá ser claro o ligeramente turbio y de color entre amarillo y pardo claro.
- 2.2.2 Sabor
Las setas deberán tener sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.
Las setas en conserva con ingredientes especiales o salsas deberán tener el sabor característico comunicado por las setas y las otras sustancias empleadas.
- 2.2.3 Textura y carácter
Las setas en el "Envase regular o natural" deberán ser firmes y estar prácticamente intactas.

En las formas de presentación de "Botones" y "Enteras", no más del 10%, en número, de las setas podrán tener sombrerete que acuse rotura total o completa del velo.

En las formas de presentación de "Botones" y "Enteras" y "Para asar" 5%, en número, de las unidades de setas pueden ser pedúnculos o sombreretes desprendidos.

2.2.4 Defectos

Las setas en conserva (a) no podrán contener más que indicios de arena, tierra, suelo o de cualquier otra materia extraña, de origen mineral u orgánico; y (b) deberán estar razonablemente exentas de setas manchadas o dañadas de algún otro modo.

2.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 se considerará "defectuoso".

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en el párrafo 2.2.5, no es 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 Frutas y Hortalizas Elaboradas.

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, o han sido sancionadas temporalmente o actuadas, por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en la forma que se indica a continuación:

	<u>Dosis máxima utilizable</u>	
a) Acido ascórbico	Limitada por las prácticas de fabricación correctas	(Sancionada)
b) Acido cítrico	Limitada por las prácticas de fabricación correctas	(Sancionada)
c) Glutamato monosódico	Sin limitación	(Sancionada temporalmente)
d) <u>Colorantes</u>		
Caramelo - para uso en salsas	Limitada por las prácticas de fabricación correctas	(Sancionada temporalmente)
e) EDTA disódico cálcico (Etilenodiamintetracetato disódico cálcico)	200 mg/kg	(Sancionada)
f) Almidones modificados, Gomas vegetales, Alginatos, Alginato de propilenglicol, para uso únicamente cuando se usan como ingredientes mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles, como se indica a continuación:		

Dosis máxima utilizable: 1% m/m solos o en combinación

Almidones modificados

Almidones tratados por ácidos	}	(Sancionados)
Almidones tratados por álcalis		
Almidones blanqueados		
Dialmidón, fosfato (tratado por trimetafosfato sódico)		
Dialmidón fosfato, fosfatado		
Monoalmidón fosfato	}	(Sancionados temporalmente)
Acetato de almidón		
Almidón, hidroxipropil		
Dialmidón, adipato, acetilado		
Dialmidón glicerol, hidroxipropil		
Almidones oxidados		

Almidones modificados (Cont.)

Sodio succinato de almidón	(Pendiente de sanción)
Dialmidón fosfato (tratado con oxicloruro de fósforo)	} (Sancionados temporalmente)
Dialmidón fosfato, acetilado	
Dialmidón fosfato, hidroxipropil	(Pendiente de sanción)
Dialmidón glicerol, acetilado	} (Sancionados temporalmente)
Dialmidón glicerol	

Gomas vegetales

Goma arábica	} (Sancionadas temporalmente)
Carragenano	
Furcellarano	
Goma guar	

Gomas vegetales

Goma tragacanto	} (Pendiente de sanción)
Goma de algarrobo	
Pectina	

Alginatos

(Ca, K, Na, NH₄) (Sancionados temporalmente)

Alginato de propilenglicol

(Sancionado temporalmente)

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Práctica de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.
- 4.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:
 - a) estará exento de los microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
 - b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda resultar tóxica.
- 4.4 El producto habrá recibido en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de Clostridium botulinum.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien con setas, 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 herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 5.1.1 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 Frutas y Hortalizas Elaboradas.

5.1.4 Peso escurrido mínimo

5.1.4.1 Envasado regular, en vinagre, vino y aceite

El peso escurrido del producto no deberá ser menor del 53% del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

5.1.4.2 Envasado con salsas

La porción de setas escurridas, después de separar por lavado la salsa o líquido, no deberá ser menor de 27-1/2% del peso total del producto.

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

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto deberá ser "Setas".

6.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá incluirse lo siguiente:

6.1.2.1 La forma de presentación:

"Botones", "Botones cortados", "Enteras", "Rajadas", o "Enteras rajadas", "Rajadas de modo aleatorio", "Cuartos", "Pedúnculos y piezas (cortados)", "Para asar", "Cubitos" y "Picadas", según cada caso particular.

6.1.2.2 Una declaración de cualquier salsa especial y/o aderezo o aromatizantes que caractericen el producto, 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 grasa de mantequilla.

6.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, con la excepción de que no es preciso declarar el agua.

6.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse, en peso, en el 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.

6.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

6.5 País de origen

- a) Deberá declararse el país de origen del producto, si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.
- b) Cuando el producto se somete a elaboración en un segundo país que cambia su naturaleza, el país en que se realiza la elaboración debe considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación, son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 7.1, 7.2, 7.3 y 7.4 han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

la toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

7.2 Determinación de peso escurrido *

7.2.1 Definición *

7.2.2 Materiales *

7.2.2.1 Especificaciones para tamices circulares *

(a) - (b) - (c)

7.2.3 Procedimiento *

7.2.4 Cálculo y expresión de los resultados *

7.3 Determinación de peso escurrido lavado **

7.3.1 Definición **

El peso escurrido lavado expresa % del contenido de sólidos después de lavar con agua caliente, según se determina por el procedimiento que se describe más adelante.

7.3.2 Materiales **

7.3.2.1 Especificaciones para tamices circulares

┌ Tamiz de malla fina U.S. No. 50 ┐ (a) 20 cm (8 pulgadas) de diámetro.

7.3.3 Procedimiento **

7.3.3.1 Pesar la lata sin abrir.

7.3.3.2 Abrir la lata y lavar el contenido sobre un tamiz de malla fina tarado.

7.3.3.3 Lavar el contenido del tamiz bajo el agua fría corriente y lavar luego con agua caliente corriente hasta que quede libre de sustancias adheridas. ***

7.3.3.4 Extender las setas después del lavado sobre el fondo del tamiz y escurrir durante 5 minutos y pesar después.

7.3.3.5 Pesar la lata seca vacía y determinar el contenido neto (o el peso del producto total).

7.3.4 Cálculo y expresión de los resultados **

Calcular el % de peso escurrido con relación al contenido neto (o peso del producto total).

7.4 Método para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes

7.4.1 Recipientes metálicos

7.4.1.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

7.4.2 Recipientes de vidrio

7.4.2.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

(a) Para reemplazar por el correspondiente tamiz ISO.

* Métodos de Análisis de la AOAC-1970 - 32.001 y 32.002; debe aplicarse también a "Envasado en aceite".

** Texto igual que el indicado para "Determinación del peso lavado escurrido" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23, pero no aplicable ya a "Envasado en aceite"; y

*** excepto que la palabra "soluble" debe reemplazarse por la palabra "adherida".

PROYECTO DE NORMA PARA ESPARRAGOS EN CONSERVA
Adelantado al Trámite 8

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; y (c) tratado por el calor, antes o después de ser cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 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 de la longitud de 15 cm, pero no menor de 10,5 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, excepto que, cuando las lanzas están cortadas en piezas de 3 cm o menos de longitud debe haber, por lo menos, 10%, 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.

1.2.1 Tolerancias para formas de presentación

Se considerará que cumplen los requisitos para las formas de presentación que figuran en 1.2 cuando:

- (1) la longitud predominante de las unidades en la muestra está dentro de la clasificación de formas de presentación designada; y
- (2) la longitud de las unidades es razonablemente uniforme.

"Razonablemente uniforme", basado en el promedio de muestra, significa para:

- (a) Tallos largos; Tallos; Puntas - por lo menos 75%, en número, de las unidades están dentro de + 1 cm de la longitud predominante; y por lo menos 95%, en número, de las unidades están dentro de + 2 cm de la longitud predominante;
- (b) Cortes con puntas; Cortes - por lo menos 75%, en número, de las unidades están dentro de + 1 cm de la longitud predominante; y por lo menos 90%, en número, de las unidades están dentro de + 2 cm de la longitud predominante.

1.3 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, pero no más de 25%, en número, de las unidades pueden tener un color tal que se extienda más de una mitad de la longitud de la unidad.
- (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, pero dicho color no debe extenderse más de una mitad de la longitud de una unidad.
- (d) Mixto: constituido por una mezcla de piezas de color blanco, crema, blanco amarillento, azul, verde, verde claro o verde-amarillento.

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:

<u>Tamaños</u>	<u>Espárragos pelados</u> (diámetro)	<u>Espárragos sin pelar</u> (diámetro)
"Pequeño"	hasta 8 mm, inclusive	hasta 10 mm, inclusive
"Mediano"	más de 8 mm y hasta 13 mm inclusive	más de 10 mm, y hasta 15 mm inclusive
"Grande"	más de 13 mm y hasta 18 mm, inclusive	más de 15 mm y hasta 20 mm, inclusive
"Extra grande"	más de 18 mm	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 en la parte más gruesa de la unidad, medida 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) de 1.4, 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) Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco, vinagre;
- (b) Mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles. Si se agrega mantequilla, su cantidad no deberá ser menor de 3% del producto final;
- (c) Almidones: naturales (nativos), física o enzimáticamente modificados, 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.

2.2.2 Medio de cobertura

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.

2.2.3 Sabor

Los espárragos en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.

Los espárragos en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que comunican los espárragos y las otras sustancias empleadas.

2.2.4 Textura

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

2.2.5 Defectos y Tolerancias

	<u>Limitaciones</u>
(a) <u>Puntas desmenuzadas y otras porciones de espárragos desmenuzados</u> (piezas rotas o desmenuzadas hasta el punto que el aspecto del producto resulta seriamente perjudicado incluyendo piezas de longitud menor de 1 cm)	El producto deberá estar razonablemente libre de dicho material
(b) <u>Materia extraña</u> (arena, cascajo o material terroso)	El producto deberá estar prácticamente exento de este material
(c) <u>Unidades con piel (en espárragos pelados únicamente)</u> (unidades con áreas sin pelar que influyen gravemente en el aspecto o en la comestibilidad del producto)	10%, en número
(d) <u>Unidades huecas</u> (unidades huecas hasta el punto de que el aspecto del producto resulta seriamente perjudicado)	10%, en número
(e) <u>Unidades malogradas</u> (tallos o puntas muy torcidas o cualquier unidad seriamente perjudicada en su aspecto por pliegues u otras malformaciones)	10%, en número
(f) <u>Unidades dañadas</u> (incluye alteración del color, daños mecánicos, enfermedad o perjuicio por cualquier otro medio en grado que resulta seriamente perjudicada la apariencia o la comestibilidad del producto)	10%, en número

Total de todos los defectos en (d), (e) y (f) para estas formas de presentación:

Tallos largos	15%, en número
Tallos	15%, en número
Puntas	15%, en número
Cortes con puntas	20%, en número
Cortes	25%, en número

2.2.6 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad aplicables que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.5 se considerarán "defectuosos".

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 2.2.6 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.6, no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

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 aprobado temporalmente
(b) Cloruro estannoso - únicamente para espárragos en recipientes de vidrio o en latas totalmente esmalta- das (lacadas)	25 mg/kg calculado (aprobado) como Sn
(c) Acido L-Ascorbico	(aprobado)

Dosis máxima utilizable

(c) Acidificantes

- Acido acético
- Acido ascórbico
- Acido cítrico
- Acido málico
- Acido L-tártarico

Limitada por las prácticas de fabricación correctas

(Sancionada)

(f) Almidones modificados, Gomas vegetales, Alginatos, Alginato de propilenglicol: para uso únicamente cuando se emplean como ingredientes mantecilla u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles, según se indica a continuación:

Dosis máxima utilizable: 1% m/m solos o en combinación

Almidones modificados (Sancionados)

- Almidones tratados por ácidos
- Almidones tratados por álcalis
- Almidones blanqueados
- Dialmidón, fosfato (tratado con trimetafosfato sódico)
- Dialmidón fosfato, fosfatado
- Monoalmidón fosfato

Almidones modificados (Sin sancionar)

- Sodio succinato de almidón*
- Dialmidón fosfato (tratado con oxidocloruro de fósforo)**
- Dialmidón fosfato, acetilado***
- Dialmidón fosfato, hidroxipropil*
- Dialmidón glicerol acetilado**
- Dialmidón glicerol**

Almidones modificados (Temporalmente sancionados)

- Acetato de almidón
- Almidón, hidroxipropil
- Dialmidón, adipato, acetilado
- Dialmidón glicerol hidroxipropil
- Almidones oxidados

Gomas vegetales (Temporalmente sancionadas)

- Goma arábiga
- Carragenano
- Furcellarano
- Goma guar

Gomas vegetales (Sujetas a sanción)

- Goma tragacanto
- Goma de algarrobo
- Pectina

Alginatos (Temporalmente sancionados)

(Ca, K, Na, NH₄)

Alginato de propilenglicol (Temporalmente sancionado)

4. CONTAMINANTES

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

Estaño total, en recipientes metálicos cuando el estaño está descubierto:

Dosis máxima: 250 mg/kg, calculados como Sn

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias controvertibles.

* Sujeto a sanción

** Temporalmente sancionado

*** Sancionado

- 5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:
- estará exento de los micro-organismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
 - estará exento de toda sustancia originada por micro-organismos en cantidad que pueda resultar tóxica.

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 herméticamente cuando está totalmente lleno.

6.1.2 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".

6.1.3 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 Frutas y Hortalizas Elaboradas.

6.1.4 Peso escurrido mínimo

- 6.1.4.1 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 herméticamente cuando está totalmente lleno:

	<u>Espárragos pelados</u>
Tallos largos	60%
Todas las demás formas de presentación	58%
	<u>Espárragos sin pelar</u>
Tallos largos y Tallos	57%
Todas las demás formas de presentación	55%

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

7. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

- 7.1.1 La designación deberá ser "Espárragos"; y la palabra "Pelados" o "Sin pelar", según los casos, podrá declararse según la legislación nacional.

- 7.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá declararse lo siguiente, según los casos:

7.1.2.1 La forma de presentación:

"Tallos largos" o "Lanzas largas";
"Tallos" o "Lanzas";
"Puntas";
"Cortes con puntas" o "Puntas cortadas";
"Cortes".

7.1.2.2 El color:

"Blanco";
 "Punta blanca y azul";
 "Punta blanca y verde";
 "Verde";
 "Mixto".

7.1.2.3 Una declaración de cualquier salsa y/o aderezo que caracterice el producto 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.

7.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta una lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, con la excepción de que no es preciso declarar el agua.

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

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

- (a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.
- (b) Cuando el producto se somete a elaboración en un segundo país que cambia su naturaleza, el país en que se realiza la elaboración debe considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Declaraciones facultativas7.6.1 Representación del tamaño - En las formas de presentación de Tallos largos, Tallos, Puntas

- 7.6.1.1 Si estos nombres de tamaños satisfacen los requisitos aplicables de esta norma, pueden declararse como: "Pequeño", "Mediano", "Grande", "Extra-grande", "Mezcla de tamaños" o "Tamaños surtidos", según los casos.
- 7.6.1.2 El número de unidades presentes en el recipiente puede indicarse por límites de números aproximados, p.ej. "aproximadamente ____ a ____ Lanzas".

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude, a continuación, son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos indicados en 8.1 a 8.2 han sido sancionados, y el método indicado en 8.3 deberá ser sancionado, 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 Frutas y Hortalizas Elaboradas.

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)

* Métodos de la AOAC 1970 - 32.001 y 32.002

- 8.2.3 Procedimiento *
- 8.2.4 Cálculo y expresión de los resultados *
- 8.3 Método para la Determinación de la capacidad de agua de los recipientes
- 6.3.1 Recipientes metálicos

8.3.1.1 Procedimiento

- (1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- (2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.
- (3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- (4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

8.3.2 Recipientes de vidrio

8.3.2.1 Procedimiento

- (1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- (2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.
- (3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- (4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

PROYECTO DE NORMA PARA UVAS PASAS

Adelantado al Trámite 8

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a uvas secas de variedades que se ajustan a las características de *Vitis vinifera* L. que se han tratado o elaborado adecuadamente y que se ofrecen para el consumo directo como Uvas pasas o Sultanas. Abarca también uvas pasas envasadas en recipientes a granel destinadas a reenvasarse en recipientes de tamaño pedido por los consumidores. Esta norma no comprende 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 sanas de variedades que se ajustan a las características de *Vitis vinifera* L. (con exclusión de las pasas de Corinto) elaboradas en una forma apropiada de uvas pasas comerciables con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.

Las uvas secas o pasas:

- 1) se limpiarán adecuadamente, ya sea lavadas o sin lavar;
- 2) se eliminarán los pedúnculos excepto en la forma de uvas pasas en racimo;
- 3) se eliminarán los tallos excepto en el tipo Málaga Moscatel;
- 4) pueden remojarse (sin blanquearse) en una solución de lejía alcalina y aceite como auxiliar del secado;
- 5) pueden blanquearse sometiéndolas a un tratamiento de blanqueo por medios químicos y posteriormente son objeto de secado.
- 6) sus pepitas pueden quitarse mecánicamente en los tipos que las tienen;
- 7) su humedad se reducirá a un nivel que asegure la conservación del producto; y
- 8) pueden recubrirse con uno o más de los ingredientes o azúcares especificados en el párrafo 3.1 de esta norma.

2.2 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.

2.3 Formas de presentación

Con pepitas --- cuando no se quitan las pepitas en los tipos que las tienen.

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

En racimo --- con las pasas adheridas al tallo del racimo principal.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Ingredientes permitidos

Aceites 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 apropiados al producto.

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Características de madurez

Las uvas pasas tendrán las características de desarrollo propias de uvas 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.

3.2.2 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 en 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 deben estar prácticamente exentas de pedúnculos, materias vegetales extrañas y daños.

3.2.3 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 considerarán defecto en las uvas pasas de tipo Moscatel Málaga "Sin quitar el pedúnculo". Al considerar las tolerancias de pedúnculos con relación al "porcentaje por recuento", los pedúnculos que están sueltos se contarán como si estuvieran sobre una uva pasa).

c) Uvas pasas no maduras o 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 del 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 las formas de presentación "sin pepitas", los deterioros mecánicos derivados de las operaciones normales de eliminación de las pepitas no se consideran daño.

En el tipo varietal "sin pepitas", los deterioros mecánicos derivados de la eliminación de pedúnculos no se consideran daño.

e) Uvas pasas azucaradas - pasas con cristales de azúcar externos o internos que estén muy visibles y afecten seriamente el aspecto de la uva pasa. Las pasas recubiertas de azúcar o a las que se añade azúcar deliberadamente, no se considerarán "uvas pasas azucaradas".

f) Pepitas (en la forma de presentación "sin pepitas") - semillas prácticamente enteras, plenamente desarrolladas que no se han logrado eliminar en la elaboración de las uvas con pepitas.

3.2.4 Tolerancias de defectos

Las uvas pasas no contendrán defectos excesivos (se definan 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 3.2.3 no deberán exceder las limitaciones especificadas en el párrafo 3.2.4

DEFECTOS	SIN PEPITA	CON PEPITA
	----- Límite máximo -----	
-Trozos de tallo (en las formas con tallos)	1 por kg	2 por kg
-Pedúnculos (excepto en el tipo Moscatel Málaga "sin quitar el pedúnculo")	50 por 500 gramos	25 por 500 gramos
-Pasas no maduras o subdesarrolladas	6% en peso	4% en peso
-Dañadas	5% en peso	5% en peso
-Azucaradas	15% en peso	15% en peso
-Pepitas (en las formas de presentación sin pepitas)	-	20 por 500 gramos

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección ... del Codex Alimentarius, están pendientes de sanción o han sido aprobadas por el Comité sobre Aditivos Alimentarios.

	<u>Dosis máxima utilizable</u>
<u>Dióxido de azufre</u> (refiriéndose únicamente a uvas pasas blanqueadas)	1.500 mg/kg (no aprobado)
<u>Aceite mineral</u> (Calidad comestible) (Véase el suplemento 1 de este Apéndice para las especificaciones) 1/	5 g/kg (aprobado)
<u>Sorbitol</u>	5 g/kg (aprobado)

5. CONTAMINANTES

Se aplicarán las tolerancias pertinentes descritas en Tolerancias Internacionales Recomendadas para Residuos de Plaguicidas (CAC/RS 35-1970) y en ALINORM 71/24, Apéndice II).

6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma, se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en conserva, recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 6.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.
- 6.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:
 - a) estará exento de los microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
 - b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda resultar tóxica.

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

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

- 8.1 Nombre del alimento (Véase también el etiquetado facultativo en 8.6)
 - 8.1.1 El nombre del producto será "Uvas pasas"; la denominación de "Sultanas" se emplea en aquellos países en que el nombre de Sultana sirve para describir ciertos tipos varietales de uvas pasas.
 - 8.1.2 Si las pasas están blanqueadas, deberá figurar como parte del nombre una descripción tal y como se emplea habitualmente en el país en el que se venden como: "Blanqueadas", "Doradas", o "Doradas blanqueadas".
 - 8.1.3 Si las pasas son del tipo que tiene pepita, el nombre del alimento incluirá, según los casos:
 - a) "sin pepitas" o "con las pepitas quitadas"
 - b) "con pepitas sin quitar" o "con pepitas", o descripciones análogas que indiquen que las pasas no son de la variedad natural sin pepita, excepto para la forma en racimo del tipo Málaga Moscatel.

1/ El Comité mixto FAO/OMS de Expertos sobre Aditivos Alimentarios, en su 14º Período de sesiones celebrado en Junio 1970, detalló las especificaciones para aceite mineral de calidad comestible, tomando en consideración las especificaciones descritas en el Suplemento 1 de este Apéndice.

- 8.1.4 Si las uvas pasas se presentan en forma de racimo, la denominación deberá indicar "En racimo", o una descripción análoga apropiada.
- 8.1.5 Si las uvas pasas no tienen los pedúnculos eliminados intencionalmente, en la designación del producto deberá indicarse "Con pedúnculo", o una descripción análoga apropiada excepto para las formas en racimo y del tipo Málaga Moscatel.
- 8.1.6 Las uvas pasas que están revestidas con un determinado producto o sometidas a un tratamiento semejante, deberán incluir como parte del nombre del alimento, o cerca de este, las declaraciones pertinentes; por ejemplo "Revestidas con azúcar", o "Revestidas con X ...".

8.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

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

8.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

8.5 País de origen

- a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.
- b) Cuando el producto se somete en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se realice la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8.6 Declaraciones facultativas

- 8.6.1 Las uvas pasas pueden designarse como "Naturales" cuando no se han sometido al remojo en una solución de lejía alcalina y aceite como ayuda auxiliar del secado ni se han sometido al tratamiento de blanqueo.
- 8.6.2 Las uvas pasas pueden designarse "Sin pepita" cuando sean de ese tipo varietal.
- 8.6.3 El nombre del producto puede incluir la variedad, o el grupo del tipo varietal de las uvas pasas.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras descritos, o a los que se alude a continuación son métodos internacionales de arbitraje. El método descrito en 9.2.1 ha sido aprobado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Los métodos de 9.2.2, 9.2.3, 9.2.4, y 9.2.5 están sujetos a consideración posterior y/o a sanción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

9.1 Toma de muestras

(Los planes para toma de muestras están todavía por establecer).

9.2 Procedimientos de ensayo

9.2.1 Humedad

(Véase el Anexo I a este Apéndice)

Método alternativo - "Humedad en frutos secos"

(Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, 22.012 y 22.003 (c))."

9.2.2 Impurezas minerales (Ensayo de arena)

(Véase el Anexo II a este Apéndice)

9.2.3 Bióxido de azufre

"Método colorimétrico - aplicable a frutos secos"
(Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, 20.093).

9.2.4 Aceite mineral

(Véase el Anexo III a este Apéndice)

9.2.5 Sorbitol

(Véase el Anexo IV a este Apéndice)

"Determinación de sorbitol por cromatografía de gas en productos de panadería, vinos, y vinagres".

(Referencias: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 51 No. 6, November 1968, p. 1272-1274)

- o -

SUPLEMENTO 1

Especificaciones propuestas para hidrocarburos minerales líquidos, semi-líquidos y sólidos

1. Hidrocarburo mineral líquido

- a) deberá ser una mezcla transparente, casi sin olor y sin sabor de hidrocarburos minerales líquidos,
- b) tendrá una extinción ultravioleta (llamada también absorbancia) en la banda de 240-280 milimicras, no superior a 0,04, para 1 centímetro de espesor de una solución en iso-octano que contenga 1 gramo por litro; es decir $E_{0,1\%}^{1\text{ cm}}$ no deberá ser superior a 0,04, donde $E = \log_{10} (I_0/I)$; I_0 e I son las Intensidades de la radiación incidente y de la radiación transmitida, respectivamente;
- c) tendrá que satisfacer los ensayos de acidez o alcalinidad, sustancias carbonizables, parafinas sólidas y compuestos de azufre descritos en la monografía para Parafina Líquida de la Farmacopea Británica, 1963.

Especificación para hidrocarburos minerales semi-líquidos

2. Hidrocarburo mineral semi-líquido

- a) será una mezcla blanca, translúcida y untuosa de hidrocarburos minerales semi-líquidos, apenas fluorescente a la luz del día;
- b) no deberá contener más de 0,1 por ciento en peso, de cenizas sulfatadas;
- c) deberá tener una extinción ultravioleta (llamada también absorbancia) a 290 milimicras no superior a 1,0 para 1 centímetro de espesor de una solución en iso-octano que contenga 1 gramo por litro, es decir $E_{0,1\%}^{1\text{ cm}}$ no deberá ser mayor que 1,0 donde $E = \log_{10} (I_0/I)$; I_0 e I son respectivamente las Intensidades de radiación incidente y de la radiación transmitida; y
- d) tendrá que satisfacer los ensayos de acidez o alcalinidad y para compuestos de azufre, descritos en la monografía para Parafina Líquida de la Farmacopea Británica, 1963.

Especificación para hidrocarburo mineral sólido, distinto de cualquier otro hidrocarburo mineral sólido usado o destinado para el uso en compuestos masticables

3. Hidrocarburo mineral sólido, distinto de cualquier otro hidrocarburo mineral sólido usado o destinado para el uso en compuestos masticables

- a) será una mezcla, casi sin olor y sin sabor, de hidrocarburos minerales sólidos;
- b) no contendrá más de 0,1 por ciento en peso de cenizas sulfatadas;
- c) tendrá que satisfacer el ensayo de acidez o alcalinidad descrito en la monografía para Parafina Líquida de la Farmacopea Británica, 1963;
- d) tendrá que satisfacer en ensayo para compuestos de azufre, descrito en la monografía mencionada en el párrafo anterior: siempre que dicho ensayo se haga a 70°C, o a 5°C por encima del punto de congelación del hidrocarburo mineral sólido, cualquiera que sea el más alto;
- e) tendrá que cumplir los requisitos especificados en uno de los subpárrafos siguientes:

- i) antes de usarse en la composición o preparación de algún alimento, deberá analizarse para detectar la presencia de hidrocarburos policíclicos, por el método descrito en la Parte II de este Programa, con el resultado descrito en el párrafo 6 de dicha Parte II, y si dicho hidrocarburo mineral sólido se analiza posteriormente por el referido método, deberá dar el resultado indicado; o
- ii) a 99°C deberá tener una viscosidad no superior a 7,0 centistokes y la extinción ultravioleta (llamada también absorbancia) a 290 milimicras, no será superior a 0,04 para 1 centímetro de espesor de una solución en iso-octano que contenga 1 gramo por litro; es decir, $E_{\frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}}$ no deberá ser superior a 0,04, donde $E = \log_{10} (I_0/I)$; I_0 e I son las Intensidades de la radiación incidente y de la radiación transmitida, respectivamente; o
- iii) a 99°C deberá tener una viscosidad no superior a 10,0 centistokes y la extinción ultravioleta (llamada también absorbancia) a 290 milimicras, no será superior a 1,0 para 1 centímetro de espesor de una solución en iso-octano que contenga 1 gramo por litro; es decir, $E_{\frac{0,1\%}{1 \text{ cm}}}$ no deberá ser superior a 1,0 donde $E = \log_{10} (I_0/I)$; I_0 e I son las intensidades de la radiación incidente y de la radiación transmitida, respectivamente.

- o -

APENDICE VII
 Anexo I

1/ DETERMINACION DE HUMEDAD POR EL METODO DE CONDUCTANCIA ELECTRICA
 (Proyecto de norma PFV 71/6-12)

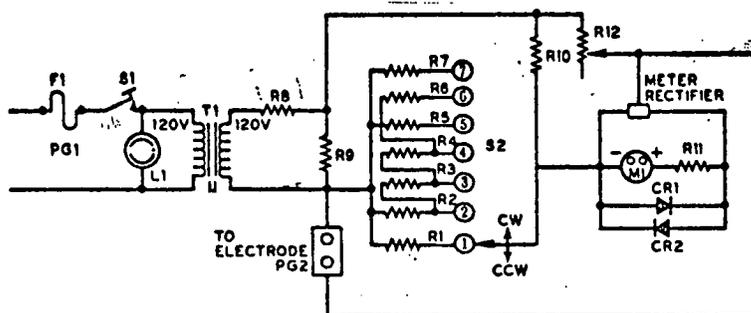
Equipó

Medidor de humedad de frutas secas con todos los gráficos de uvas pasas y electrodos de ensayo.

Molino Universal # 71 o # 72 (cabezal de 16 dientes) - molino accionado a mano o mecánicamente.

Termómetro: 0° a 120° F.

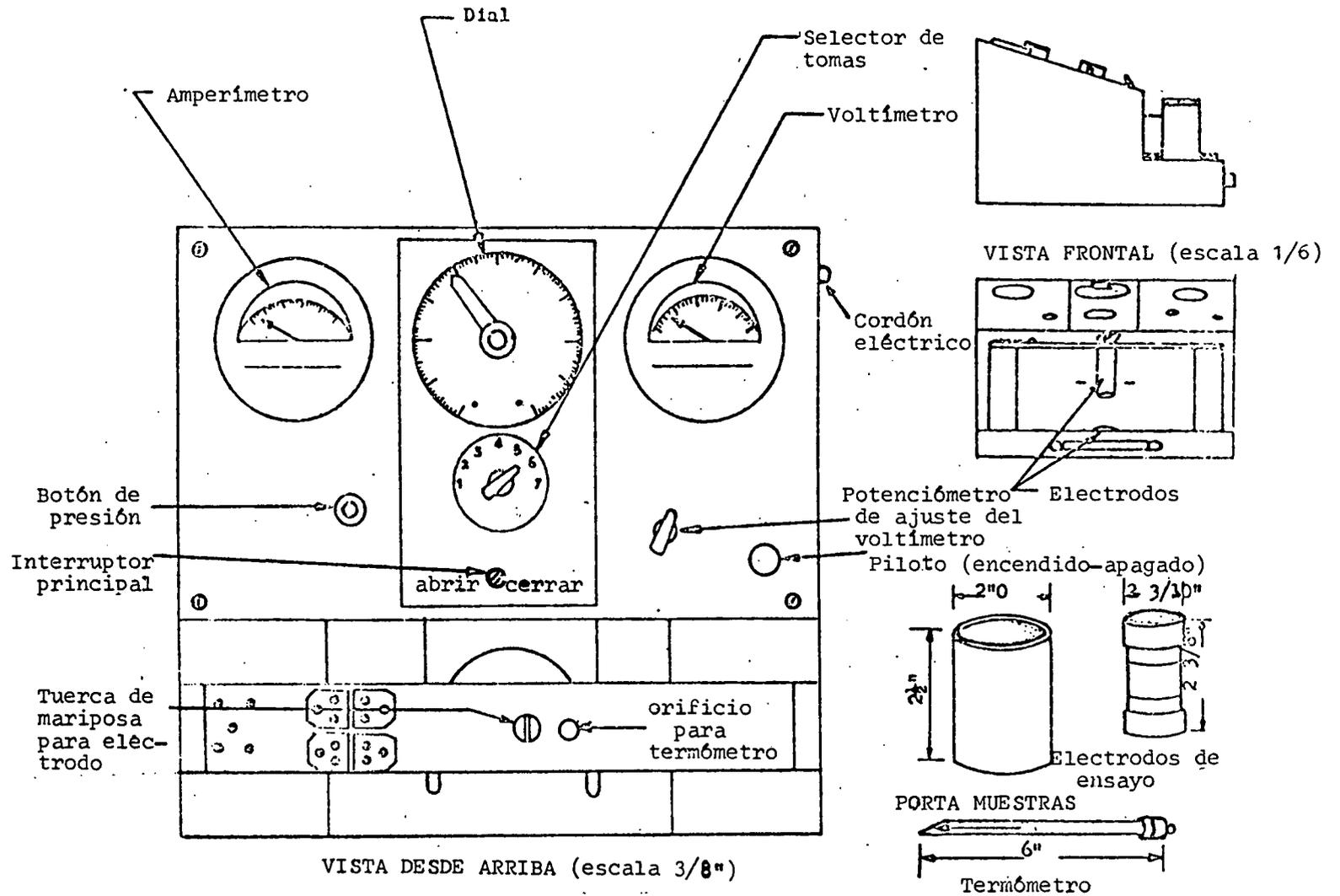
DIAGRAMA DE CIRCUITO ELECTRICO PARA EL MEDIDOR DE HUMEDAD DE FRUTAS SECAS



Leyenda

Parte	Parte	Valor	Tolerancia, %	Potencia
F1-Fusible 3AG 2A 125 v	R1	10K	1	1
S1-Interruptor de botón de presión	R2	200K	1	1/2
L1-Luz de neón	R3	1K	1	1
T1-Transformador aislante 1-1,120 v, 50 ma	R4	100K	1	1
PG1-Clavija 120 v	R5	40K	1	1
PG2-Clavija al electrodo	R6	20K	1	1/2
MI-Microamperímetro de corriente rectificadora del tipo 0-100 microamperios (de intervalo de rectificado)	R7, R10	3K	1	1
CR1-Rectificador F4 (5M2483)	R8	2.5K	-	10
CR2-Rectificador F4 (5M2483)	R9	5K	-	10
S2- 2 selectores de tomas de 7 puntos de humedad	R11	1.5K	10	1/2
	R12	10K	±5	(resistencia de arrollamiento)

MEDIDOR DE HUMEDAD DE FRUTAS SECAS



APENDICE VII

Anexo I

Procedimiento

- 1) Moler una muestra representativa tres veces con un aparato de picar alimentos Universal #71, empleando la cuchilla que tenga 16 dientes. Amasar luego a mano hasta que la muestra está mezclada a fondo.
- 2) Comprimir la muestra molida en el cilindro de baquelita (que contiene un forro de papel encerado) comprobando que está bien comprimida alrededor del electrodo del fondo. Llenar el cilindro hasta que esté hasta la superficie.
- 3) Bajar el electrodo de cierre y comprimirle dentro de la muestra hasta que el nivel del electrodo de cierre es detenido por el larguero. Introducir el termómetro en el orificio hasta una profundidad aproximadamente la mitad de la altura de la cubeta.
- 4) Enchufar el aparato en una toma de 110 Volt CA y hacer girar el interruptor principal. Ajustar el potenciómetro de ajuste del voltímetro (el botón de la derecha debajo del voltímetro) hasta que la lectura del voltímetro es de 10 voltios o menos.
- 5) Poner el selector de toma adecuado por referencia al cuadro apropiado para el tipo de fruta que se está examinando, tal como
 - Cuadro 22: B1 para fruta con humedad natural o baja: por debajo de 15% emplear la toma 6.
 - Cuadro 22: B2 para fruta elaborada o con mucha humedad: por encima de 15% emplear la toma 3.
- 6) Selección de un punto del dial. Si la muestra parece húmeda, girar el dial aproximadamente a 80. Si la muestra parece seca, girar el dial aproximadamente a 40. Con esto se trata de evitar que el amperímetro dé saltos.
- 7) Aflojar cuidadosamente el interruptor de botón de presión y observar el micro-amperímetro. Si el dial está cerca de los límites correctos, el amperímetro dará la lectura en la escala. Si la aguja del amperímetro llega completamente a 100, aflojar inmediatamente el botón de presión. Seleccionar un nuevo punto del dial y probar otra vez. El operador aprenderá pronto a apreciar, por examen de la fruta al tacto, dónde montar aproximadamente el dial.
- 8) Cuando la aguja del amperímetro cae dentro de la escala, mantener oprimido el botón de presión y girar el dial de modo que la aguja del amperímetro se mueva hacia cero (a la izquierda). Cuando se alcanza el punto cero, la aguja empezará a retroceder si el dial se sigue moviendo en la misma dirección. Ajustar el dial lo más cerca posible de este cero o punto de inflexión.
- 9) Entonces, pero no antes, girar el potenciómetro de ajuste del voltímetro completamente a la derecha. Con el botón de presión oprimido, hacer el ajuste fino del dial al punto de inflexión o punto cero del amperímetro. Cuando se alcanza este punto de inflexión leer el dial. Leer entonces el termómetro.
- 10) Consultar el cuadro apropiado para Uvas pasas y, tomando como base las lecturas del dial y la temperatura, determinar el contenido de humedad como se indica en el apartado 11.
- 11) Buscar la columna de temperatura correcta sobre el cuadro y seguir hacia abajo esta columna hasta que se alcance un número lo más próximo a la lectura del dial. El porcentaje de humedad se encontrará en la columna en la extrema izquierda.

Ejemplo

Lectura de dial - 76
 Temperatura - 74°F
 Selector de toma - 3
 Cuadro - 22:B2

Buscar la columna encabezada con 74°F y seguir hacia abajo hacia la lectura de conductancia más aproximada a la lectura de dial de 76. Tomar nota de que una lectura de 75,2 corresponde a un contenido de humedad de 18,5%, mientras que una lectura de 78,4 corresponde a un contenido de humedad de 19,0%. Por interpolación, una lectura de 76 correspondería a un contenido de humedad de 18,6%.

Verificación del aparato de determinación de humedad

Debe examinarse diariamente el aparato para verificar la calibración y el funcionamiento adecuados como sigue:

- 1) Colocar el "electrodo de ensayo" en el aparato en lugar de la muestra de fruta molida.

- 2) Hacer funcionar el aparato de la misma manera que se indica arriba para la muestra de fruta.
- 3) Comprobar las lecturas para cada toma con las lecturas sobre el electrodo de ensayo.
- 4) Si el aparato no da la lectura apropiada, es señal de que necesita una reparación o un ajuste.

420

Journal of the AOAC (Vol. 55, No.2, 1972)

Cuadro 22:B1. Correlación conductancia-temperatura para uvas pasas de humedad natural o baja; selector de toma, 6

hume- dad %	Lectura de conductancia a la temperatura (°F)																							
	56	58	60	62	64	66	68	70	72	74	76	78	80	82	84	86	88	90	92	94	96	98	100	102
9.0																9.0	15.0	21.0	25.0	29.0	33.0	36.0	39.0	42.0
9.5													4.0	11.0	17.5	22.5	27.0	32.5	37.0	40.5	44.0	47.0	49.0	51.5
10.0								1.0	7.0	13.5	17.5	23.0	28.5	34.0	38.0	41.5	45.5	49.0	52.0	54.5	57.0	59.0	61.5	
10.5						7.5	13.0	18.0	24.0	29.5	35.0	40.0	44.5	49.0	51.5	54.0	57.0	60.0	62.0	64.0	66.0	69.0	70.0	
11.0				8.5	16.0	22.5	28.0	34.0	39.0	44.0	48.5	53.0	56.0	59.0	61.5	64.0	66.0	68.5	70.5	72.5	73.8	75.3	76.8	
11.5		9.0	18.0	26.0	31.0	36.0	42.0	47.5	51.5	55.5	58.7	62.5	64.7	67.5	69.5	71.0	73.0	75.0	76.5	78.3	79.6	81.0	82.5	
12.0		23.5	30.5	37.5	42.5	47.0	52.0	56.5	60.0	63.3	66.5	69.0	71.0	73.0	74.5	76.0	78.0	79.7	81.0	82.0	83.8	85.2	86.5	
12.5	16.5	27.0	34.5	40.0	46.0	50.5	55.0	59.0	63.0	65.8	68.6	71.0	73.3	75.0	76.6	78.0	79.7	81.3	82.6	84.0	85.4	86.7	88.0	89.3
13.0	30.5	37.2	42.5	48.0	52.3	56.5	60.5	64.3	67.7	70.0	72.5	74.8	76.7	78.3	79.7	81.2	82.6	83.8	85.2	86.5	87.8	89.2	90.5	91.3
13.5	40.0	45.0	49.7	54.0	58.0	61.5	65.0	68.5	71.3	73.4	75.4	77.5	79.4	80.7	82.0	83.5	85.0	86.2	87.3	88.5	89.8	91.0	92.2	93.0
14.0	48.3	52.5	56.5	60.0	63.0	66.0	69.2	72.0	74.5	76.4	78.0	80.0	81.7	83.0	84.4	85.6	87.0	88.0	89.3	90.3	91.5	92.6	93.8	94.6
14.5	55.3	59.0	62.3	65.0	67.6	70.4	72.7	75.0	77.0	78.7	80.4	82.0	83.7	85.0	86.2	87.3	88.7	89.7	90.8	91.8	93.0	94.0	95.0	95.8
15.0	61.6	64.5	67.7	70.8	72.4	74.3	76.0	78.0	79.7	81.1	82.6	84.0	85.6	86.7	87.9	89.1	90.3	91.4	92.5	93.5	94.5	95.5	96.4	97.0

421 Modificaciones en los métodos

Cuadro 22:B2. Correlación conductancia-temperatura para uvas pasas elaboradas; selector de toma, 3

hume- dad %	Lectura de conductancia a la temperatura (°F)																							
	56	58	60	62	64	66	68	70	72	74	76	78	80	82	84	86	88	90	92	94	96	98	100	102
13.0										0.0	6.7	12.8	18.0	22.2	26.8	31.4	35.4	39.5	43.7	48.0	52.2	55.8	59.0	
13.5										2.5	9.0	15.4	21.0	25.2	29.4	34.0	38.3	42.7	45.5	50.5	54.3	58.0	61.5	64.8
14.0									5.7	11.7	17.0	23.0	27.5	32.4	36.6	40.8	44.2	48.3	52.6	56.2	59.6	62.8	66.3	69.2
14.5						1.0	7.5	14.0	19.0	24.3	29.4	34.2	39.0	42.8	46.7	50.9	54.4	57.5	60.8	64.2	67.2	70.3	73.0	
15.0					2.5	9.3	15.5	21.7	27.0	31.6	36.3	40.9	45.5	49.2	53.0	56.8	59.7	62.7	65.4	68.2	70.9	73.6	76.1	
15.5				4.0	11.0	17.7	23.1	29.7	34.0	38.2	42.7	47.3	51.6	55.2	58.5	62.1	64.9	67.2	69.7	72.0	74.2	76.6	78.7	
16.0				13.5	20.0	25.3	31.0	36.0	41.0	45.5	50.0	54.0	58.0	61.6	64.5	67.4	69.6	72.0	73.7	75.5	77.3	79.3	81.0	
16.5		13.0	20.5	25.5	32.0	36.6	42.0	46.5	50.7	54.8	58.5	62.0	65.5	68.9	71.0	73.0	75.2	77.0	78.4	79.7	81.3	82.6	84.3	
17.0	13.5	22.0	28.4	34.0	39.0	43.5	47.2	51.7	55.7	59.4	62.6	66.0	68.8	71.5	74.1	76.0	77.8	79.4	80.9	82.0	83.2	84.2	85.5	86.7
17.5	31.0	36.0	41.0	45.0	49.0	52.5	56.0	59.5	63.0	66.0	69.0	71.6	74.0	76.2	78.4	80.6	81.5	82.6	83.9	84.8	85.8	86.8	87.8	88.7
18.0	43.0	47.0	50.0	53.5	57.0	59.7	62.7	64.8	69.0	71.5	73.8	76.0	78.0	79.8	81.6	82.7	84.0	85.0	86.0	86.6	87.7	88.5	89.5	90.2
18.5	50.5	53.3	56.0	59.4	62.5	65.0	67.7	70.4	73.0	75.2	77.3	79.2	81.0	82.4	83.8	84.8	85.8	86.7	87.7	88.4	89.0	89.9	90.7	91.3
19.0	56.0	59.5	61.2	64.0	66.8	69.2	71.6	74.0	76.4	78.4	80.2	81.7	83.3	84.5	85.7	86.7	87.6	88.5	89.3	89.8	90.4	91.0	91.7	92.3
19.5	60.7	63.0	65.5	68.3	70.5	72.7	74.7	77.2	79.2	80.8	82.5	83.9	85.2	86.2	87.2	88.0	88.8	89.5	90.3	90.9	91.4	91.9	92.5	93.0
20.0	65.0	67.5	69.6	71.8	74.0	76.0	77.9	79.8	81.7	83.1	84.6	85.7	87.0	87.8	88.7	89.5	90.1	90.7	91.4	91.8	92.3	92.8	93.4	93.9
20.5	69.2	71.3	73.3	75.2	77.2	78.6	80.6	82.4	83.9	85.3	86.4	87.4	88.4	89.3	90.0	90.6	91.2	91.8	92.5	92.9	93.3	93.8	94.3	94.7

1/ METODO PARA LA DETERMINACION DE LAS IMPUREZAS
MINERALES EN UVAS PASAS (PRUEBA DE LA ARENA)

Fundamento del método

Como consecuencia de los métodos que se emplean para recolectar y secar las uvas pasas, éstas están expuestas a contaminación con arena u otras partículas del suelo. El objetivo que persigue la "prueba de la arena" es separar la arena y otras materias inorgánicas análogas de las uvas pasas mediante una combinación de operaciones de tamizado, agitación y rociado con agua. Una vez que la arena se ha separado del tejido de la pasa, se recoge sobre un tamiz de malla fina, se pasa a un crisol, se incinera para eliminar toda la materia orgánica y luego se pesa. Se parte de una muestra de ensayo grande, con el fin de proporcionar una sección transversal representativa del producto y también de obtener suficiente residuo (arena) para la pesada. Este residuo que queda se considera que es la arena o "impurezas minerales".

Equipo

Vasos de precipitados-Pyrex - 2 000 ml
Vasos de precipitados - 800 ml
Placa de calentamiento o estufa
Mufla - 550° - 600°C
Crisoles para incinerar residuo
Tamices - 8 pulgadas (20 cm.) de diámetro - 8 mallas; abertura de poro 2,38 mm.
Tamices - 8 pulgadas (20 cm.) de diámetro - 24-25 mallas; abertura de poro 0,70 mm.
Tamices - 8 pulgadas (20 cm.) de diámetro - 250-270 mallas; abertura de poro 50 micrones

NOTA: El tamiz fino de 250-270 mallas puede reducirse a 3 o 4 pulgadas de diámetro (7,5 a 10,0 cm.) con un adaptador cónico o embudo para recoger los líquido de lavado del tamiz de 8 pulgadas, 24-25 mallas.

Reactivos - Solución de NaCl (15%)

Procedimiento de análisis

- 1) Pesar 200 gramos de uvas pasas en un vaso de precipitados de 2 000 ml; añadir 1 000 ml de agua;
- 2) Añadir 5 gotas de detergente casero, llevar a ebullición y hervir a fuego lento durante unos 20 minutos;
- 3) Lavar a través de una serie de tamices colocados de tal modo que el tamiz de 8 mallas está en la parte superior, el de 25 mallas en el medio y el de 270 mallas en el fondo. Utilizando, aproximadamente, una tercera parte de las pasas de una vez, usar una combinación de rociado de agua y un frotamiento enérgico para romper el tejido y dejar en libertad la arena u otro material terroso que pueda haber.
- 4) Quitar el tamiz de 8 mallas y lavar a fondo el residuo que ha quedado sobre el tamiz de 25 mallas;
- 5) Recoger la totalidad del material que atraviesa el tamiz de 25 mallas sobre el de 270 mallas;
- 6) Pasar con cuidado el material que queda sobre el tamiz de 270 mallas a un vaso de precipitados de 800 ml haciendo uso de una pequeña corriente de agua;
- 7) Dejar en reposo durante unos 5 minutos, dando lugar a que el material más pesado se sedimente en el fondo del vaso y el tejido de la pasa, más ligero, flote;
- 8) Decantar la mayor parte del agua y el material constituido por pasas que están flotando, reteniendo la arena más densa en el vaso;
- 9) Al llegar a este punto, hay que eliminar la mayor parte del material orgánico. Si se aprecia una cantidad considerable en el vaso, añadir unos 400 ml de solución caliente de NaCl al 15%, dejar reposar durante 5 minutos y decantar de nuevo el agua y el material más ligero. Separar el NaCl lavando con agua caliente. La separación puede comprobarse examinando los lavados con AgNO_3 .
- 10) Filtrar el residuo que queda en el vaso a través de un papel de filtro sin cenizas y pasar a un crisol tarado;
- 11) Secar y calcinar en mufla a 550°-600°C durante unas 2 horas.
- 12) Enfriar y pesar el residuo, expresando los resultados a base de "... mg/100 g".

1/ Adaptado de "Determination of Acid-Insoluble Residue (Soil)", Journal of the AOAC, Vol.54, No.3, May 1971, 40.A07.

1/ METODO PARA LA DETERMINACION DEL ACEITE
MINERAL EN LAS UVAS PASAS
(Proyecto de Norma PFV 71/6-12)

En el párrafo 55 del Informe del octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (ALINORM 72/20), el observador de la AOAC señaló un método que sería apropiado para la determinación de aceite mineral en frutas secas. El método referenciado figura en el párrafo 9.2.4 del proyecto de norma y da la referencia de la AOAC, 11th Edition, 28.063.

Una nueva investigación del problema indica un método más adecuado y más sensible para la determinación de aceite mineral en uvas pasas. A continuación se describen los detalles de este nuevo método.

Aparato

Vasos de precipitados - 1000 ml; 800 ml; 30-50 ml.
Embudos de separación - 800 ml.
Baño de vapor
Papel de filtro, flujo rápido
Tubo cromatográfico, 250 ml., bureta de distribución; o tubo cromatográfico
30 x 450 mm provisto de llave.

Reactivos

HCl 6N (1+1)
Alúmina (Al_2O_3) Brockman Actividad I, básica, 80-200 mallas, pH 9-11 en suspensión acuosa al 10% (Fisher Scientific Co. N^oA 540, A-941 J.T. Baker N^o(0539).
Cloroformo, para análisis
Eter de petróleo, para análisis P.E. 30^o-60^oC
 Na_2SO_4 (anhidro)

Fundamento del método

Las uvas pasas contienen una cierta cantidad de aceite natural que se extraerá junto con aceite mineral cuando se aplique un procedimiento de extracción normal con disolvente. Por consiguiente, la primera operación es eliminar cualquier aceite que pueda haber, sea mineral o vegetal, del producto, empleando un disolvente adecuado, tal como cloroformo. Después de evaporar el cloroformo, se hace pasar el residuo que contiene el aceite por una columna de alúmina, para separar el aceite mineral insaponificable del aceite vegetal tomando como base la diferencia de solubilidad entre dos aceites. El aceite vegetal permanece retenido a la columna de alúmina alcalina, en tanto que el aceite mineral no polar es arrastrado por el éter de petróleo. La evaporación del éter de petróleo deja un residuo de aceite insaponificable que se considera aceite mineral después de comprobar la pureza utilizando el valor de índice de refracción y el espectro de placa Irtran.

Preparación de la muestra

- 1) Pesar 200 gramos de uvas pasas en un vaso de precipitados de 1 litro;
- 2) Añadir, al mismo tiempo que se agita, 50 ml de HCl 6N; dejar en reposo durante 1 hora, agitando de vez en cuando;
- 3) Añadir 200 ml de cloroformo a la masa de uvas pasas, agitar y decantar el cloroformo y el extracto acuoso en un vaso de precipitados de 800 ml, reteniendo las uvas pasas en el vaso de 1000 ml;
- 4) Repetir dos veces más las extracciones según 3) utilizando porciones de 200 ml de cloroformo para cada extracción;
- 5) Pasar las extracciones reunidas a un embudo de separación, dejar sedimentar durante un tiempo suficiente para que se separen bien la capa de cloroformo y la acuosa. Pasar la capa clorofórmica, más densa, a un vaso de 800 ml;
- 6) Añadir unos 100 gramos de Na_2SO_4 anhidro al extracto clorofórmico y decantar a través de un filtro rápido, recogiendo el producto decantado en otro vaso de 800 ml;
- 7) Lavar el Na_2SO_4 con una porción de 50 ml de cloroformo y decantar a través de un filtro, recogiendo en un vaso, reuniendo los extractos clorofórmicos;
- 8) Evaporar casi hasta sequedad sobre un baño de vapor bajo una suave corriente de aire;
- 9) Pasar cuantitativamente el residuo a un vaso de 50 ml usando pequeñas porciones de cloroformo, evaporar de nuevo, esta vez a sequedad;
- 10) Secar el residuo durante 2 a 3 horas a 100^oC. Enfriar.

1/ Adaptado de la 11th Edition, Association of Official Analytical Chemists, Chapter 14.109-14.112, Mineral Oil in Bakery Products.

Método de Determinación de Sorbitol en Uvas pasas y otros alimentos

Reactivos

- a) Metanol - Absoluto, destilado en vidrio.
- b) Acetato de plomo, solución saturada - Preparar solución saturada disolviendo 16 gramos de acetato de plomo neutro en 100 ml de agua.
- c) Gel de sílice (drierite), anhidro, marcado, 8 mallas - W.A. Hammond Drierite Co., Xenia, Ohio, o equivalente.
- d) Celite, flujo rápido.
- e) L-D-Glucoheptosa, estándar interno, K and K Laboratory, Plainview, N.Y.
- f) Reactivo TMS, tri-sil obtenido de Pierce Chemical Co., Rockford, Ill., o preparar el reactivo de la manera siguiente: Poner unos pocos granos de drierite en un frasco seco provisto de tapón tabicado. Agregar, desde una jeringa hipodérmica, en este orden: 9 partes de piridina seca, 3 partes de hexametildisilizano (HMDS), y 1 parte de trimetilclorosilano (TMS). El reactivo debe conservarse en estado anhidro. Preparar piridina exenta de agua conservándola sobre drierite o tamices moleculares 13 x.

Aparato

- a) Jeringas - Jeringas de 10 ml, 10 de 1 y 2.
- b) Cromatógrafo de gas - Perkin Elmer 900 o cualquier instrumento con detector de ionización de flama adecuado para los siguientes parámetros operatorios indicados en el cuadro 1.

Cuadro 1. Parámetros operatorios para Cromatografía gas-líquido

Columna, vidrio	6' x 0,16 pulg. DI
Relleno	4% SE 30 sobre Diatoport S 60/80 mallas silanizado
Gas soporte	Helio, 50 ml/min.
Temperatura de columna	Programada desde 160° a 280° a 4/min con demora inicial de 5 min.
Temperatura de detector	300°C
Temperatura de inyector	220°C

Preparación de la columna de alúmina

- 1) Apretar el tubo estrechado de la columna con un pequeño tapón de lana de vidrio.
- 2) Añadir por el embudo de polvo 175 g de alúmina, golpeando suavemente el tubo para asegurar un relleno uniforme. Nivelar la superficie y tapar la superficie con disco cortado de papel de filtro rápido de diámetro ligeramente menor que el interior del tubo.
- 3) Hacer un lavado previo de la columna con unos 200 ml de éter de petróleo. Parar el flujo justamente antes de que la última porción del éter de petróleo se sedimente en la alúmina.

Determinación

- 1) Tomar el residuo de las pasas en 5-10 ml de éter de petróleo.
- 2) Verter cuidadosamente en la columna de alúmina, abrir la llave y recoger el eluato a una velocidad "menor de" 5 ml/min.
- 3) Cerrar la llave cuando se ha sedimentado la mezcla éter-aceite justamente por encima de la superficie de alúmina. Lavar el vaso que contiene la muestra con dos porciones de 5 ml de éter de petróleo, lavando las paredes de la columna con cada lavado.
- 4) Abrir la llave y dejar que el éter se sedimente casi en la superficie de la alúmina. Llenar la columna con éter de petróleo.
- 5) Continuar añadiendo éter de petróleo a la columna hasta que se recoge un total de 400 ml.
- 6) Evaporar el éter de petróleo hasta un pequeño volumen sobre baño de vapor, aplicando una corriente suave de aire seco para favorecer la eliminación del disolvente. Una varilla de agitación colocada en el matraz ayudará a evitar un recalentamiento y posible rebosa por ebullición.
- 7) Pasar cuantitativamente a un vaso pequeño tarado, utilizando una pequeña porción de éter de petróleo.
- 8) Evaporar a sequedad sobre una superficie caliente empleando una suave corriente de aire. Secar en estufa de convección durante 1 hora a e 100°C.
- 9) Calcular el porcentaje en peso de este aceite insaponificable en relación con el peso original de las uvas pasas (200 gramos). Cálculo: $\frac{\text{Peso del residuo}}{200} (100) = \text{porcentaje en peso de aceite mineral.}$

Identificación y pureza del aceite mineral

- 1) Pasar aproximadamente 2 gotas de aceite residual a una placa de Irtran o NaCl. Cubrir con otra placa y preparar el espectro de IR. Preparar una curva similar, empleando aceite mineral USP. Si el volumen de aceite residual es demasiado pequeño para pasarlo a la placa directamente, servirse de CS₂ para facilitar esta operación. Evaporar completamente el disolvente antes de cubrir la placa con la segunda placa. Los picos ocurren a 3,4; 6,82; y 7,25 nm.
- 2) Obtener el índice de refracción en otra gota o dos de aceite residual y comparar con el índice de refracción del aceite mineral USP leído a temperatura determinada.

Preparación de estándares internos

Pesar 25 mg de glucoheptosa. Pasar a un matraz aforado de 25 ml con 10 ml de H₂O. Disolver y completar a volumen con MeOH. Si la cantidad de sorbitol añadida a las pasas es mayor de 0,5%, hay que preparar soluciones más concentradas del estándar interno.

A 25 mg de glucoheptosa en 25 ml (mg/ml), la respuesta del área pico fue la misma que para 25 mg de sorbitol en 25 ml (1 mg/ml) y se empleó una relación de 1 es a 1 para calcular los mg de sorbitol contenidos en la muestra.

Preparación de la muestra para análisis

Pesar 100 g de uvas pasas en un vaso de precipitados de 250 ml. Extraer el sorbitol de las pasas con 6 porciones de 80 ml de MeOH agitando durante ½ minuto. Debe tenerse cuidado de evitar un exceso de magullamiento de las pasas. Pasar las soluciones reunidas de extractos a un matraz aforado de 500 ml utilizando un embudo. Agregar 2 ml de solución saturada de acetato de plomo al matraz de 500 ml y completar a volumen con MeOH. Mezclar y dejar en reposo durante una hora o más. Los ácidos orgánicos precipitan. Pasar 1 ml del líquido que sobrenada, y 1 ml de estándar que contiene 1 mg de glucoheptosa a un vial de 4 ml. Agregar 0,1 g de Celite. Secar en estufa de vacío a 45°C y no más de 20 pulgadas de Hg.

Añadir al vial seco unos pocos gránulos de drierite y 2,5 ml de reactivo TMS empleando una jeringa hipodérmica. Cerrar el vial con tapón roscado de forro de teflón y sacudir a fondo para mezclar el residuo con la solución. Dejar en reposo durante ½ hora a 45°C para que la reacción sea completa.

Dejar que se sedimenten los productos sólidos y mantener el vial a la temperatura de reacción durante el análisis de CGL. Inyectar, aproximadamente, 1-2 ml de solución en el cromatógrafo de gas (el tamaño de la muestra depende de las condiciones y de la sensibilidad necesaria para que los picos de estándar interno y sorbitol queden sobre la escala).

Además de los picos de estándar interno y sorbitol, habrá también en el cromatograma glucosa A y B-D y algunas veces picos de sacarosa.

Cálculos

As = Area pico de la muestra

Ai = Area pico del estándar interno

i = Mg de estándar interno añadidos al vial de 4 ml

G = Gramos de muestra de uvas pasas

$$\frac{As}{Ai} \times i \times \frac{500}{G} \times 100 = \text{mg sorbitol por 100 g de muestra.}$$

PROYECTO DE NORMA PROPUESTONORMA GENERAL PARA CONSERVAS DE FRUTAS (COMPOTAS) Y JALEAS
Adelantado al Trámite 51. AMBITO DE APLICACION

Esta norma abarca las disposiciones generales que son aplicables a una clase de frutas para untar conocidas corrientemente con el nombre de compotas y jaleas. Las características diferenciales de esta clase de productos son, que se necesita una cantidad sustancial de fruto en la formulación, y que el producto final tiene un contenido de sólidos solubles relativamente elevado. Las denominaciones de "conservas" y "compotas" suelen intercambiarse frecuentemente. Las "Jaleas" se diferencian de las compotas en que el ingrediente fruta está constituido por el zumo que se ha extraído de frutos enteros y se ha clarificado por filtración o por algún otro medio. La norma propuesta abarca productos preparados, no solamente con frutos simples, sino con dos o más frutas.

Esta norma no abarca productos preparados con edulcorantes no carbohidratos y que están claramente destinados o etiquetados para uso dietético o para diabéticos; tampoco se aplica esta norma a los productos fabricados a partir de frutos agrios, a los que suele denominarse mermelada, productos que están abarcados por la "Norma del Codex para Mermelada de Agrios". Análogamente, esta norma no abarca tampoco productos claramente destinados y registrados para su empleo en fabricación.

2. DESCRIPCION2.1 Definición del producto

2.1.1. "Compotas" o "Conservas" son los productos que:

- a) se preparan con fruta adecuada, que puede estar entera o constituida por trozos de fruta, pulpa de fruta o puré de fruta; con o sin zumo de fruta o zumo de fruta concentrado como ingrediente (ingredientes) adicional; y
- b) dicha fruta así preparada, se mezcla con un edulcorante carbohidrato, con o sin agua, y puede adicionarse con pectina, ácidos comestibles, y cantidades pequeñas de otros ingredientes y aditivos apropiados; y
- c) la mezcla así preparada se somete a la acción del calor hasta que adquiera una consistencia adecuada.

El producto deberá envasarse en recipientes limpios de modo que se reduzcan al mínimo las posibilidades de contaminación posterior y de alteración microbiológica.

2.1.2 "Jaleas" es el producto que:

- a) se prepara con fruta adecuada y está prácticamente exento de partículas de fruta en suspensión; y
- b) dicha fruta así preparada se mezcla con un edulcorante carbohidrato, puede ajustarse con agua, puede adicionarse con pectinas y ácidos comestibles, y puede contener cantidades pequeñas de otros ingredientes y aditivos probados; y
- c) en el cual la mezcla así preparada se somete a la acción del calor hasta que adquiera una consistencia blanda, semi-sólida.

El producto deberá envasarse en recipientes limpios de modo que se reduzcan al mínimo las posibilidades de contaminación posterior y de alteración microbiológica.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 Se entiende por "Fruta" todas las frutas y hortalizas reconocidas y empleadas corrientemente en la fabricación de compotas, incluyendo castañas, jengibre, melón, ruibarbo y tomate, pero sin limitarse a éstas.

2.2.2 Se entiende por "Ingrediente fruta":

2.2.2.1 En el caso de compotas o conservas

- a) preparado a partir de fruta que puede ser fresca, helada, conservada, concentrada, o que ha sido elaborada o conservada por algún otro método;

- b) preparado con fruta prácticamente sana, íntegra, limpia, de madurez adecuada, no privada de ninguno de sus componentes principales, con excepción de que está recordata, clasificada, o tratada por algún otro método para eliminar defectos tales como magullamientos, pedúnculos, partes superiores, restos, corazones, huesos (pepitas) y pudiendo estar pelada o sin pelar. En el caso del jengibre, ruibarbo y melón, significa, respectivamente, raíz de jengibre pelada, ruibarbo privado de pedúnculo y recortado, y melones de los que se han eliminado las semillas, el pedúnculo y la corteza;
- c) la fruta preparada deberá contener todos los sólidos solubles naturales (extractivos), excepto aquellos que se pierden durante la preparación de acuerdo con las prácticas de fabricación correctas.

2.2.2.2 En el caso de jalea

- a) el zumo o extracto acuoso obtenido con fruta fresca, helada, en conserva, concentrada o que ha sido elaborada o conservada por algún otro método;
- b) preparado a partir de fruta limpia, prácticamente sana e íntegra, que está recortada, clasificada, o tratada de algún otro modo para eliminar las materias inconvenientes;
- c) dicho zumo se prepara, además, eliminando la totalidad, o prácticamente la totalidad, de los sólidos insolubles y puede concentrarse por eliminación de agua.

2.2.3 "Pulpa de fruta" significa las porciones comestibles de fruta, majada, o cortada en pedazos, pero no reducida a puré.

2.2.4 "Puré de fruta" significa ingrediente fruta finamente dividido por tamizado, o por algún otro medio mecánico.

2.2.5 "Sólidos solubles" significa el porcentaje de peso de sólidos solubles, tal como se determina por el Método refractométrico, a 20°C, utilizando la "International Sucrose Scale", pero sin introducir ninguna corrección para sólidos insolubles o ácidos.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

- 1) Ingrediente fruta según se define en 2.2.2.
- 2) Uno o más de los edulcorantes carbohidratos o azúcares tal como se definen por el Comité del Codex para Azúcares, incluida sacarosa, dextrosa, jarabe de azúcar invertido, fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.

3.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) Zumo de agrios.
- 2) Hierbas, especias y vinagre.
- 3) Aceites esenciales.
- 4) Licores.
- 5) Mantequilla, margarina, otros aceites animales o vegetales comestibles (empleados como antiespumantes).
- 6) Miel
- 7) Zumo de fruta o concentrados de zumo de fruta en el caso de las compotas.]

3.2 Formulación

3.2.1 Contenido de fruta

El producto deberá contener no menos de 40 partes, en peso, de ingrediente fruta, con exclusión de cualquier azúcar añadido u otros ingredientes facultativos usados en la preparación del ingrediente fruta, por cada 100 partes, en peso, de producto terminado

salvo que diferentes cifras mínimas:

- a) Pueden aplicarse:
 - 1) en países que tienen más de una norma
- b) deben aplicarse a las siguientes frutas: *

* La lista de frutas y porcentajes es provisional
[] Sujeto a revisión.

Jengibre	-
Jalea de granadilla	10-15%
Compota o jalea de manzanas de acajú	20%
Jalea de membrillo	35%
Compota de uva espina	35%
Grosella negra	25%
Piña	23%
Escaramujo	33%
Compota y jalea de cereza amarga	35%
Compota y jalea de frambuesa	35%
Compota y jalea de grosella roja	35%

Cuando se utiliza fruta diluida o concentrada, la formulación se basa en el equivalente de frutas de concentración simple, tal como se determina por la relación entre los sólidos solubles del concentrado y los sólidos solubles de la fruta natural (concentración simple).

3.2.2 Mezclas de frutas

3.2.2.1 Dos frutas

Cuando una compota o jalea contiene una mezcla de dos frutas, la fruta indicada en primer lugar deberá contribuir con no menos del 50 por ciento, y no más del 75 por ciento, del contenido total de fruta, excepto cuando una de las dos frutas es melón, piña, granadilla, limón, papaya o jengibre. Cuando uno de los constituyentes es melón o papaya, puede estar presente hasta una cantidad de 95 por ciento, y, cuando hay presentes piña, granadilla, limón y jengibre, deben estar en una dosis de no menos de 5 por ciento, permitiéndose el ingrediente principal a una dosis mayor de 75 por ciento.

3.2.2.2 Tres frutas

Cuando una compota o jalea contiene una mezcla de tres frutas, la fruta mencionada en primer lugar debe contribuir con no menos de 33-1/3 por ciento, sin exceder de 75 por ciento, del contenido de fruta total.

3.2.2.3 Cuatro o más frutas

Cuando una compota o jalea contienen una mezcla de cuatro o más frutas, la fruta mencionada en primer lugar debe contribuir con no menos de 25 por ciento, sin exceder de 75%, del contenido de fruta total.

3.3 Sólidos solubles (producto terminado)

La cifra para sólidos solubles del producto terminado no deberá ser menor de 65 por ciento.

3.4 Criterios de calidad

3.4.1 Requisitos generales

El producto final deberá ser viscoso o semisólido, tener un color y sabor normales para el tipo o clase de fruta que entra en la composición, teniendo en cuenta todo sabor comunicado por ingredientes facultativos, y deberá estar razonablemente exento de materiales defectuosos que normalmente acompañan a las frutas. En el caso de jaleas, el producto deberá ser razonablemente claro o transparente y no deberá contener defectos visibles.

Las semillas, en el caso de las bayas y granadilla, son un componente natural de las frutas, y no se consideran como defectos, a menos que el producto se presente como "Sin semillas".

3.4.2 Defectos y tolerancias - Compotas (Conservas)

	<u>Limitaciones</u>
a) <u>Materias vegetales extrañas inocuas</u> (sustancias vegetales comunes a un fruto determinado incluyendo hojas, periantios, pedúnculos de longitud mayor de 10 mm y bráctas de sépalos con un área total de 5 mm ² o mayor)	1 pieza por 500 gramos

	<u>Limitaciones (cont.)</u>
b) <u>Hueso (pepita)</u> (hueso o pepita en frutas tales como cerezas que normalmente se deshuesan; o una pieza de hueso de aproximadamente una mitad de hueso)	1 pieza por 1000 gramos
c) <u>Fragmentos de hueso</u> (una pieza de hueso menor del equivalente de una mitad de un hueso y que pesa por lo menos 5 miligramos)	1 pieza por 500 gramos
d) <u>Dañadas</u> (una pieza de fruta con macas, con color anormal o con magullamientos por acciones patológicas o de otra índole hasta el punto de que resulta materialmente alterada)	1 pieza por 100 gramos
e) <u>Impurezas minerales</u>	
Compota de fresas	0,03% en peso
Otras	0,01% en peso

3.4.3 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 3.4.1 y 3.4.2, se consideran "defectuosos".

3.4.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.3 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 3.4.3, no excede del 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.

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 sanción, o han sido aprobadas temporalmente o aceptadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, como se indica a continuación:

Dosis máxima utilizable

4.1 Ácidificantes

- Acido cítrico -- Aprobado
- Acido málico -- Aprobado
- Acido l-tartárico } sujeto a aprobación
- Acido fumárico }
- Acido láctico -- Aprobado

En cantida suficiente para mantener el pH a 2,8-3,5

4.2 Reguladores del pH

- Sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 4.1)
- Carbonato y bicarbonatos de sodio y potasio

Sin limitación (Sanción aplazada)

Sin limitación (Sanción aplazada)

4.3 Antiespumantes

- Mono- y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles }

No más de la necesaria para inhibir la formación espuma (Aprobada)

Dimetilpolisiloxano

10 mg/kg (Aprobada temporalmente)

4.4 Espesantes

- Agar-agar
- Pectina

Sin limitación (Sanción aplazada)

Sin limitación (Sanción aplazada)

4.5 Colorantes

Eritrosina	(Aprobada temporalmente)	
Amaranto	" "	
Verde sólido FCF	" "	
Ponceau 4R	" "	
Azo-rubina (Carmoisina)	(Sin aprobar)	200 mg/kg (solos o en combinación)
Tartrazina	(Aprobada temporalmente)	
Verde para lana BS(Verde"S")	" "	
Amarillo ocaso FCF	" "	

4.6 Sustancias conservadoras

Benzoato sódico Acido sórbico o sorbato potásico Esteres del ácido p-hidroxibenzoico	} para empleo en recipientes no cerrados herméticamente	1000 mg/kg (solos o en combinación) (Pendiente de sanción)
		Dióxido de azufre (arrastrado de las materias primas)

4.7 Aromas naturales

Esencias naturales de la fruta (o frutas) mencionadas en el producto	Sin limitación (Aprobada)
Aroma natural de menta	" " "
Aroma natural de canela	" " "

4.8 Endurecedores

Cloruro cálcico) Lactato cálcico)	200 mg/kg expresados como ion calcio total (solos o en combinación) (Pendiente de sanción)
--	--

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.
- 5.3 El producto no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que resulten tóxicas.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

Los recipientes deberán llenarse bien con el producto. Cuando esté envasado en recipientes rígidos, el producto ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno.

6.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifiquen en el párrafo 6.1 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

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. NO CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto deberá ser "Compota", "Conservas", o "Jalea", según los casos.

7.1.2 El nombre del producto deberá ir acompañado del nombre de la fruta, o frutas, empleadas en orden de proporción, en peso.

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el nombre de la variedad de fruta (P. ej. Victoria Plum Jam) o descripciones del tipo (p. ej. Yellow Plum Jam).

7.1.4 El nombre del producto o fruta podrá incluir un adjetivo relativo al carácter (p.ej. compota de moras sin pepitas).

7.1.5 La compota preparada con jengibre, o piña, o higos, con o sin la adición de frutos agrios, podrá denominarse "Mermelada de jengibre", "Mermelada de piña", o "Mermelada de higo", si dicho producto se designa así corrientemente en el país en que se vende.

7.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta la lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2 (c) de la Norma General para el Etiquetado de los 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

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

- a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.
- b) Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se realice la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Etiquetado facultativo (Véase 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5)

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen o a los que se alude en 8.1, 8.2.1 y 8.2.4 están aprobados, y los que se describen en 8.2.2 y 8.2.3 están sujetos a sanción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

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

8.2 Procedimientos de ensayo

8.2.1 Sólidos solubles

Los sólidos solubles deberán determinarse por el Método refractométrico, prescindiendo de todo ajuste para sólidos insolubles y ácidos, de conformidad con el Método de la AOAC.

(Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, 22.019).

8.2.2 Determinación de calcio en compotas

Métodos de la AOAC - 1970; 32.014 a 32.016.

8.2.3 Impurezas minerales (Método a desarrollar)

8.2.4 Método para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes

8.2.4.1 Recipientes metálicos

Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en 3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesario para llenar el recipiente.

8.2.4.2 Recipientes de vidrio

Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso hallado en 2) del peso hallado en 3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

APENDICE IX

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO
NORMA GENERAL PARA MERMELADA DE AGRIOS
Adelantado al Trámite 5

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma abarca las disposiciones generales y específicas para el producto preparado con frutos cítricos y que se conoce generalmente con el nombre de "Mermelada".

Las mermeladas preparadas a partir de jengibre, piña, o higos (adicionadas con frutos cítricos o sin ellos), que se describen habitualmente como mermeladas de tal fruta (o frutas), pero que satisfacen los requisitos para compotas, están incluidas en la Norma General del Codex para Compotas (conservas de fruta) y jaleas.

No se aplica a los productos preparados con frutas que no sean cítricas ni tampoco a los productos preparados a base de edulcorantes no carbohidratos y denominados "para diabéticos" o "dietéticos". Tampoco se aplica al producto que se destina - o en el que este hecho viene indicado claramente - a fines de fabricación solamente.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

- 2.1.1 Se entiende por "mermelada" el producto obtenido por elaboración de frutos agrios preparados con fruta que puede estar entera, pulpa de fruta, o puré de fruta, con o sin zumo de agrios, con o sin la extracción de la piel, y con o sin la separación de toda la piel o parte de la misma.

El ingrediente fruta, ya preparado, se mezcla con un edulcorante carbohidrato adecuado y puede adicionarse con agua, pectina, ácidos comestibles y otros ingredientes de menor importancia.

La mezcla preparada se trata con calor hasta que adquiera una consistencia conveniente.

El producto debe envasarse en recipientes limpios, de modo que se reduzcan al mínimo las posibilidades de contaminación posterior y de alteración microbiológica.

- 2.1.2 "Mermelada de jalea" es mermelada que corresponde a la descripción dada en 2.1.1 de la que se han eliminado la totalidad de los sólidos insolubles, o la totalidad de los sólidos insolubles con excepción de una pequeña proporción de piel delgada.

2.2 Otras definiciones

- 2.2.1 "Fruta preparada" o "ingrediente fruta preparado" significa frutos cítricos fundamentalmente sanos, limpios, incluyendo pulpas, zumos concentrados, extractivos y pieles en conserva, de los que se han eliminado los pedúnculos, calices y semillas. El zumo y la fruta deberán contener todos los sólidos solubles naturales (extractivos), excepto aquellos que inevitablemente se pierden durante la preparación, de acuerdo con unas prácticas de fabricación adecuadas. La fruta que interviene en la preparación puede ser fruta fresca, elaborada, o conservada por cualquier otro método que no sea desecación.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

- 1) Ingrediente fruta preparado
- 2) Edulcorante(s) carbohidrato o azúcares tal como se definen por el Comité del Codex sobre Azúcares, incluidas sacarosa, dextrosa, jarabe de azúcar invertido, fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.

3.1.2 Otros ingredientes

- 1) Zumo de agrios
- 2) Aceites esenciales
- 3) Licores
- 4) Mantequilla, margarina, otros aceites animales o vegetales comestibles (empleados como antiespumantes).
- 5) Miel.

3.2 Formulación

El producto deberá contener no menos de 20 partes, en peso, de fruta preparada, por cada 100 partes, en peso, de mermelada terminada. La piel en exceso de las cantidades que normalmente acompañan a las frutas, no se considera parte de la fruta para los fines de cumplimiento del contenido mínimo de frutas.

Cuando se utiliza fruta diluida o concentrada, la formulación se basa en el equivalente de frutas de concentración simple tal como se determina por la relación entre los sólidos solubles del concentrado y los sólidos solubles de la fruta natural (concentración simple o normal).

3.3 Sólidos solubles (Producto terminado)

La cifra para sólidos solubles del producto terminado no deberá ser menor de 65 por ciento.

3.4 Criterios de calidad

3.4.1 Requisitos generales

El producto final deberá ser viscoso o semi-sólido, tener un color y sabor normales para el tipo de frutos agrios empleados, teniendo en cuenta el sabor comunicado por los ingredientes facultativos. El producto deberá estar prácticamente exento de materias vegetales extrañas, semillas, o partículas de semilla, y deberá estar razonablemente exento de otros defectos que normalmente acompañan a las frutas.

3.4.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.1 se considerarán "defectuosos".

3.4.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.2 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en 3.4.2, no excede del 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.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y sus especificaciones tal como figuran en la sección ... del Codex Alimentarius sobre Aditivos Alimentarios están pendientes de sanción o han sido aprobadas, o temporalmente aprobadas, o aceptadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, como se indica a continuación:

Dosis máxima utilizable

- 4.1 Acidificantes
 Acido cítrico - Aprobada
 Acido málico - Aprobada
 Acido l-tartárico - Pendiente de sanción
 Acido fumárico - Pendiente de sanción
 Acido láctico - Aprobada
- } solos o en combinación En cantidad suficiente para mantener el pH entre 2,8 y 3,5
- 4.2 Reguladores del pH
 Sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 4.1 Sin limitación (Sanción aplazada)
 Carbonatos y bicarbonatos de sodio y potasio Sin limitación (Sanción aplazada)
- 4.3 Antiespumantes
 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma (Aprobada)
 Dimetilpolisiloxano 10 mg/kg (Aprobada temporalmente)
- 4.4 Espesante
 Pectina Sin limitación (Aprobada)
- 4.5 Colorantes
 Caramelo Sin limitación (Sin sancionar para reconsiderarse)
- En mermelada de lima únicamente
 Tartrazina 100 mg/kg
 Verde para lana BS (Verde S) (solos o en combinación) (Aprobada temporalmente)
- 4.6 Sustancias conservadoras
 Benzoato sódico
 Acido sórbico o sorbato potásico
 Esteres del ácido p-hidroxibenzoico
- } (para empleo en recipientes no cerrados herméticamente)
- 1000 mg/kg (solos o en combinación) (Pendientes de sanción)
- Dióxido de azufre (arrastrado de las materias primas) 100 mg/kg (Aprobada)
- 4.7 Aromas naturales
 Esencias naturales de frutas Sin limitación (Aprobada)
5. HIGIENE
- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva, recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.
- 5.3 El producto no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que resulten tóxicas.
6. PESOS Y MEDIDAS
- 6.1 Llenado de los recipientes
 El recipiente deberá llenarse bien con el producto. Cuando el producto se envase en recipientes rígidos, no deberá ocupar menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente, cuando está completamente lleno.

6.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfacen los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1, se considerarán como "defectuosos".

6.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1, cuando el número de "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

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto deberá ser "Mermelada".

7.1.2 Cuando el producto no se haya preparado exclusivamente con naranjas, la designación deberá incluir los frutos agrios que hayan servido para preparar el producto, salvo, no obstante, que esto no será necesario cuando la proporción de frutos agrios distintos de naranjas no exceda del 10% en peso del contenido de fruta.

7.1.3 Cuando el producto se prepare con dos o más frutos agrios, la designación deberá incluir cada uno de los frutos agrios presentes, enumerados en orden de su preponderancia.

7.1.4 El nombre del producto podrá incluir el nombre de la variedad de fruto agrio (p.ej. "Valencia Orange Marmelade").

7.1.5 El producto podrá denominarse de acuerdo con la cantidad y tipo de piel presente, según sea la costumbre en el país en que se venda.

7.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse en la etiqueta la lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente de acuerdo con el párrafo 3.2 (c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

- a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.
- b) Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación en 8.1 y 8.2.1 están aprobados y los de los párrafos 8.2.2 y 8.2.3 están pendientes de sanción 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 Procedimiento de ensayo

8.2.1 Sólidos solubles

Los sólidos solubles deberán determinarse por el Método refractométrico, prescindiendo de todo ajuste para sólidos insolubles y ácidos, de conformidad con el método AOAC.

(Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, 22.019 y 31.011)

8.2.2 Determinación de calcio en compotas

Métodos de la AOAC - 1970 - 32.014 a 32.016.

8.2.3 Método para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes

8.2.3.1 Recipientes metálicos

Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin quitar o alterar la altura de la doble costura.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso hallado en (2) del peso hallado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

8.2.3.2 Recipiente de vidrio

Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.
- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

MODIFICACIONES PROPUESTAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA
PARA MELOCOTONES EN CONSERVA CAC/RS 14-1969

Adelantada al TRAMITE 5

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<u>Antioxidante</u>	<u>Dosis máxima utilizable</u>
Acido l-ascórbico	700 mg/kg

6. ETIQUETADO

6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 Si se añade ácido ascórbico para conservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes o en alguna parte sobre la etiqueta de este modo:

"Acido ascórbico añadido para conservar el color".

APENDICE XI

MODIFICACION PROPUESTA A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA
PARA PINA EN CONSERVA CAC/RS 42-1970

Adelantada al TRAMITE 5

2.2 Criterios de calidad

2.2.1.3 Recorte excesivo

(Considerado defecto únicamente en las formas de presentación Entera, en Rodajas, incluida Rodaja espiral, Rodaja mitad, Cuarto de Rodaja y Lanza). Una pieza cortada hasta tal punto que su forma normal y su conformación se destruye y perjudica el aspecto de dicha pieza. Se considerará el recorte "excesivo" si la porción recortada excede de cinco por ciento del volumen físico aparente de la pieza perfectamente formada y si dicho recorte destruye la forma circular normal del borde externo o interno de la pieza.

APENDICE XII

MODIFICACION PROPUESTA A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA
PARA TOMATES EN CONSERVA CAC/RS 13-1969

Adelantada al TRAMITE 5

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<u>Endurecedores</u>	<u>Dosis máxima utilizable</u>
Cloruro cálcico	} (0,080% de ion calcio total en las formas, (de presentación de "cubos", "en rodajas", y "tuñas": 0,045% de ion calcio total en las formas de presentación "Enteras", "Enteras y en piezas" y "Piezas".
Sulfato cálcico	
Citrato cálcico	
Fosfato monocalcico	
Lactato cálcico	
Glutamato cálcico	
} solos o en combinación	

MODIFICACIONES PROPUESTAS POR LOS PAISES BAJOS A FRIJOLES VERDES
Y FRIJOLES AMARILLOS EN CONSERVA CAC/RS 16-1969

Trámite 2

Modificaciones propuestas de los Países Bajos al Trámite 9 de la Norma para Frijoles
verdes y Frijoles amarillos en conserva

1.1 Definición del producto

Cuarta línea: suprimir las palabras "cuerdas, si las hay, y"
Argumentación: la tolerancia mencionada en "2.2.5 Defectos y Tolerancias"
(véase más adelante) es suficiente.

1.4.3 Cortes: se propone prescribir una longitud máxima de 50 mm.

1.5 Designaciones según el tamaño

La formulación presente no cumple la exigencia de una clasificación normalizada como medio de informar al consumidor adecuadamente. Pensamos que, acaso, la siguiente designación de tamaños podría satisfacer esta exigencia.

- A. 1. habichuelas, extrafinas, diámetro hasta 6,5 mm
- 2. habichuelas, muy finas, diámetro hasta 8,0 mm
- B. 1. frijoles verdes, finos, diámetro hasta 9,0 mm
- 2. frijoles verdes, primera clase, diámetro hasta 10,5 mm
- 3. frijoles verdes, media, diámetro hasta 12,0 mm
- 4. frijoles verdes, tamaño indefinido

1.5.1 Tolerancias para tamaño

Los porcentajes que se mencionan a continuación se refieren al número de piezas

- A. 1. 10% del total, pero menos de 5% del total, mayor de 6,7 mm
- 2. 10% del total, pero menos de 5% del total, mayor de 8,3 mm
- B. 1. 15% del total, pero menos de 5% del total, mayor de 9,5 mm
- 2. 25% del total, pero menos de 10% del total, mayor de 11,0 mm
- 3. 25% del total, pero menos de 15% del total, mayor de 12,5 mm
- 4. No más de 25% de la categoría B 3.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Definición

Propuesta para añadir una frase que diga:

"Frijol rajado (especialmente en "cortas"): vaina que se ha rajado longitudi-
nalmente en dos mitades".

2.2.4 Textura

La frase debería decir como sigue:

"Los frijoles deben ser suficientemente tiernos y no fibrosos." Se han previsto tolerancias relativas a la presencia de cuerdas duras en la nueva versión de "2.2.5" denominada "Defectos y Tolerancias" que se mencionan a continuación.

2.2.5 Defectos

El texto presente debe revisarse completamente y adaptarse a la forma en que se definen "Defectos" y Tolerancias" y se clasifican en normas "más recientes". Se propone reemplazar el presente párrafo 2.2.5 por una nueva versión que se menciona a continuación.

Nueva versión propuesta de 2.2.5

Defectos y Tolerancias

Los frijoles verdes en conserva habrán de estar razonablemente exentos de defectos dentro de los siguientes límites prescritos.

<u>Defectos</u>	<u>Límites máximos</u> (basados en los pesos de los frijoles escurridos)		
	1.4.1	1.4.3 ; 1.4.4 ; 1.4.5	1.4.2
a) <u>Macas</u> (vainas o piezas de vainas que están ligeramente teñidas o manchadas. Diámetro de las macas mayor de 2 mm)	10% m/m	10% m/m	10% m/m
b) <u>Piezas con macas graves</u> (vainas o piezas de vainas con manchas, color anormal, dañadas por insectos o por organismos patógenos en grado tal que resulta gravemente afectado el aspecto o la calidad comestible. Diámetro de las macas por lo menos 5 mm).	1% m/m	1% m/m	1% m/m
c) <u>Piezas dañadas</u> (vainas o piezas de vainas que están magulladas, presentan grietas, distorsiones u otros daños mecánicos)	10% m/m	3% m/m	
d) <u>Piezas rajadas</u> (vainas o piezas de vainas que están rejadas longitudinalmente o separadas en dos mitades)	5% m/m	10% m/m	
e) <u>Piezas con cuerdas duras</u> (cuerdas que pueden arrancarse de las vainas o piezas de vainas con una resistencia considerable tirando de ambos extremos; véase 1.6)	5% m/m	5% m/m	
f) <u>Piezas fibrosas</u> (vainas o piezas de vainas que contienen material apergaminado formado durante la maduración de las vainas en grado tal que resulta gravemente afectada su calidad comestible)	5% m/m	5% m/m	5% m/m
g) <u>Materias vegetales extrañas</u> (cualquier parte de tallo o mata u hoja de la planta de frijol u otra materia vegetal extraña no añadida intencionalmente como ingrediente)	0,5% m/m	0,5% m/m	0,5% m/m
h) <u>Puntas cortas</u> (puntas de vainas resultantes de cortar, menores de 1 cm)		5% m/m (sólo en 1.4.3 y 1.4.5)	
<u>Total</u> de los anteriores defectos a), b), c), d), e)	20% m/m	25% m/m	10% m/m

<u>Piezas con pedúnculos</u> (vainas o piezas de vainas unidas o piezas de pedúnculos)	6, en número, en 500 g de frijoles escurridos	6, en número, en 500 g de frijoles escurridos
--	---	--

3. Aditivos alimentarios

Se propone añadir pectina como espesante.

5.1.4 Peso escurrido mínimo

El peso escurrido mínimo para "cortes" debe ser 59%, en lugar de 55%. Para "enteras" 54% en lugar de 50%, y para "cortadas longitudinalmente" 61% en lugar de 55%.

6.6.1 Este párrafo debe suprimirse.

6.1 Nombre del alimento

El párrafo 6.1.1 debe decir como sigue:

"6.1.1: El nombre del producto deberá ser:

- a. para productos no clasificados por tamaño: "frijoles verdes" o "frijoles amarillos" según sea apropiado.
- b. para productos clasificados según el tamaño: "los nombres mencionados en 1.5 (nueva versión) según sea apropiado."

El nombre deberá incluir además una declaración de todos los aderezos que caractericen al producto, p.ej. "con X" según sea apropiado.

APENDICE XIV

IMPUREZAS MINERALES (ARENA) EN FRESAS EN CONSERVA 1/
(Proyecto de Norma PFV 70/8-7)

Nota del Editor

En el Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, la delegación de los EE.UU. informó al Comité que se había desarrollado un nuevo método para la determinación de impurezas minerales en fresas y espinacas. Este método se estudió en colaboración en los EE.UU. y se publicó en el Journal of the AOAC, Volume 54, No. 3, 1971 (páginas 581-583).

El estudio se realizó sobre fresas congeladas y, como consecuencia, requerirá una ligera modificación en cuanto se refiere a la preparación de la muestra. En consecuencia, el texto que sigue se ha modificado de modo que sea específico para fresas en conserva. No se ha introducido otros cambios fundamentales en la metodología tal como se indica en el procedimiento de la AOAC referenciado.

Aparato

Mezclador o macerador (Atomix, Turmix, Waring o equivalente)
Vasos de precipitados: de 2 000 ml de capacidad
Embudos
Papel de filtro, Whatman No. 1, o equivalente
Crisoles de porcelana o de platino
Estufa de aire o mechero de bunsen
Mufla (600°C)
Desecador con desecante activo
Balanza para análisis

1/ Preparado por EE.UU. para estudio en el Noveno período de sesiones del Comité de Frutas y Hortalizas Elaboradas.

Reactivos

Solución de NaCl (15%)
HCl

Preparación de la muestra para análisis

- a) Recipientes de 500 g o menos - emplear la totalidad del contenido incluidas fresas y el medio de cobertura. Desmenuzar en el mezclador y utilizar una porción entera para la muestra analítica.
- b) Recipientes de más de 500 g - desmenuzar a fondo el contenido de todo el recipiente. Sacar rápidamente una submuestra de 500 gramos para la muestra analítica.

Procedimiento

- 1) Pasar la submuestra analítica a un vaso de precipitados de 2 litros teniendo cuidado de que pase toda la arena que pudiera estar sedimentada.
- 2) Llenar con agua casi la totalidad del vaso y mezclar el contenido mediante agitación, utilizando, si es necesario, una varilla de agitación.
- 3) Dejar en reposo durante unos 10 minutos y decantar el material que sobrenada y el agua a un segundo vaso de 2 litros.
- 4) Rellenar el primer vaso con agua, repetir el mezclado y la agitación y dejar otra vez en reposo durante 10 minutos.
- 5) Llenar con agua el segundo vaso, mezclar y agitar, y dejar en reposo durante 10 minutos.
- 6) Pasado el período de 10 minutos, decantar el contenido del vaso 2 dal vaso 3. Análogamente, decantar el contenido del vaso 1 al vaso 2.
- 7) Repetir la serie de operaciones decantando cuidadosamente del vaso 3 al sumidero, hasta que se han separado de la muestra todos los tejidos de fruta.
- 8) Finalmente, recoger el residuo de todos los vasos en el vaso 3.
- 9) Separar todas las semillas o tejidos de fruta que se sedimenten, tratando el residuo que hay en el vaso 3 con solución de NaCl al 15% caliente.
- 10) Separar el NaCl lavando con agua caliente. La separación de NaCl puede comprobarse examinando los líquidos de lavado con AgNO_3 .
- 11) Finalmente, pasar el residuo que queda de la operación 10 a embudo con papel de filtro sin cenizas. Emplear una porción pequeña de agua para asegurar el paso de todo el residuo. Tirar el filtrado.
- 12) Trasladar el papel de filtro a un crisol tarado. Secar en estufa de aire o sobre un mechero bunsen. Calcinar en mufla durante una hora, aproximadamente, a 600°C .
- 13) Enfriar, añadir 5 ml de HCl y calentar a ebullición. Enfriar de nuevo, agregar 10 ml de H_2O y calentar a ebullición.
- 14) Filtrar, y lavar hasta que haya desaparecido la acidez.
- 15) Calcinar, el filtro mediante un secado inicial e incineración en mufla a 600°C .
- 16) Enfriar en un desecador y pesar.
- 17) El peso de residuo insoluble en ácido se determina restando el peso del crisol vacío del peso del crisol más el residuo incinerado.
- 18) Expresar el residuo o impurezas minerales sobre la base de ---- mg por kilogramo.

Si la muestra para análisis es 500 gramos, multiplicar el valor obtenido en 17) por dos 2).

Si la muestra para análisis es menor de 500 gramos, emplear la fórmula siguiente:

$$X = \frac{1000}{W} (R)$$

donde

X = impurezas minerales

W = peso de muestra empleada en el análisis (gramos)

R = residuo que queda después de incinerar (miligramos)

APENDICE XV

LISTA DE DETERMINACIONES PARA METODOS DE ANALISIS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

DETERMINACION	PRODUCTO (S)	PRINCIPIO	BIBLIOGRAFIA
Sólidos solubles	Compotas y Jaleas Mermelada de agrios	Refractómetro	Métodos de la AOAC - 1970 22.019 y 31.011
Sólidos solubles (Brix)	Compota de manzana	Refractómetro	Métodos de la AOAC-1970 20.019 y 31.011
Determinación de Jarabe (Brix)	Frutas en conserva	Refractómetro	Métodos de la AOAC-1970 31.011
Peso escurrido lavado	Setas	Rociado con agua	1. Detallado en la Norma PFV 70/8-18 2. ALINORM 69/23-App. IV
Peso escurrido (Método I)	Todos, excepto To- mates en conserva	Escurreido directo	1. CAC/RM 36-1970 2. Métodos de la AOAC-1970 32.001 y 32.002
Peso escurrido (Método II)	Tomates en conserva	Escurreido directo	1. CAC/RM 37-1970 2. Métodos de la AOAC-1970 32.001 y 32.002
Sólidos insolubles en alcohol	Guisantes (arvejas) verdes en conserva	Precipitación de almidón	Métodos de la AOAC-1970 32.006
Ensayo de cuerda dura	Frijoles verdes y Frijoles amarillos en conserva	Resistencia tensil	CAC/RM 39-1970
Dióxido de azufre	Uvas pasas	Colorímetro	Métodos de la AOAC-1970 20.093
Sal	Concentrados de tomate	Potenciome- tría	Journal of the AOAC - Vol.54, No. 2, marzo 1971 32.A01-32.A05
Calcio	Todas las frutas y hortalizas elabora- das	Complejime- tría	Métodos de la AOAC-1970 32.014-32.016
Impurezas minerales	Concentrados de tomate Uvas pasas Fresas en conserva	Sedimentación e incinera- ción Sedimentación e incinera- ción	Informe del noveno período de sesiones del Comité de FHE App. VII, Anexo II, junio 1972 Informe del Comité del noveno período de sesiones del Comité de FHE, App. XIV, junio 1972
Aceite mineral	Uvas pasas	Cromatografía en columna	Informe del Comité del noveno período de sesiones del Comité de FHE, App. VII, Anexo III, junio 1972

DETERMINACION	PRODUCTO(S)	PRINCIPIO	BIBLIOGRAFIA
Sorbitol	Uvas pasas	Cromatografía gas-líquido	Informe del Comité del noveno período de sesiones del Comité de FHE, App.VII, Anexo IV, junio 1972
Humedad	Uvas pasas	Secado en estufa Conductancia eléctrica	Métodos alternativos de la AOAC-1970, 22.012 y 22.003(c) Informe del noveno período de sesiones del Comité FHE, App.VII, Anexo I, junio 1972
Capacidad de agua de los recipientes	Todos los productos en conserva	Gravimetría	Procedimiento detallado en cada norma (Referencia: U.S. Code Federal Regulation Title 21; CFR, Sec. 10.6)
Determinación del llenado adecuado en lugar de Peso escurrido	Guisantes (arvejas) verdes en conserva	Vertido y retorno	Anexo No. I al Apéndice V, ALINORM 71/20
Recuento de mohos	Tomates en conserva y Concentrados de tomate	Método de Howard	Métodos de la AOAC-1970 40.085
Sólidos solubles de tomates natural	Concentrados de tomate	Refractómetro	Métodos de la AOAC-1970 32.008-32.010
Diferenciación de tipos de guisantes	Guisantes (arvejas) verdes en conserva	Tipo de almidón	Procedimiento detallado en cada norma (PFV 70/6-14 App. V de ALINORM 71/20 (Referencia: App. IV de ALINORM 69/23))
Proporciones de fruta	Macedonia de frutas en conserva Ensalada de frutas tropicales en conserva	Separación física	Procedimiento detallado en cada norma (Referencia: Apéndice IV de ALINORM 69/23)