

comision del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 5797 Cables Foodagri

ALINORM 76/20A

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
11º periodo de sesiones
1976
INFORME DEL 12º PERIODO DE SESIONES
DEL COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
Washington, D.C., 19-23 mayo 1975

S

INTRODUCCION

1. El 12º periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas elaboradas se celebró en Washington, D.C., del 19 al 23 de mayo de 1975, por invitación del Gobierno de los Estados Unidos de América, bajo la presidencia del Dr. Floyd F. Hedlund (EE.UU.). Asistieron delegaciones gubernamentales de 30 países y observadores de 5 organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este informe figura la lista de participantes, incluso los funcionarios de la FAO.

2. El Sr. Ervin L. Peterson, Administrador, del Servicio de Comercialización Agrícola, del Departamento de Agricultura y Coordinador del Codex para los Estados Unidos, dio la bienvenida a los participantes en nombre del Gobierno de su país. Señaló que, en medida cada vez mayor, la sociedad organizada se volvía interdependiente. Una de las necesidades básicas era elaborar un lenguaje comercial común en la normalización de los alimentos, para la protección del consumidor y del productor.

3. El Sr. Gerald R. Parlet fue nombrado relator del periodo de sesiones.

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

4. El programa provisional fue aprobado sin modificaciones. Durante el periodo de sesiones se introdujo una ligera modificación en el orden de los temas.

CUESTIONES DIMANANTES DE LOS PERIODOS DE SESIONES DE LA COMISION Y DE VARIOS COMITES DEL CODEX (CX/PFV 75/8)

Cuestiones dimanantes del décimo periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Julio 1974, ALINORM 74/44, párrafos 66-74, 182, 226-229)

5. El Comité tomó nota de que la Comisión había aprobado las Normas sobre Uvas Pasas y Mandarinas en Conserva, en el Trámite 8. También tomó nota de que había sido aprobada la modificación en el Trámite 9 de la Norma para Tomates en Conserva y de que la Comisión había modificado la disposición respecto al ácido ascórbico añadido para preservar el color, según figura en la modificación a la Norma para Melocotones (Duraznos) en Conserva.

6. La Secretaría señaló a la atención del Comité la interpretación del Codex Alimentarius acerca de la relación entre los Comités del Codex sobre Productos y el Comité sobre Aditivos Alimentarios (párrafos 54-56, ALINORM 72/12). La Comisión había convenido en que los Comités sobre Productos tenían la responsabilidad primordial en punto a determinar la necesidad tecnológica de un aditivo de conformidad con los "Principios Generales sobre el Uso de Aditivos Alimentarios" y que los Comités sobre Productos debían proporcionar al Comité sobre Aditivos Alimentarios la información suficiente para que sirviera de base a una decisión.

Décimo periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (Junio 1974-ALINORM 74/22A)

7. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos considerará en su próximo periodo de sesiones la cuestión del etiquetado de los aditivos por nombres genéricos.

RECONSIDERACION DEL PROYECTO DE NORMA GENERAL PROPUESTO PARA CONSERVAS DE FRUTAS (COMPOTAS) Y JALEAS, EN EL TRAMITE 7.

8. El Comité examinó el proyecto de Norma arriba citado (ALINORM 76/20, Apéndice V) que había sido devuelto al Trámite 6 y que ahora se reconsideraba a la vista de las observaciones de los gobiernos (CX/PFV 75/4 + Addenda I/II y CX/PFV 75/12 + Addenda I/II) y el informe del Grupo de Trabajo no oficial sobre el Proyecto de Norma General para Conservas de Frutas (Compotas) y Jaleas, que celebró su segunda reunión en Berna, Suiza, en noviembre de 1974.

9. La Delegación del Reino Unido, como coordinadora del Grupo de Trabajo no Oficial, presentó el informe del mismo. Comunicó que no se había encontrado una definición para el producto con un elevado contenido de fruta y un bajo contenido de azúcar. La descripción de "Compotas Modernas" para el último parecía la más cercana.

10. Indicó además que, respecto a los colores, el Grupo de Trabajo opinaba que sólo aquellos considerados inocuos, a los que se les ha concedido una IDA

o una IDA temporal por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios deben incluirse en la lista.

11. Respecto a las sustancias conservadoras, no se disponía de la información suficiente para hacer una recomendación precisa; parecían ser mucho más necesarias en el producto empaquetado en contenedores a granel que en los envases para el detalle.

12. En lo que concierne a la descripción de los productos, se había propuesto ofrecer una serie de nombres para los diferentes contenidos de fruta, lo que significaba que los países que aceptaban las normas especificarían un nombre para su uso local. Se propuso también que una declaración del contenido de fruta podría utilizarse para distinguir entre el producto de elevado contenido de fruta y el de bajo contenido.

13. El Comité discutió ampliamente la posibilidad de elaborar una Norma del Codex para los dos grupos de productos, sin introducir grados de calidad. Se señaló que, además de las diferencias en el contenido de fruta y azúcar, debían tenerse en cuenta las diferencias organolépticas.

14. Algunas delegaciones opinaron que se requería una sola norma para los productos con un elevado contenido de fruta, pero la mayoría del Comité estimó que la norma general podía redactarse teniendo presente que las diferencias entre los diversos productos se basaban en la composición. Se estableció un paralelo con las designaciones dadas al chocolate con leche y al chocolate con leche con alto contenido de ésta. Se decidió finalmente que por analogía con la Norma Internacional Recomendada para el Azúcar Blanco (Ref. CAC/RS 4-1969) los términos "capa superior" y "capa inferior" respecto al contenido de fruta en la formulación deberán ser reemplazados por "Especificaciones A y B".

Sección I - Ambito de Aplicación

15. Hubo una breve discusión sobre la necesidad de que esta sección figurara en la Norma, ya que se había omitido en otras normas referentes a las frutas elaboradas. El Comité opinó que en armonía con el formato de las normas sobre productos que figura en el Manual de Procedimiento, sería conveniente una declaración concisa acerca de los productos específicos a los que la norma era aplicable.

16. El Comité aceptó la propuesta de la Secretaría en el sentido de revisar la sección desde el punto de vista de la redacción y aceptó además la indicación

del Grupo de Trabajo de que se suprimiera la cláusula que especificaba que la norma no se aplicaría a los productos que no cumplieran los requisitos mínimos de la misma, que en algunos países se llamaban corrientemente "compotas".

Sección II - Descripción

Definición del producto

17. Una delegación propuso que el zumo de fruta se incluyera como parte del ingrediente de fruta de las compotas. Se propuso un límite máximo del 30 por ciento. Se convino en no aceptar dicha propuesta. El Comité decidió suprimir en las definiciones sobre compotas y jaleas la referencia a ciertos aditivos y a la manera de envasarlos, ya que esto figuraría adecuadamente en las secciones sobre aditivos e higiene.

18. Las delegaciones de Francia e Italia opinaron que el empleo de frutas secas no debería permitirse como ingredientes de fruta, salvo que se indicara específicamente como excepciones. El Comité decidió no introducir ningún cambio en la disposición.

Sección III - Criterios esenciales de composición y calidad

Ingredientes facultativos

19. La delegación de Ghana propuso y el Comité aceptó que se especificara que las especias comprendían jengibre en polvo (3.1.2.2). Igualmente se propuso no hacer ninguna excepción respecto al uso del zumo de uvas como parte del contenido de fruta requerido para la compota de uvas. Se convino en que la adición de dicho zumo, del que los tartratos habían sido ya precipitados, era necesaria para evitar la precipitación del ácido tartárico en la compota, pero esto fué objetado. Se señaló que el tartrato podía eliminarse por deacidificación y el Comité acordó tener esto en cuenta y modificar la cláusula, para aplicarlo sólo a la compota obtenida con uvas Labrusca. La delegación de Noruega formuló una reserva respecto a la enumeración de la miel por estimar que su uso como ingrediente facultativo en las compotas y jaleas podía conducir a malas prácticas en la publicidad. El Comité no hizo ninguna enmienda.

Contenido de fruta

20. Se señaló que el grado de picante del jengibre podía variar y que los niveles fijados para las especificaciones "A" y "B" podían ser demasiado elevados en algunos casos. El Comité convino en reducir los niveles mínimos del 30 y del 20 por ciento al 25 y 15 por ciento, respectivamente.

Mezclas de frutas

21. Se convino en eliminar los corchetes de este apartado porque las disposiciones respecto a "dos frutas", "tres frutas" y "cuatro o más frutas" se consideraban aceptables.

Sólidos solubles

22. De acuerdo con una propuesta del Grupo de Trabajo, el Comité decidió hacer una referencia cruzada a la sub-sección 7.1.1. Después de discutirlo se decidió conservar el nivel mínimo de sólidos solubles en la cifra actual del 75 por ciento.

Requisitos generales

23. Se señaló que la disposición de que el producto final deberá tener un color normal para el tipo o clase de fruta que entra en la composición no tenía plenamente en cuenta la posible adición de materia colorante. Por tanto, se decidió incluir la siguiente frase "El color característico no deberá ser, sin embargo, un requisito cuando el color del producto ha sido ajustado mediante el empleo de colorantes permitidos".

Defectos y tolerancias

24. El Comité acordó reducir el tamaño de la unidad de muestra, de 500 a 450 gramos.

25. Varias delegaciones opinaron que el límite fijado para las materias vegetales extrañas inocuas (5 mm^2) era demasiado bajo y propusieron que se elevara a 15 o 25 mm^2 . El Comité decidió no hacer ningún cambio.

26. La delegación de Francia, apoyada por la de Italia, propuso que las frutas dañadas no debían limitarse solamente por el número de piezas, sino también por el peso y propuso un límite de 20 gramos; no se introdujo ninguna enmienda.

Sección IV - Aditivos alimentarios

Acidificantes y Reguladores del pH

27. Las delegaciones de Dinamarca e Italia reiteraron las reservas formuladas en años anteriores respecto al empleo de ciertas sustancias.

Antiespumantes

28. Se señaló que el dimetilpolisiloxano había sido por inadvertencia omitido de la lista. El Comité convino en que se volviera a incluir.

Colorantes

29. El Comité discutió una vez más la necesidad de incluir en la Norma un mayor número de colores. Por último se decidió aceptar la propuesta del Grupo de Trabajo respecto a ciertos colores a los que se les había dado una IDA o una IDA temporal, con la excepción del verde para lana BS, que fué suprimido para tener en cuenta la eliminación de la IDA temporal por el Comité Mixto de Expertos. Se acordó además que el uso de cantaxantina, para la que se había establecido una IDA, y todos los colores naturales de alimentos se permitieran.

La delegación de Polonia reiteró su oposición al empleo en el producto de todo colorante.

Se decidió también que el nivel máximo de empleo de 200 mg/kg de materia colorante debía conservarse.

Sustancias conservadoras

30. El Comité discutió la necesidad de las sustancias conservadoras cubiertas por la Norma que tuvieran un valor de sólidos solubles no inferior al 65%. Ciertas delegaciones señalaron que, en particular en los países tropicales, donde la humedad relativa era elevada y no se disponía comunmente de medios de refrigeración, era una necesidad tecnológica la adición de dichas sustancias.

31. Se discutió igualmente el nivel de las sustancias conservadoras que aparece en la Norma. El Comité consideró si el nivel no podía reducirse, conservando un producto comerciable. Por recomendación de la delegación de Ghana, se decidió mantener el nivel en 1 000 mg/kg. Se eliminaron los corchetes.

32. Varias delegaciones sostuvieron que el nivel del dióxido de azufre, arrastrado de la materia prima, podía ser más bajo que el límite actual de 100 mg/kg contenido en la Norma; se propusieron los límites de 30 y 80 mg/kg.

33. Se indicó también que en algunos países no se permitía la manufactura de competas a base de frutas tratadas con dióxido de azufre. Varias delegaciones preguntaron si era tecnológicamente factible conseguir, en general, un contenido de dicho dióxido muy inferior a 100 mg/kg. El Comité acordó mantener el nivel actual.

Aromas

34. Se debatió la cuestión de si el empleo de esencias derivadas de variedades de frutas no utilizadas en la fabricación del producto estaba permitido por el texto actual. El Comité consideró que la limitación del empleo de esencias de las frutas e variedades mencionadas en el producto era suficiente y no introdujo ningún cambio en la disposición. A propuesta de la delegación de Italia, el Comité acordó incluir la vainilla y la vainillina en la lista de aromas, solamente para las conservas de castañas y limitar su empleo a los métodos de fabricación adecuados.

Endurecedores

35. El Comité consideró si estaba justificada la inclusión del bisulfito cálcico. Varias delegaciones afirmaron que había sólidas razones para la retención del compuesto, ya que servía a una doble finalidad, como fuente de dióxido de azufre y como endurecedor. Se indicó además que el compuesto se utilizaba en la fruta y no en el producto final.

Antioxidantes

36. Se señaló que el ácido L-ascórbico se hallaba presente en alta concentración como constituyente natural de la grosella negra y que su concentración en el producto final excedía de 500 mg/kg. El Comité acordó permitir en la compota de grosella negra un nivel de 750 mg/kg.

Sección VII - Etiquetado

Nombre del alimento

37. El Comité consideró un texto propuesto por la delegación de los Estados Unidos en sus observaciones por escrito y basado en la recomendación del Grupo de Trabajo no Oficial acerca del Proyecto de Norma General para Compotas y Jaleas (Conservas de Frutas). El Comité acordó hacer una excepción para el nombre de los productos hechos de castañas -para los cuales podría utilizarse el nombre de "Crème"- y para la jalea de manzana coloreada de verde y aromatizada con menta que podría llamarse "Jalea de Menta". Se convino que el texto propuesto fuera revisado para dejar clara la distinción entre las especificaciones A y B. Después del debate se preparó un texto revisado.

38. Siguió una larga discusión acerca del texto revisado. Se señaló que la descripción "Compota" figuraba en las especificaciones A y B. Sin embargo, si la palabra "Compota" se elegía como nombre del producto bajo la especificación

A, esto excluía su empleo en la especificación B (o viceversa) en cualquier país.

39. La delegación de Australia opinó que esto podía ser causa de confusión en el comercio internacional y propuso que se consignara en la etiqueta el contenido de fruta, en la que el nombre del producto sería "acompañado en todos los casos por una declaración en la que se indicara las partes del ingrediente de fruta utilizadas en la preparación de 100 partes del producto acabado". Las delegaciones del Canadá, Irlanda, Reino Unido y los Estados Unidos no consideraron que tal declaración fuera práctica o necesaria. El Comité observó, sin embargo, que la propuesta de la delegación de Australia contaba con un fuerte apoyo y acordó aceptar el texto enmendado.

40. El Comité decidió no adoptar la propuesta de que se declarara el contenido de azúcar (véanse también párrafos 54-57 de este informe). El Comité aceptó la propuesta que figura en el informe del Grupo de Trabajo acerca del empleo de la palabra "Compota" en los productos cuyo total de sólidos solubles sea inferior al 65 por ciento, aunque algunas delegaciones consideraron inadecuado referirse a productos no abarcados por la Norma.

Lista de ingredientes

41. Se convino, de conformidad con el acuerdo de la Comisión respecto a los melocotones (duraznos) en conserva, que si se añadía ácido ascórbico para conservar el color debía declararse su presencia en la lista de ingredientes como ácido ascórbico.

País de origen

42. La delegación de Argentina afirmó como principio general que a su juicio debía declararse siempre en todos los productos el país de origen.

Identificación del lote

43. El Comité acordó incluir una cláusula para la identificación del lote de acuerdo con la recomendación del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

Status de la Norma

44. El Comité acordó adelantar la Norma al Trámite 8 del Procedimiento. El documento revisado figura en el Apéndice II de este informe.

RECONSIDERACION DEL PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA MERMELADA DE AGRIOS

45. El comité examinó el mencionado Proyecto de Norma (ALINORM 76/20, Apéndice VI) que había sido retenido en el Trámite 7 hasta que el Proyecto de Norma para Compotas y Jaleas (Conservas de Frutas) hubiera sido evaluado en vista de las observaciones de los gobiernos (CX/PFV 75/5 y Addendum I).

46. El Comité acordó que los cambios introducidos en la Norma sobre Compotas que fueran también aplicables a la presente norma serían incorporados.

Sección II - Descripción

47. Se convino incluir los zumos en la lista ilustrativa de las materias primas con que podían prepararse las mermeladas.

Sección IV - Aditivos Alimentarios

48. Las delegaciones de Italia y Polonia reiteraron sus reservas respecto al empleo de ciertos aditivos en la fabricación de mermeladas.

Sustancias conservadoras

49. Se señaló que la situación que existía respecto a las compotas y jaleas en los países de clima caliente y húmedo se aplicaba igualmente a las mermeladas. Se necesitaban, por tanto, sustancias conservadoras para mejorar la calidad de conservación. Se convino que las condiciones extremas podían requerir más sustancias que la cantidad permitida en la norma. El Comité acordó elevar el límite máximo del empleo a 500 mg/kg.

Sección V - Higiene

50. El Comité tomó nota de que la cláusula sobre higiene había sido aceptada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Sección VII - Etiquetado

51. La delegación de Marruecos recordó al Comité que en francés la palabra "Marmalade" no sólo abarcaba los productos de agrios a que se aplicaba la presente norma, sino también un producto mucho más líquido que podía basarse en otras frutas.

52. Respecto a los productos con un total de sólidos solubles inferior al 65 por ciento, la delegación de Dinamarca propuso que se modificara la subsección 7.1.1 del mismo modo convenido para las compotas. El Comité decidió no hacer ningún cambio.

Lista de ingredientes

53. El Comité consideró la forma en que debía declararse la adición de ácido ascórbico para conservar el color en la etiqueta, teniendo presente lo decidido por la Comisión en lo relativo a la adición de dicha sustancia a los melocotones en conserva. Se decidió enmendar en tal sentido el texto presente.

54. Varias delegaciones se manifestaron en favor de una declaración del azúcar añadido y/o del contenido de fruta del producto, pues se pensaba que ésta informaría al consumidor. Se suscitó la cuestión de la forma de dicha declaración para ofrecer al consumidor la mejor orientación posible.

55. Se observó que no existía ningún método analítico para determinar con exactitud en el producto final el azúcar y el contenido de fruta. Se propuso, por tanto, que se declarara el contenido de sólidos solubles del producto; sin embargo, esto no se consideró suficientemente informativo para el consumidor. El sistema más satisfactorio sería, en vista de lo anterior, una declaración de los valores mínimos del azúcar añadido y del contenido de fruta. Otras delegaciones opinaron que tal declaración no ofrecería al consumidor una información precisa.

56. Se indicó además que esta clase de declaración invadía el campo del etiquetado nutricional y no se limitaba a los productos examinados por este Comité. Otros Comités del Codex se enfrentaban con la misma situación y se indicó que el asunto podía ser tratado mejor por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

57. Como la opinión del Comité se hallaba dividida sobre este asunto, se decidió no tomar ninguna decisión respecto a la indicación del porcentaje de azúcar o fruta del producto.

Identificación del lote

58. De acuerdo con la recomendación del Comité sobre Etiquetado, el Comité acordó incluir una cláusula respecto a la identificación del lote.

Status de la Norma

59. El Comité acordó por unanimidad adelantar la Norma al Trámite 8 del Procedimiento para someterla a la Comisión en su 11º periodo de sesiones. El proyecto de norma revisado figura en el Apéndice III de este informe.

CONSIDERACION DEL PROYECTO DE NORMA PARA GUISANTES (ARVEJAS) MADUROS ELABORADOS EN CONSERVA

60. El Comité examinó el proyecto de norma mencionado (ALINORM 74/20, Apéndice X), adelantado al Trámite 6 en el Décimo período de sesiones de la Comisión, en vista de las observaciones de los gobiernos (CX/PFV 75/6 + Addendum I).

61. El Comité discutió la conveniencia de incluir una Sección de Ambito de Aplicación en la norma, pero no se consideró necesario.

Sección II - Factores esenciales de composición y calidad

Otros ingredientes permitidos

62. Se convino reemplazar la lista de los diferentes azúcares por una cláusula general "uno o más hidratos de carbono edulcorantes, conforme a lo definido por la Comisión del Codex Alimentarius, y fructosa". El Comité decidió también incluir una sub-sección para permitir el empleo de hierbas aromáticas y especias, tallos o zumo de hortalizas, y hierbas aromáticas y guarniciones de hortalizas hasta un máximo del 15 por ciento del ingrediente vegetal escurrido. La redacción será idéntica a la utilizada en 2.1.1 (c) de la Norma para Zanahorias en Conserva.

Materiales vegetales extraños

63. No se consideró necesario dar ejemplos de la clase de materiales vegetales extraños que podían encontrarse en el producto.

Sección III - Aditivos Alimentarios

Ablandadores

64. Se señaló que la consistencia de la materia prima variaba y que en algunos casos se necesitaban ablandadores. Por tanto, se propuso añadir disposiciones para el empleo de bicarbonato de sodio y citratos sódicos a un nivel de 150 mg, expresado en sodio por kg. Se convino que los endurecedores y ablandadores no debían emplearse en el mismo producto.

Colorantes

65. Como había sido retirado la IDA para el color verde de la lista, se convino en reemplazarlo por el Verde Sólido FCF. El objeto era permitir una mayor flexibilidad en los países que no autorizaban el empleo del amarillo o el azul enumerados.

Sección IV - Contaminantes

66. La delegación de Polonia reiteró su reserva respecto al nivel de estaño actualmente permitido por la norma (véase también párrafos 103-105 de este informe).

Sección V - Higiene

67. El Comité tomó nota de que la Sección de Higiene había sido aprobada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en una forma ligeramente revisada (ALINORM 76/13, párrafo 12).

Sección VI - Pesos y Medidas

Contenido mínimo de sólidos secos

68. Se señaló que la determinación de los sólidos secos requería tiempo y se propuso como alternativa un método rápido para determinar el peso escurrido. El Comité convino en tratar el asunto en una sub-sección adicional, aunque se señaló que los métodos medían diferentes parámetros. El Comité acordó adoptar el método AOAC (AOAC, 12ª edición, 1975, 34 004 sólidos totales) para la determinación de los sólidos del producto.

Sección VII - Etiquetado

Nombre del alimento

69. La delegación de Australia propuso que todos los nombres del producto incluyeran la palabra "escurrido". Creía que en caso contrario los consumidores podían ser inducidos a error respecto a la verdadera naturaleza del producto. Al apoyar esta tesis, la delegación de Suiza llamó la atención acerca de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, la cual requería que el nombre del alimento indicara la verdadera naturaleza del mismo. La delegación del Reino Unido se opuso, señalando que el nombre de "Guisantes Elaborados" se había utilizado en el Reino Unido para describir el producto durante más de medio siglo y opinó que la inclusión propuesta de "escurrido" confundiría al consumidor de su país. El Comité decidió conservar la actual redacción.

70. Se convino que el nombre del alimento incluyera el tipo varietal y/o el color de los guisantes, si éste no era verde (vg., pardos, amarillos). La cláusula "Declaraciones Facultativas" (7.6) fue suprimida. Para no confundir al consumidor, se acordó también que ni la redacción ni una representación gráfica

de la etiqueta debería crear la impresión de que los guisantes eran otros que los que habían sido escurridos y remojados.

71. Varias delegaciones declararon que en sus países el producto era manufacturado sin añadir colores artificiales. Para mantener la distinción entre este producto y los que contenían colores artificiales, se consideró conveniente que tal adición se declarara junto con el nombre del producto. Se eliminaron los corchetes de la disposición (7.1.5).

Contenido neto

72. La delegación de Francia, apoyada por otras, opinó que debería constar una indicación del peso neto escurrido en la etiqueta, de conformidad con las disposiciones de la Norma Internacional Recomendada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados. El Comité decidió, no obstante, no introducir ningún cambio.

País de origen

73. En consonancia con lo recomendado por el Comité sobre Etiquetado de Alimentos, se suprimió la cláusula sobre la declaración del país de origen para los productos sometidos a elaboración en un segundo país.

Identificación del lote

74. Se acordó incluir una cláusula para la identificación del lote. El Comité discutió también la conveniencia de incluir la fecha. Se decidió, sin embargo, esperar al resultado de las discusiones generales sobre este asunto en el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

Sección VIII - Métodos de toma de muestras, análisis y examen

Métodos de análisis

75. La cláusula para determinar el contenido de sólidos secos fue revisada y se incluyó un método para establecer el peso en seco.

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

76. El Comité acordó suprimir el texto que describe el método y referirse a una publicación del Codex que contiene el mismo método (CAC/RM 46-1972).

Status de la Norma

77. Se acordó adelantar la Norma al Trámite 8 del Procedimiento para someterla a la Comisión en su 11º período de sesiones. El proyecto de norma revisada

figura en el Apéndice IV de este informe. La Secretaría revisará la traducción española de la Norma, en particular, lo relativo al nombre del alimento.

CONSIDERACION DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTA PARA LOS PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDOS DE PEPINOS)

78. El Comité examinó el Proyecto de Norma arriba mencionado en el Trámite 4 (CX/PFV 75/2) a la luz de las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/PFV 75/13) y las observaciones contenidas en una carta recibida de una organización observadora, Pickle Packers International, que había sido distribuida a los delegados.

79. La delegación de Polonia, que había redactado el presente documento en colaboración con la de los Estados Unidos, hizo una breve historia de la norma y subrayó la importancia de tramitarla dado el gran volumen del comercio de este producto.

80. El observador de la Pickle Packers International declaró que a juicio de los miembros de su Organización, no era necesaria la norma y afirmó, además, que la elaboración de la misma podría imponer limitaciones innecesarias a la industria que servía a los consumidores, atendiendo a las variadísimas preferencias y a las demandas. Indicó también que a su juicio no se habían respetado los diversos criterios aplicables a los productos para el establecimiento de las prioridades de trabajo, según consta en el Manual de Procedimiento.

81. El Comité opinó, sin embargo, que sería conveniente continuar la elaboración de la norma. Por otra parte, consideraba que los países que no tienen una legislación específica para este producto podrían aventajarse de tal norma.

Título

82. Se señaló que la traducción francesa del título no era correcta ni abarcaba el producto de la norma. La Secretaría se comprometió a efectuar las enmiendas necesarias en la versión francesa del documento. Para evitar confusiones se convino que las palabras "encurtidos de pepinos", que aparecían entre corchetes después del título, no se traducirían al francés ni al español.

Sección I - Ambito de Aplicación

83. El párrafo fue reformado para armonizarlo con el formato de otras normas.

Sección II - Descripción

84. Durante el debate sobre las "formas de presentación" se vio que algunos productos se vendían sin semillas. En la definición del producto se incluyó una cláusula para permitir la eliminación de las semillas.

Sub-tipos

85. Se señaló que los enlados envasados en fresco y los naturales se prepararían con pepinos frescos y curados, respectivamente y que todos los demás sub-tipos enumerados podrían prepararse con pepinos frescos o curados. Para aclarar este punto se incluyó una segunda frase introductoria en la cláusula referente a los sub-tipos.

Suavemente dulce

86. Se consideró que el título del sub-tipo no se ajustaba al texto descriptivo y se cambió por el de "agridulce". La delegación de Dinamarca estimó que debía conservarse un sub-tipo llamado "suavemente dulce" para tener una escala más continua de tipos comerciales.

Tiras

87. Se consideró que la descripción de las "tiras" enumeradas como sub-tipo correspondían más propiamente a las formas de presentación y se convino en transferir el texto con la omisión de la referencia al jarabe edulcorado.

Características analíticas

88. El Comité discutió detalladamente los límites de la acidez total, de la sal y de los sólidos sin sal de los diversos sub-tipos. Se convino en que los límites debían ser de tal modo que mantuvieran una continuidad de concentración en las tres características analíticas. En particular, los límites de los sólidos sin sal, que eran sustancialmente azúcares, se modificaron para garantizar una completa cobertura del producto.

Formas de presentación

89. El Comité tomó nota de que la Comisión había discutido la cuestión de las disposiciones obligatorias o facultativas referentes a las formas de presentación en las normas sobre los productos y había convenido que las mismas contuvieran la frase "El producto se presentará en una de las siguientes formas:" Varias delegaciones señalaron que esta frase implicaba que la lista de las formas de presentación tendría que ser exhaustiva, lo que supondría una lista tan larga que sería virtualmente imposible. Una delegación indicó que el carácter

obligatorio de la frase podía excluir los productos de pepinos encurtidos, que en otro caso cumplirían la norma. Era probable que estos productos se vendieran con otro nombre, con lo que la finalidad de la norma quedaría sin efecto.

90. El Comité decidió que en vista del acuerdo de la Comisión, no era apropiado aceptar una propuesta que incluyera una sub-sección referente a otras formas de productos que, en otro caso, se ajustarían a la norma.

91. Esta misma cuestión se había planteado en el noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM 76/18, párrafos 50-51) y sería examinada de nuevo sobre la base de un texto preparado por Australia, el Reino Unido y los Estados Unidos. En vista de lo cual, el Comité de Pesca podía pedir a la Comisión que discutiera el asunto en el 11º período de sesiones de ésta.

92. Se introdujeron varias modificaciones respecto a las formas de presentación. El Comité acordó incluir dos nuevas formas "pepinillos curvados y enteros" y "mitades". La delegación de Dinamarca propuso que se incluyera una nueva forma de "rodajas finas" hasta tres mm de espesor. El Comité decidió aplazar una decisión hasta su próximo período de sesiones. Para evitar posibles confusiones la forma "condimento" (Relish) se suprimió y se introdujeron las modificaciones consiguientes en la norma.

Sección III - Factores esenciales de composición y calidad

Ingredientes básicos y facultativos

93. El Comité acordó hacer una revisión completa de la sub-sección y después de discutir las cifras hasta el 25 por ciento, decidió que los ingredientes vegetales facultativos no deberían exceder del 5 por ciento del peso total en seco del producto.

Uniformidad de tamaño

94. El Comité aclaró la redacción para definir mejor los límites admisibles de longitud y diámetro.

Definición de defectos

95. El Comité acordó ajustar la definición de los pepinos curvados y de los pepinos deformados a las ilustraciones que figuran en el Anexo I del Apéndice V.

Clasificación de "defectuosos"

96. La referencia al "sabor" (2.3.3) se suprimió, ya que éste no podía clasificarse como defectuoso.

Sección IV - Aditivos Alimentarios

97. Un número considerable de delegaciones se opuso a la adición del polisorbato 80 y del alumbre a la lista de aditivos; sin embargo, no se hizo ningún cambio. El Comité acordó ocuparse de ciertos agentes colorantes y espesantes y del dióxido de azufre. Los delegados fueron advertidos de que si estos compuestos se considerasen necesarios, la justificación tecnológica y los límites recomendados tendrían que someterse por el Comité al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Sección V - Etiquetado

Nombre del producto

98. Se acordó que la adición de colorantes artificiales debería declararse unida al nombre del producto.

Contenido neto

99. Se convino que el contenido neto se declarara por peso y/o volumen. La delegación de Francia, apoyada por la del Japón, señaló que como el medio de cobertura generalmente se descartaría, debería incluirse una cláusula para los pesos escurridos. El Comité acordó considerar el asunto en su próxima reunión.

Identificación del lote

100. Conforme a la recomendación sobre el Etiquetado de Alimentos, se incluyó una cláusula para la identificación del lote.

Status de la Norma

101. El Comité acordó que, debido a la amplia revisión sufrida por la Norma, se volvería al Trámite 3 para un estudio a fondo de las observaciones de los gobiernos. La Norma revisada figura en el Apéndice V de este informe.

RECONSIDERACION DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA ZANAHORIAS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 4

102. Por falta de tiempo el Comité no consideró esta Norma. Se convino en mantenerla en el Trámite 4 para discutirla en la próxima reunión del Comité. Esto permitirá a la delegación del Reino Unido terminar un estudio ya empezado

sobre los defectos de las zanahorias en conserva. El documento figura en el Apéndice VII de ALINORM 76/20 (11º período de sesiones).

NUEVO EXAMEN DE LA CONCENTRACION MAXIMA DE ESTAÑO EN CIERTAS NORMAS SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 9

103. El Comité tomó nota de que el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos (Jugos) de Fruta, en su última reunión (Octubre 1974), había discutido las concentraciones de estaño y plomo en los zumos de frutas (ALINORM 76/14, párrafos 6-11, reproducido en CX/PFV 75/8). El Comité advirtió además que el Grupo había acordado aplazar el examen de la concentración máxima de estaño en las normas sobre jugos de frutas en el Trámite 9 hasta que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios hubiera examinado la información toxicológica sometida al mismo y hubiera establecido una ingestión máxima diaria o semanal aceptable.

104. La delegación del Reino Unido presentó al Comité cuadros con el contenido de plomo y estaño de una serie de frutas y hortalizas en conserva. En general, se convino que el nivel de estaño dependía de la duración y temperatura del almacenamiento y de la naturaleza del producto. La delegación de Polonia propuso que se redujera el límite de estaño a 150 mg/kg, pero varias delegaciones advirtieron que sus investigaciones indicaban que una proporción considerable de los productos del mercado podían rebasar esta cifra.

105. Hubo consenso en el sentido de que para todos los productos, el actual límite general de 250 mg/kg no debía cambiarse hasta que el Comité citado sobre Aditivos Alimentarios hubiera examinado las pruebas tecnológicas y decidido al respecto. El Comité reconsiderará entonces el asunto producto por producto .

DOCUMENTO INFORMATIVO SOBRE LAS NUECES DE PISTACHO EN SU CASCARA

106. Como complemento del documento informativo, la delegación del Irán presentó una película corta acerca de la recolección y elaboración de las nueces de pistacho, producida por el Instituto de Normas e Investigaciones Industriales del Irán.

107. El Comité consideró si estaba justificada, conforme a los criterios sobre prioridades de trabajo que figuran en el Manual de Procedimiento una norma para este producto. Se señaló que el Grupo de Trabajo CEPE sobre Normalización de Productos Perecederos había elaborado ya una norma para las nueces referidas y trabajaba en

otra para las nueces descascaradas. Estas normas se limitaban a la clasificación y se pensaba que complementarían, sin duplicarla, una norma del Codex.

108. El Comité acordó examinar en su próximo período de sesiones un Proyecto de Norma propuesto para las Nueces de Pistacho, en su Cáscara, en el Trámite 2. La delegación de Irán se comprometió a preparar la Norma con arreglo al formato del Codex, teniendo en cuenta el documento CPEB; una vez completado el documento se enviará a la Secretaría, en Roma, antes del 31 de octubre de 1975.

CONSIDERACION EN EL TRAMITE 2 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS ALBARICOQUES SECOS

109. La delegación del Irán, al presentar el mencionado Proyecto de Norma, indicó que el presente documento había sido redactado en colaboración con Australia. El Comité acordó que el documento fuera puesto al día y ajustado al formato del Codex para su examen en el Trámite 4 en su próxima reunión. La delegación de Australia se mostró dispuesta a colaborar con el Irán en esta tarea. El texto revisado se enviará a Roma, a la Secretaría, antes del 31 de octubre de 1975.

CONSIDERACION EN EL TRAMITE 2 DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS DATILES

110. El Comité acordó que la norma, elaborada por la delegación del Irán en colaboración con los Estados Unidos se enviaría en el Trámite 3 a los gobiernos para que formularan observaciones. El texto figura en el Apéndice VI de este informe.

PROGRAMA DE TRABAJOS FUTUROS

111. La delegación del Brasil propuso que se elaborara una norma para el palmito en conserva, en salmuera. El Comité pidió a la delegación que preparara para su reunión próxima un documento informativo acerca de los criterios aplicables para fijar las prioridades de trabajo respecto a los productos. Este texto deberá enviarse al Presidente antes del 31 de octubre de 1975.

112. El Comité acordó también examinar en su 13º período de sesiones un documento sobre los albaricoques en conserva que preparará Australia y que asimismo deberá enviarse al Presidente antes del 31 de octubre de 1975.

113. En el anterior período de sesiones del Comité se había propuesto que la norma para las patatas deshidratadas se considerara para una posible elaboración futura. La delegación de los Estados Unidos -patrocinadora de la propuesta- declaró que

la cuestión no estaba madura y propuso que se dejara en suspenso. El Comité aceptó esta propuesta.

114. El Comité acordó que el programa de su próximo período de sesiones incluyera la consideración de normas para los siguientes productos en los Trámites que se indican :

Ensalada de frutas tropicales - Trámite 7 (en anticipación del adelanto por el 11º período de sesiones de la Comisión).

Pepinos encurtidos	-	Trámite 4
Zanahorias	-	Trámite 4 (retenida)
Albaricoques secos	-	Trámite 4
Dátiles	-	Trámite 4
Pistaches	-	Trámite 2
Palmito	-	Documento informativo
Albaricoques en conserva	-	Documento informativo

FECHA Y LUGAR DEL PROXIMO PERIODO DE SESIONES

115. El Comité tomó nota de que su 13º período de sesiones se efectuaría en Washington, D.C., en unión del 13º período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Presidente solicitó la opinión del Comité sobre la fecha de dicha reunión. Varias delegaciones declararon que preferían se celebrara en mayo/junio más bien que en julio, que es la fecha propuesta para la citada reunión del Comité sobre Higiene de los Alimentos.

Estado de las Normas

<u>Norma</u>	<u>Documento No.</u>	<u>Trámite</u>
Tomates en conserva	CAC/RS 13-1969 Rev. 1	}
Melocotones (duraznos) en conserva	" 14-1969 Rev. 1	
Pomelos en conserva	" 15-1969	
Frijoles verdes y frijolillos en conserva	" 16-1969	
Compota de manzanas en conserva	" 17-1969	
Maíz dulce en conserva	" 18-1969	
Piña en conserva	" 42-1970 Rev. 1	
Setas en conserva	" 55-1972	
Espárragos en conserva	" 56-1972	
Concentrados de tomate elaborados	" 57-1972	
Guisantes (arvejas) verdes en conserva	" 58-1972	
Ciruelas en conserva	" 59-1972	
Frambuesas en conserva	" 60-1972	
Peras en conserva	" 61-1972	
Fresas en conserva	" 62-1972	
Aceitunas de mesa	" 66-1974	
Uvas pasas	" 67-1974	
Mandarinas en conserva	" 68-1974	
Cóctel de frutas en conserva	ALINORM 76/20, Ap. II	8
Compotas (conservas de frutas) y jaleas	" 76/20A, Ap. II	8
Mermelada de agrios	" 76/20A, Ap. III	8
Guisantes maduros elaborados en conserva	" 76/20A, Ap. IV	8
Ensalada de frutas tropicales en conserva	" 76/20, Ap. III	5
Zanahorias en conserva	" 76/20, Ap. VII	4
Pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos)	" 76/20A, Ap. V	3 (devuelto)
Dátiles	" 76/20A, Ap. VI	3
Albaricoques secos	" 76/20A, párr. 109 + CX/PFV 76/....	3 *
Nueces de pistacho en su cáscara	" 76/20A, párr. 106-108 + CX/PFV 76/...	2 *
Palmito en conserva, en salmuera (documento de base)	" 76/20A, párr. 111 + CX/PFV 76/....	- *
Albaricoques en conserva (documento de base)	" 76/20A, párr. 112 + CX/PFV 76/...	- *
Pasas de Corinto	" 68/20, párr. 69	} Para futura consideración en el Trámite 2
Higos secos	" 69/20, párr. 33 y 35	
Ensalada de frutas en conserva (aparte de las tropicales)	" 70/20, párr. 38(c)	}
Ensalada de dos frutas en conserva	" 70/20, " "	
Patatas deshidratadas	" 76/20A, párr. 113)	

* Se distribuirán oportunamente.

LISTA DE PARTICIPANTES

OFICIALES DE LA REUNION

Presidente

Dr. Floyd F. Hedlund
Chairman, Codex Committee on Processed
Fruits and Vegetables
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Relator

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

Representantes de la FAO

Mr. Willem L. de Haas
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Mr. J. M. Hutchinson
Food Control Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

PAISES MIEMBROS

ARGENTINA

Delegado

Mr. Jorge H. Cazenave
Agricultural Counselor
Embassy of Argentina
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIA

Jefe de Delegación

Mr. W. C. K. Hammer
Assistant Secretary
Australian Department of Agriculture
Canberra ACT
Australia

Delegados

Mr. W. J. Bettenay
Chief Fruit Officer (Exports)
Australian Department of Agriculture
10 Queen Street
Melbourne, Victoria
Australia 3000

Mr. S. W. C. Smith
Principal Chemist
Australian Department of Health
P.O. Box 100
Woden, ACT 2606
Australia

Mrs. W. I. Williams
Australian Federation of
Consumer Organizations
38 Taurus Street
North Balwyn
Victoria
Australia 3104

AUSTRALIA (Cont.)

Delegados (Cont.)

Dr. C. J. Moye
Technical Director
Cottee's General Foods
7-9 Merriwa Street
Gordon, New South Wales
Australia 2072

Mr. R. C. Stanhope
Senior Chemist and Food Technologist
Victorian Department of Health
Health Laboratory
5 Parliament Place
Melbourne, Victoria
Australia 3002

BELGICA

Delegado

Mr. Leo Storm
First Secretary
Embassy of Belgium
3330 Garfield Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

BRASIL

Jefe de Delegación

Mr. Agid e Gorgatti-Netto
General Director
Institute of Food Technology
Caixa Postal, 139
Campinas, SP
Brazil

BRASIL (Cont.)

Delegado

Dr. Luis Ivan Dias Campos
Director of Special Division
Patronization and Specification
Ministry of Agriculture
Esplanada dos Ministeries
Bloco 8 - 6º Andar
Brazilia
Brazil

CANADA

Jefe de Delegación

Mr. C. P. Erridge
Processed Products Section
Fruit and Vegetable Division
Canada Department of Agriculture
Ottawa, Ontario
Canada

Delegado

Mr. Carl J. Ross
Manager, Scientific Research
Canadian Cannery Ltd.
Burlington, Ontario
Canada

DINAMARCA

Delegado

Mr. Poul Anton Hansen
Agricultural Attache
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

Advisor

Mr. P. Vendelbo
Chief of Laboratory, M.Sc.
Department of Agriculture
Svendborg Konserverfabrik a.m.b.a.
5700 DK
Denmark

ECUADOR

Delegado

Mr. Hernan Orellana
Commercial Counselor
Embassy of Ecuador
2535 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

FRANCIA

Delegado

Mr. Marc P. L. M. Giret
Inspector
Department of Agriculture
42 rue de Bourgogne
Paris
France

GHANA

Jefe de Delegación

Mr. J. Dei-Tutu
Research Officer
Food Research Institute
P.O. Box M-20, Accra
Ghana

Mr. A. E. Owusu
Branch Manager
Gihoc Cannery Division
P.O. Box 85, Wenchi BA
Ghana

INDIA

Delegado

Mr. Daya Nand
Director, Fruit and Vegetable
Preservation
Department of Food
Ministry of Agriculture
New Delhi
India

IRAN

Jefe de Delegación

Dr. Abass Khaledi
Director for the Division of
Agricultural Industries
ISIRI
P.O. Box 2937
Tehran
Iran

Delegados

Dr. A. A. Agah
Senior Expert of the Ministry of
Agriculture and Natural Resources
P.O. Box 3178
Tehran
Iran

Mr. Mohammed Razi
Director General of the Division for
Supervision on Food Stuff & Cosmetics
Ministry of Health
Farzameh Ave
Taj Ave
Tehran
Iran

Dr. Moshen Hashemi Salehi
Deputy Director General of
the Division for Supervision
on Food Stuff and Cosmetics
Ministry of Health
Farzameh Ave
Taj Ave
Tehran
Iran

IRLANDA

Delegado

Mr. Arthur Hunter
Head of Food Technology
Institute for Industrial Research
& Standards
Ballymun Road
Dublin 9
Ireland

ISRAEL

Delegado

Mr. Gideon Cohen
Agricultural Counselor
Embassy of Israel
1621 22nd Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

ITALIA

Delegados

Dr. Antonio Svaldi
Ispettore Sezione
Ministero Agricoltura
Via 20 Settembre
Rome
Italy

Dr. Luigi Binetti
Chemist
Ministry of Health
Rome
Italy

COSTA DE MARFIL

Jefe de Delegación

Mr. Jean Michel Kouao Konadio
Chief of Laboratory
Department of Health
Abidjan
Ivory Coast

Delegados

Mr. M. Otchoumou Kouame
Minister of Agriculture
Government of Ivory Coast
Abidjan
Ivory Coast

Dr. Michel Tahiri-Zagret
Director General
I.T.I.P.A.T.
Abidjan
Ivory Coast

COSTA DE MARFIL (Cont.)

Delegados (Cont.)

Mr. Sounabou Bilé-Kan
Attaché
Embassy of the Republic of Ivory Coast
2424 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D. C. 20008

JAPON

Jefe de Delegación

Mr. Shigeo Kitano
Technical Official
Director of Fruits and Flowers
Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture &
Forestry
2-1, 1-Chome, Kasumigaseki
Chiyoda-Ku, Tokyo
Japan

Delegados

Mr. Ko Namba
Technical Official
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo
Japan

Mr. Kazuo Nonaka
First Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Mr. Hiroshi Sawamura
Second Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

JAPON (Cont.)

Observador

Mr. Kozaburo Hirano
Executive Director
Canners Association of Japan
No. 567, Marunouchi Building
Chiyoda-Ku
Tokyo 100
Japan

LIBIA, Rep. Arabe de

Jefe de Delegación

Mr. Ali F. Shahawy
Director General of Food Affairs
Council of Food Affairs
Maritime Wealth
P.O. Box 1583
Tripoli
Libya

Delegado

Mr. Ahmad Abudaiah Ahmad
Government Official
General Secretariat of Ministers
Council
Tripoli
Libya

MEXICO

Jefe de Delegación

Dr. Heriberto Barrera-Benítez
Head of the Quality Control
Normalization & Inspection
Department
Comisión Nacional de Fruticultura
APDO. Postal 41-740
Palo Alto
Mexico (18) D.F.

MEXICO (Cont.)

Delegado

Mr. Manuel Foglio-Carrasco
Agricultural Attaché
Embassy of Mexico
2829 - 16th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

MARRUECOS

Delegado

Mr. Pierre Couve
Chef du Service de Normalisation
de l' O.C.E.
Office de Commercialisation et
d'Exportation (O.C.E.)
45, avenue des Forces Armées Royales
Casablanca
Morocco

PAISES BAJOS

Jefe de Delegación

Dr. W. G. Aldershoff
Head
Ministry of Public Health and
Environment
Leidschendam
The Netherlands

Delegados

Mr. L. Gersons
Sprenger Institute
Ministry of Agriculture
6 Haagsteeg
Wageningen
The Netherlands

Mr. Arnold Parzer
Second Secretary
Embassy of Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

NIGERIA

Jefe de Delegación

Dr. Isaac Akinrele
Director of Research
Federal Institute of Industrial
Research
Federal Ministry of Industries
Private Mail Bag 1023
Ikeja, Lagos
Nigeria

Delegados

Dr. P. O. Ngoddy
Senior Lecturer
Department of Food Science and
Technology
University of IFE
ILE-IFE
Nigeria

Dr. A. O. Oyejola
Senior Quality Inspector
Nigerian Standards Organization
Federal Ministry of Industries
Lagos
Nigeria

NORUEGA

Delegado

Mr. John Race
National Nutrition Council
Norwegian Codex Alimentarius
Committee
Box 8139
Oslo-Dep., Oslo 1
Norway

POLONIA

Delegado

Mr. Wacław Orlowski
Chief of Fruit and Vegetable
Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9 Str.
Warsaw
Poland

ARABIA SAUDITA

Observador

Dr. Ahmed Hassan Qutub
Director General
Saudi Arabian Standards
Organization
P.O. Box 3437
Riyadh
Saudi Arabia

ESPAÑA

Delegados

Mr. Juan Arencibia
Commercial Counselor
Embassy of Spain
2700 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

Mr. Ignacio Garcia-Badell
Agricultural Attaché
Embassy of Spain
2700 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

SUIZA

Jefe de Delegación

Mr. Hans U. Pfister
Head of Codex Section
Federal Health Service
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern
Switzerland

SUIZA

Delegado

Dr. G. F. Schubiger
Nestec
P.O. Box 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz
Switzerland

TAILANDIA

Jefe de Delegación

Professor Amara Bhumiratana
Director
Institute of Food Research and
Product Development
Technical Adviser
Thai Food Processor's Association
P.O. Box 4-170
Bangkok
Thailand

Delegado

Mrs. Rabieb Bhumiratana
Deputy Director-General
Department of Science
Rama VI Street
Bangkok 4
Thailand

REINO UNIDO

Jefe de Delegación

Mr. D. L. Orme
Principal
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE
England

REINO UNIDO (Cont.)

Delegados

Mr. J. Hiron
Principal Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2 AE
England

Dr. Z. Hybs
Hybs Foods International Ltd.
55 Park Street
Bristol BS1 5NT
England

Mr. F. Gilliatt
Director
Industry and Government Relations
Del Monte Foods Ltd.
West Lynn, King's Lynn
Norfolk
England

Mr. H. R. Hinton
Director of Research
Campden Food Preservation Research
Association
Chipping Campden
Gloucestershire
England

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Jefe de Delegación

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

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (Cont.)

Delegados

*Dr. Robert W. Weik
Acting Assistant to the Director
Bureau of Foods, for International
Standards
Bureau of Foods, HFF-40
Food and Drug Administration, HEW
Washington, D.C. 20204

Mr. Dale C. Dunham
Head
Standardization Section, PPS&I
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Lowrie M. Beacham
National Canners Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

Dr. Richard Dougherty
Asst. to Executive Vice President
National Canners Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

Mr. Arthur W. Hansen
Director, Consumer and Environmental
Protection
Del Monte Corporation
215 Fremont Street, Box 3575
San Francisco, California 94119

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

*Mr. M. F. Markel
Markel, Hill and Byerley
1625 K Street, N.W.
Washington, D.C. 20006

* Véase Organizaciones internacionales..

PAISES OBSERVADORES

SUDAFRICA

Mr. Wilhelm Lubbe
Economic Minister
Embassy of South Africa
3051 Massachusetts Avenue, N. W.
Washington, D.C. 20008

Dr. Aubrey D. Venter
Agricultural Counselor (Scientific)
Embassy of South Africa
3051 Massachusetts Avenue, N. W.
Washington, D.C. 20008

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC)

*Dr. Robert W. Weik
Acting Assistant to the Director
Bureau of Foods for International
Standards
Bureau of Foods, HFF-40
Food and Drug Administration, HEW
Washington, D.C. 20204

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Mr. Egon Gaerner
Administrateur Principal à la
Direction générale
de l'Agriculture Harmonisation des
dispositions législatives
réglementaires et administratives
dans le domaine des produits végétaux
et alimentaires
Commission des Communautés Européennes
200 rue de la Loi
B-1049 Bruxelles
Belgium

Mr. Michael Graf
Administrateur
Secrétariat Général du Conseil
des Communautés Européennes
170 rue de la Loi
1040 Bruxelles
Belgium

* Véase delegación de los EE.UU.

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES (Cont.)

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE INDUSTRIES (IFG)

Mr. Charles Feldberg
Director of Product Safety
CPC International, Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey 07632

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS ASSOCIATION (IPPA)

Mr. Raldon R. Wiles
Chemist, Lemon Products Division
Sunkist Growers
P.O. Box 640
Corona, California 91720

PICKLE PACKERS INTERNATIONAL (PPI)

*Mr. Michael F. Markel
General Counsel
Markel, Hill & Byerley
1625 K Street, N.W.
Washington, D.C. 20006

* * *

* Véase delegación de los EE.UU.

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA COMPOTAS Y JALEAS (CONSERVAS DE FRUTAS)

Adelantado al Trámite 8

1. AMBITO DE APLICACION

- 1.1 Esta norma se aplica a una clase de frutas para untar conocida corrientemente con el nombre de compotas y jaleas y que pueden prepararse con una sola fruta o con dos o más frutas.

Las características diferenciales de los productos son :

- a) Una cantidad sustancial de fruto se necesita en la formulación; y
- b) El producto final tiene un contenido de sólidos solubles relativamente elevado.

Las denominaciones de "compotas" y "conservas" 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.

- 1.2 Esta norma no se aplica a :

- a) Los productos preparados con edulcorantes no carbohidratos y que están claramente destinados o etiquetados para uso dietético o para diabéticos; o
- b) A los productos con bajo contenido de azúcar; o
- c) A los productos fabricados a partir de frutos agrios, a los que suele denominarse mermelada, que están abarcados por la "Norma del Codex para Mermelada de Agrios"; o
- d) A los productos claramente destinados y registrados para su empleo en fabricación.

2. DESCRIPCION

2.1 Definiciones del producto

- 2.1.1 "Compotas" o "Conservas" son los productos preparados con fruta adecuada (según se define en 2.2.2.1) :

- a) que pueden ser frutas enteras o trozos de fruta, pulpa o puré de fruta; y
- b) con o sin zumo de fruta o zumo de fruta concentrado como ingrediente (s) facultativo (s); y
- c) mezclado con un edulcorante carbohidrato, con o sin agua; y
- d) elaborado para adquirir una consistencia adecuada.

- 2.1.2 "Jalea" es el producto preparado con fruta adecuada (según se define en 2.2.2.2) :

- a) prácticamente exento de partículas de fruta en suspensión; y
- b) mezclado con un edulcorante carbohidrato, con o sin agua; y
- c) elaborado hasta que adquiriera una consistencia semi-sólida.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 Se entiende por "fruta" todas las frutas y hortalizas reconocidas como adecuadas para fabricar compotas, incluyendo pero sin limitación a ellas, castañas, jengibre, melón, ruibarbo y tomate.

2.2.2 Se entiende por "ingrediente de fruta" :

2.2.2.1 En el caso de compotas o conservas - El producto

a) preparado a partir de fruta fresca, helada, conservada, concentrada, o elaborada o conservada por algún otro método; y

b) preparado con fruta prácticamente sana, íntegra, de madurez adecuada y limpia; no privada de ninguno de sus componentes principales, con excepción de que esté recortada, clasificada, o tratada por algún otro método para eliminar defectos tales como magullamientos, pedúnculos, partes superiores, restos, corazones, huesos (pepitas) y que puede estar pelada o sin pelar.

En el caso del jengibre, ruibarbo y melón, significa, respectivamente raíz de jengibre comestible, escurrida y limpia (*Zingiber officinale*), conservada en jarabe, ruibarbo sin pedúnculos y recortado, y melones sin semillas, pedúnculo y corteza; y

c) conteniendo todos los sólidos solubles naturales (extractivos) excepto los que se pierden durante la preparación de acuerdo con las prácticas de fabricación correctas.

2.2.2.2 En el caso de la jalea - El zumo o extracto acuoso

a) obtenido con fruta fresca, helada, en conserva, concentrada, o elaborada o conservada por algún otro método; y

b) preparado a partir de fruta prácticamente sana, íntegra, limpia, que está recortada, clasificada o tratada de algún otro modo para eliminar las materias inconvenientes; y

c) preparado, eliminando la totalidad, o prácticamente la totalidad, de los sólidos insolubles y que puede concentrarse por la eliminación de agua.

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

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

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

3. CRITERIOS 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 definidos por el Comité del Codex sobre Azúcares, incluida sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de azúcar invertido, fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.

3.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) Zumo de agries.
- 2) Hierbas, especias (incluse jengibre en polvo) 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. Pueden constituir una parte del contenido de fruta requerido en el caso de la compota de uva Labrusca, en el zumo de uva y en el concentrado de zumo de uva.

3.2 Formulación

3.2.1 Contenido de fruta

3.2.1.1 Especificación A

El producto deberá contener no menos de 45 partes, en peso, del ingrediente de fruta original, con exclusión de cualquier azúcar añadido o ingredientes facultativos usados en la preparación del ingrediente fruta, por cada 100 partes, en peso de producto terminado, salvo lo siguiente :

Grosella negra, escaramujo, membrillo	35 partes
Jengibre	25 partes
Manzana de acajú	23 partes
Granadilla	8 partes

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

- 3.2.1.2 El producto deberá contener no menos de 33 partes, en peso, del ingrediente de fruta original, con exclusión de cualquier azúcar añadido o ingredientes facultativos usados en la preparación del ingrediente fruta, por cada 100 partes, en peso de producto terminado, salvo lo siguiente :

Grosella negra, escaramujo, membrillo	25 partes
Jengibre	15 partes
Manzana de acajú	16 partes
Granadilla	6 partes

Cuando se utiliza fruta diluida o concentrada, la formulación se basa en el equivalente de frutas de concentración simple, según se determina por la relación entre los sólidos solubles del concentrado o la dilución 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 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, 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 están 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 mencionada en primer lugar deberá 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 contiene una mezcla de cuatro o más frutas, la mencionada en primer lugar deberá contribuir con no menos de 25 por ciento, sin exceder de 75 por ciento, 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 (véase sub-sección 7.1.1).

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. Sin embargo, el color característico no deberá ser un requisito cuando el color del producto ha sido ajustado mediante colorantes permitidos. Deberá estar razonablemente exento de materiales defectuosos que normalmente acompañan a las frutas.

En el caso de las jaleas, el producto deberá ser por lo menos razonablemente claro o transparente y no 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)

Tomando como base una unidad de muestra de 450 gramos, el producto no debe tener más de lo siguiente :

- a) Materias vegetales extrañas inocuas 2 piezas
(sustancias vegetales comunes a un fruto determinado, incluyendo hojas, periantes, pedúnculos de longitud mayor de 10 mm y brácteas de sépalos con un área total de 5 mm² o mayor)
- b) Hueso (pepita) 1 pieza
(hueso o pepita en frutas tales como cerezas que normalmente se deshuesan ; o una pieza de hueso de aproximadamente una mitad de hueso)
- c) Fragmentos de hueso 2 piezas
(una pieza de hueso menor del equivalente de una mitad de un hueso y que pesa por lo menos 5 miligramos)
- d) Dañadas 5 piezas
(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).
- e) Impurezas minerales
 - Compota de fresas 0,04 % 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 indicados en las sub-secciones 3.4.1 y 3.4.2 se considerarán "defectuosos".

3.4.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables indicados en la sub-sección 3.4.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" tal como se definen en la 3.4.3, no exceda del número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados (Ref. CAC/RM 42-1969).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4.1	<u>Acidificantes y reguladores del pH</u>	<u>Dosis máxima</u>
	1) Acido cítrico	En cantidad suficiente para mantener el pH a 2,8 - 3,5.
	2) Acido málico	
	3) Acido láctico	
	4) Acido L-tartárico	
	5) Acido fumárico	
	6) Sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 1) a 5)	El ácido L-tartárico y el ácido fumárico y sus sales expresados como el ácido, 3 000 mg/kg.
	7) Carbonato de sodio y potasio	
	8) Bicarbonato de sodio y potasio	
		} Aprobada
		} Aprobada
4.2	<u>Antiespumantes</u>	
	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos de aceite comestible	No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma (Aprobada)
	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg (Pendiente de aprobación)
4.3	<u>Espesantes</u>	
	Pectina (no amidada) - Limitada por las prácticas de fabricación correctas (Aprobada)	
	Pectina (amidada) - 0,5 %, en peso - Pendiente de sanción	
4.4	<u>Colorantes</u>	
	Eritrosina 45430 ————— (Aprobado temp.)	} 200 mg/kg (solos o en combinación)
	Amaranto 16185 ————— (Aprobado temp.)	
	Verde sólido FCF 42053 — (Aprobado temp.)	
	Ponceau 4R 16255 ————— (Aprobado temp.)	
	Tartrazina 19140 ————— (Aprobado temp.)	
	Amarillo ocaso FCF 15985 (Aprobado temp.)	
	Azul N° 1 (Azul brillante FCF) 42090	
	Indigo carmin (Indigotina) 73015	
	Caramelo (por el procedimiento del amoníaco)	
	Caramelo (no por el procedimiento del amoníaco)	
	Clorofilas 75810	} Pendiente de sanción
	Beta-apo-8'-carotenal 40820	
	Ester etílico de ácido beta-apo-8'-carotenico 40825	} Pendiente de sanción
	Cantaxantina	
	Cualquier color natural de alimento inocuo y adecuado	Limitado por las prácticas de fabricación correctas
4.5	<u>Sustancias conservadoras</u>	
	Benzoato sódico	1000 mg/kg (solos o en combinación)
	Acido sórbico o sorbato potásico	(Sanción aplazada)
	Esteres de ácido parahidroxibenzoico	
	Dióxido de azufre (arrastrado de las materias primas)	100 mg/kg - basado en el producto final (sanción aplazada)

4.6

Aromas

Esencias naturales de la fruta (o frutas)
mencionadas en el producto

Aroma natural de menta

Aroma natural de canela

Vainilla y vainillina (sólo en
conservas de castaña)

} Limitado por las prácticas de fa-
bricación correctas

} Limitado por las prácticas de fa-
bricación correctas (pendiente de
sanción)

4.7

Endurecedores (sólo para empleo en la fruta)

1.)

Bisulfito cálcico

} 200 mg/kg expresados como Ca, solos
o en combinación Sanción
aplazada

2)

Carbonato cálcico

} Aprobada

3)

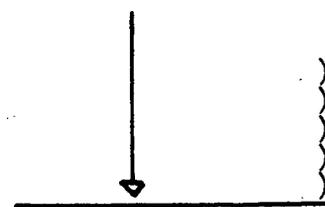
Cloruro cálcico

4)

Lactato cálcico

5)

Gluconato cálcico



4.8

Antioxidante

Acido L-ascórbico

500 mg/kg

Sanción aplazada

Excepto en mermelada

de grosella negra

750 mg/kg

Sanción aplazada

5.

HIGIENE (sancionada en 1973, ALINORM 74/13, párrafos 15 (+ 10))

5.1

Se recomienda que el producto abarcado por las disposiciones de esta nor-
ma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de
Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. N° CAC/RCP 2-1969).

5.2

En la medida compatible con los métodos de fabricación adecuados, el pro-
ducto estará exento de materias objetables.

5.3

Cuando se ensaye por métodos apropiados de toma de muestras y análisis,
el producto :

a)

deberá estar libre de microorganismos capaces de desarrollo en condi-
ciones normales de almacenamiento; y

b)

no deberá contener ninguna sustancia originada a partir de microorganismos
en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

6.

PESOS Y MEDIDAS

6.1

Llenado de los recipientes

Los recipientes deberán llenarse bien con el producto. Cuando se envase

en recipientes rígidos, el producto ocupará no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. Dicha capacidad 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 por ciento de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos del 6.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no exceda el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RM 42-1969).

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. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas :

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto deberá ser :

a) Respecto a la Especificación A :

Compota extra) (o Jalea, o Conserva, cuando proceda)
o Compota alto contenido)
fruta)
o Compota)

b) Respecto a la Especificación B :

Compota bajo cont. fruta) (o Jalea, o Conserva, cuando proceda)
o Compota Ligera)
o Compota)
o Fruta para untar)

7.1.2 El nombre del producto podrá ser :

a) "Crème" para los hechos con castaña

b) "Jalea de Menta" para los hechos con Jalea de Manzana coloreada de verde y con aroma de menta.

7.1.3 En todos los casos el nombre del producto deberá ir acompañado con una indicación en la etiqueta de la proporción del ingrediente de fruta en 100 partes del producto acabado. Tratándose de productos con niveles de sólidos solubles de menos del 65 por ciento, la palabra "Compota (Conserva o Jalea)" podrá, conforme a la ley y costumbre del país donde se vende, incluirse en el nombre, siempre que éste contenga los términos apropiados, aparte de "Compota (Conserva o Jalea)" y el nombre de la fruta o frutas.

- 7.1.4 El nombre del producto deberá ir precedido o seguido del nombre de la fruta o frutas, empleadas en orden de proporción, en peso.
- 7.1.5 El nombre del producto podrá incluir el nombre de la variedad de fruta (vg., Victoria Plum Jam) o descripciones del tipo (vg., Yellow Plum Jam).
- 7.1.6 El nombre del producto o fruta podrá incluir un adjetivo referente al carácter (vg., Compota de moras sin pepitas).
- 7.1.7 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 higos", si dicho producto se designa así corrientemente en el país en que se vende.
- 7.1.8 La adición de colorante artificial deberá declararse junto con el nombre del producto (vg., X con color añadido).

7.2 Lista de ingredientes

- 7.2.1 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 (Ref. N° CAC/RS 1-1969).
- 7.2.2 Si se añade ácido ascórbico para conservar el color, su presencia deberá declararse en la lista de ingredientes como ácido ascórbico.

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

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

7.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar en relieve, o en cualquier otra forma que sea permanente, una marca de identificación, explícita o en clave, de la fábrica productora y del lote.

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANÁLISIS Y EXAMEN

Los métodos de análisis y toma de muestras descritos o aludidos más abajo son métodos de arbitraje internacionales y han sido aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. (Excepto el 8.5, aún no sancionado).

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados, del Codex Alimentarius FAO/OMS (Ref. N° CAC/RM 42-1969).

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 azúcares invertidos, de conformidad con el Método de la AOAC.

(Referencia : Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 12th Edition, 22.024 y 31.011).

8.3 Determinación de calcio en compotas

Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 38-1970, indicado también en Methods of AOAC-1970; 32.014 a 32.016.

8.4 Método para determinar la capacidad de agua de los recipientes

De conformidad con el documento del Codex Alimentarius CAC/RM 46-1972.

8.5 Determinación de impurezas minerales

8.5.1 Aparato

- (1) Mezclador o macerador (Atomix, Turmix, Waring o equivalente).
- (2) Vasos de precipitados; capacidad de 2 000 ml.
- (3) Embudos
- (4) Papel de filtro, Whatman No. 1, o equivalente
- (5) Crisoles de platino o de porcelana
- (6) Mufla (600°C)
- (7) Desecador con desecante activo
- (8) Balanza analítica.

8.5.2 Reactivos

- (1) Solución de NaCl 15%
- (2) HCl

8.5.3 Preparación de la muestra para análisis

(a) Recipientes de 500/g o menos

Emplear la totalidad del contenido. Determinar el peso del contenido restando el peso del recipiente vacío del peso del recipiente lleno. Para este fin:

Pesar el recipiente con el contenido. Pasar el contenido a un vaso de precipitados de 2 litros teniendo cuidado de incluir toda la arena que pueda haber o las partículas lavando con unos 500 ml de agua caliente. Pesar el recipiente seco vacío. Determinar el peso del contenido restando el peso del recipiente vacío del peso del recipiente lleno. Emplear la totalidad del contenido para la muestra analítica.

(b) Recipientes de más de 500 g

Emplear la submuestra de unos 500 g para la muestra analítica. Para este fin: Vaciar el contenido sobre una cápsula. Dividir en partes a lo largo de un eje vertical. Retirar unos 500 gramos de submuestra para la muestra analítica teniendo cuidado de incluir todas las capas del contenido. Pasar la muestra a un vaso de precipitado de 2 litros previamente pesado. Pesar. Determinar el peso de la muestra por la diferencia de pesos.

8.5.4 Procedimiento

- (1) Añadir unos 500 ml de agua caliente a la muestra contenida en un vaso de precipitados de 2 litros y homogeneizar bien el contenido.
- (2) Llenar casi el vaso con agua caliente y mezclar el contenido por agitación, empleando una varilla de agitación, si es necesario.
- (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) Llenar de nuevo el primer vaso con agua, repetir el mezclado y la operación de agitación y dejar otra vez en reposo durante 10 minutos.
- (5) Llenar el segundo vaso con agua, mezclar y agitar, y dejar en reposo durante 10 minutos.
- (6) Después de transcurridos 10 minutos, decantar el vaso No. 2 sobre el vaso No. 3. Análogamente, decantar el vaso No. 1 en el vaso No. 2.
- (7) Repetir cuidadosamente la serie de operaciones decantando el material que sobrenada desde el vaso No. 3 al sumidero, hasta que se han eliminado todos los tejidos de fruta de la muestra.
- (8) Recoger finalmente el residuo de todos los vasos de precipitados en el vaso No. 3.
- (9) Separar todas las semillas o tejido de fruta que se sedimenta por tratamiento del residuo que hay en el vaso No. 3 con solución caliente de NaCl al 15%.
- (10) Separar NaCl lavando con agua caliente. La separación puede comprobarse examinando los lavados con AgNO₃.
- (11) Finalmente, pasar el residuo que queda en la operación 10 al embudo provisto de papel de filtro sin cenizas. Emplear una pequeña porción de agua para asegurar el paso de todo el residuo. Tirar el filtrado.
- (12) Pasar el papel de filtro a un crisol tarado. Secar en estufa de aire o sobre un bunsen. Calcinar en mufla durante 1 hora, aproximadamente, a 600°C.
- (13) Enfriar, añadir 5 ml de HCl y calentar a ebullición. Enfriar de nuevo añadir 10 ml de H₂O y calentar a ebullición.
- (14) Filtrar, y lavar hasta ausencia de ácido.
- (15) Calcinar el filtro por un secado inicial e incineración en mufla a 600°C.
- (16) Enfriar en desecador, y pesar.
- (17) El peso del 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 demg por kilogramo.

Si la muestra que se analiza es de 500 gramos, multiplicar el valor obtenido en la operación 17 por dos (2).

Si la muestra que se analiza es menor de 500 gramos, emplear la siguiente fórmula:

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

donde:

X = impurezas minerales.

W = peso de la muestra que se analiza (gramos)

R = residuo que queda después de incinerar (miligramos)

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA MERMELADA DE AGRIOS

Adelantado al Trámite 8

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".

No se aplica a :

- a) Las mermeladas 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 y que están incluidas en la Norma General del Codex para Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas;
- b) Los productos preparados con frutas que no sean cítricas;
- c) Los productos preparados a base de edulcorantes no carbohidratos y denominados "para diabéticos" o "dietéticos" ni a los productos de bajo contenido de azúcar que no se ajustan al requisito mínimo de esta norma y que en ciertos países se califican comúnmente de mermelada;
- d) A los productos destinados o claramente marcados para fines de fabricación solamente.

2. DESCRIPCION

2.1 Definiciones del producto

- 2.1.1 Se entiende por "mermelada" el producto obtenido por elaboración de frutos agrios preparados (según se definen en 2.2.1) en forma de fruta entera, pulpa de fruta, o puré de fruta, con un edulcorante carbohidratado, con o sin zumo de agrios, la extracción de la piel, la separación de la piel o de parte de la misma, la adición de agua, en el que la mezcla se trata hasta que adquiera una consistencia conveniente.
- 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 la piel delgada.

2.2 Otras definiciones

- 2.2.1 "Frutas cítrica preparada" o "ingrediente de fruta cítrica preparado" es el producto
- a) preparado con fruta cítrica fundamentalmente sana y limpia, incluyendo pulpas, zumos, zumos concentrados, extractivos y pieles en conserva, de los que se han eliminado los pedúnculos, cálices y semillas; b) preparado con fruta fresca, elaborada, o conservada por cualquier otro método que no sea desecación; c) conteniendo todos los sólidos solubles naturales (extractivos), excepto los que se pierden durante la preparación con unas prácticas de fabricación adecuadas.

3. CRITERIOS ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

- 1) Ingrediente fruta cítrica preparado.
- 2) Uno o más de los edulcorantes carbohidratos o azúcares definidos por el Comité del Codex sobre Azúcares, incluidas sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de azúcar invertido, fructosa, jarabe de fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.

3.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) Zumos 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 cítrica 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 del ingrediente fruta para los fines de cumplimiento del contenido mínimo de frutas.

Cuando se utiliza ingrediente de fruta cítrica 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 3.4.1 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en 3.4.2, no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, CAC/RM 42-1969.

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, o temporalmente aprobadas, o actuadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, como se indica a continuación:

4.1 Acidificantes y reguladores del pH

Dosis máxima utilizable

- | | | |
|--|--|------------|
| 1) Acido cítrico | } En cantidad suficiente para mantener el pH entre 2,8 - 3,5 | } Aprobada |
| 2) Acido málico | | |
| 3) Acido láctico | } Acido L-tartárico y ácido fumárico, y sus sales expresados como el ácido, 3 000 mg/kg. | |
| 4) Acido L-tartárico | | |
| 5) Acido fumárico | | |
| 6) Sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 1) a 5). | | |
| 7) Carbonatos de sodio y potasio | | |
| 8) Bicarbonatos de sodio y potasio | | |

4.2 Antiespumantes

- | | |
|--|---|
| Mono- y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles | } No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma (Aprobada) |
| Dimetilpolisiloxano | |

4.3 Espesante

Pectina (no amidada) - Limitada por las prácticas de fabricación correctas - Aprobada

4.4 Colorantes

- | | |
|--|--|
| Pectina (amidada) - 0,5% en peso - Pendiente de sanción. | |
| <u>Caramelo</u> | Limitada por las Prácticas de fabricación correctas (Aprobada) |
| Caramelo (elaborado según el procedimiento del amoníaco) | 1 500 mg/kg (Pendiente de sanción). |
| Amarillo Ocaso FCF | 200 mg/kg (Sanción aplazada). |
| <u>En mermelada de lima únicamente</u> | |
| Tartrazina 19140 | } 100 mg/kg (solos o en combinación) (Pendiente de sanción) |
| Verde sólido FCF 42053 | |

4.5 Sustancias conservadoras

- | | |
|---|---|
| Acido sórbico y sorbato potásico | } 500 mg/kg (solos o en combinación) (Aprobada) |
| Dióxido de azufre (arrastrado de las materias primas) | |

4.6 Aromas

Esencias naturales de frutos cítricos Limitada por las prácticas de fabricación correctas (Aprobada)

4.7 Antioxidantes

Acido L-ascórbico 500 mg/kg (Aprobada)

5. HIGIENE (Aprobada ALINORM 74/13, párrafos 15 y 10)

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 Cuando se ensaye por métodos apropiados de toma de muestra y examen, el producto:
- a) deberá estar libre de microorganismos capaces de desarrollo en condiciones normales de almacenamiento; y
 - b) no deberá contener ninguna sustancia originada a partir de microorganismos en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud.

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 índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, CAC/RM 42-1969.

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 naranja, 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 Salvo en cuanto se dispone en 7.1.2, 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

- 7.2.1 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, CAC/RS 1-1969.
- 7.2.2 Si se añade ácido ascórbico para conservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes como Acido ascórbico.

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 medidas, según se exija en 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

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

7.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar en relieve, o en cualquier otra forma que sea permanente, una marca de identificación, explícita o en clave, de la fábrica productora o del lote.

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, 8.2 y 8.4 son métodos internacionales de arbitraje y 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 los Alimentos Preenvasados, del Codex Alimentarius FAO/OMS, CAC/RM 42-1969.

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 en agua y azúcares invertidos, de conformidad con el método de la AOAC.

(Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, 22.024 y 31.011)

8.3 Determinación de calcio en compotas

CAC/RM 38-1970 del Codex Alimentarius FAO/OMS, que figura también en los Métodos de la AOAC-1970-32.014 a 32.016.

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

De conformidad con el documento del Codex Alimentarius CAC/RM 46-1972.

PROYECTO DE NORMA PARA GUISANTES MADUROS ELABORADOS *
EN CONSERVA

Adelantado al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Guisantes elaborados en conserva o guisantes maduros en conserva son el producto (a) preparado con semillas prácticamente limpias, sanas, enteras, sacadas de la vaina, secas, de variedades de guisantes verdes (cultivares) conformes con las características de la especie Pisum sativum L. que han sido remojadas, pero excluye la subespecie macrocarpum; (b) envasado con agua a la que pueden haberse añadido edulcorantes nutritivos, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto; (c) elaborado por el calor de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un recipiente de manera que se evite la alteración.

1.2 Tipos varietales

Puede emplearse cualquier variedad (cultivar) adecuada de guisante.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Guisantes y agua e ingredientes facultativos como se indica a continuación:

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

- a) Sal;
- b) Uno o más de los edulcorantes carbohidratos definidos por la Comisión del Codex Alimentarius y fructosa;
- c) Hierbas aromáticas y especias; tallo o zumo de hortalizas y hierbas aromáticas (lechuga, cebollas, etc.); guarniciones de una o más hortalizas (lechuga, cebollas, trozos de pimientos rojos o verdes, o mezclas de ambos, etc.) hasta un máximo del 15 por ciento de todo el ingrediente vegetal escurrido;
- d) Esencia

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

Los guisantes escurridos deberán tener las características de color normales de los guisantes elaborados en conserva, teniendo en cuenta cualquier color artificial añadido.

2.2.2 Medios de cobertura

El medio de cobertura no deberá ser tan viscoso que el líquido no se separe de los guisantes a 20°C. No deberá tener un color ni un aspecto que sean extraños al producto.

2.2.3 Sabor

Los guisantes elaborados deberán tener sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.

Los guisantes elaborados con otros ingredientes permitidos deberán tener el sabor característico comunicado por los guisantes y las otras sustancias empleadas.

* La delegación de México propone que el nombre de la Norma sea el siguiente: "ARVEJONES (ARVEJAS SECAS) ENLATADAS". Y propone también que se sustituya en todo el texto el término "GUISANTES" por ARVEJONES (ARVEJAS SECAS), pues la palabra Guisantes significa en realidad Arvejas Verdes o PetitsPois. Las semillas secas del Pisum Sativum se conocen por "ARVEJONES (ARVEJAS SECAS)" en casi todos los países de América Latina, y esto está de acuerdo con el punto de vista peruano.

2.2.4 Textura

Los guisantes deberán ser razonablemente blandos y razonablemente uniformes en cuanto a textura.

2.2.5 Defectos y tolerancias

Los guisantes elaborados deberán estar razonablemente exentos de defectos y dentro de los límites establecidos para defectos comunes según se indican:

	<u>Límites máximos</u> (basados en el peso de guisantes escurridos)
(a) <u>Guisantes con macas</u> (guisantes que están ligeramente teñidos o manchados)	10% m/m
(b) <u>Guisantes con macas graves</u> (guisantes con manchas, color anormal, o dañados por alguna otra causa en grado tal que resulte gravemente afectado el aspecto o la calidad comestible; se incluyen aquí los guisantes comidos por gusanos)	2% m/m
(c) <u>Fragmentos de guisantes</u> (porciones de guisantes: cotiledones separados o individuales; cotiledones aplastados parcialmente o rotos; y pieles sueltas)	10% m/m
(d) <u>Materias vegetales extrañas</u> (Cualquier parte de hoja o vaina o mata de la planta de guisante, u otra materia vegetal)	0,5% m/m
<u>Total</u> de los anteriores defectos (a), (b), (c), (d) ...	15% m/m

2.2.6 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad aplicables, indicados en la sub-sección 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 especificados en el párrafo 2.2.6 cuando el número de "defectuosos", según se definen en el párrafo 2.2.6, no rebase el índice aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
(a) <u>Endurecedores</u>	
Cloruro cálcico } Lactato cálcico } Gluconato cálcico }	350 mg/kg como Ca

(b) Ablandadores

Bicarbonato de sodio
Citrate de sodio } 150 mg/kg expresados en Na
Solos o en combinación

Los endurecedores y ablandadores pueden no utilizarse en el mismo producto.

(c) Colorantes

Verde sólido FCF 42053
Tartrazina-Colour Index (1956)-19140
Azul brillante FCF (sólidos o en combinación) } 200 mg/kg

(d) Aromas

Aromas naturales y sus equivalentes
sintéticos idénticos } sin limitación

4. CONTAMINANTES

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

Estaño, dosis máxima 250 mg/kg, calculados como Sn

5. HIGIENE (Aprobado ALINORM 1974, 76/13, párrafo 12)

5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. No. CAC/RCP 2-1969)

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

5.3 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 cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

5.4 Los productos con un equilibrio pH del 4,6 deberán haber recibido un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de *Clostridium botulinum*, a menos que el crecimiento de las que sobrevivan sea impedido de modo permanente por otras características del producto distintas del pH.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de guisantes, 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.

6.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

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

6.1.1.2 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 índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados.

6.1.2 Contenido mínimo de sólidos secos

- 6.1.2.1 El contenido total de sólidos secos del producto no deberá ser menor del 19,5 por ciento del peso del agua destilada a 20°C que contiene el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno.
- 6.1.2.2 Se considerará que se satisfacen los requisitos del contenido mínimo de sólidos secos cuando el contenido promedio de sólidos secos de todos los recipientes examinados es no menor del mínimo requerido, a condición de que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.
- 6.1.2.3 Como alternativa al requisito del 6.1.2.1, puede utilizarse un peso escurrido mínimo del 60 por ciento m/m de agua destilada a 20°C, que contiene el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno. No obstante, en caso de controversia, el requisito del 6.1.2.1 será el método de arbitraje y el requisito.

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 "guisantes elaborados" o "guisantes maduros" o "guisantes secos reconstituidos" o "guisantes secos remojados" o "guisantes secos cocinados" o la descripción equivalente empleada en el país en que se vende el producto.
- 7.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberán declararse los aromatizantes o aderezos característicos, por ejemplo "con X", según los casos.
- 7.1.3 El nombre del producto deberá incluir el tipo varietal y/o el color del guisante, si éste no es verde (por ejemplo "Dum peas", "Yellow peas").
- 7.1.4 No deberá aludirse a que el guisante es "fresco", "de huerta" o "verde" ni tampoco deberá emplearse ninguna otra palabra o dibujo que indique directamente o de modo ambiguo, por omisión o inferencia, que los guisantes son otros que los que han sido secados y remojados.
- 7.1.5 Deberá declararse la adición de colorantes artificiales en unión con el nombre del producto.

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 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.

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

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

7.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar en relieve, o en cualquier otra forma que sea permanente, una marca de identificación, explícita o en clave, de la fábrica productora y del lote.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS, TOMA DE MUESTRAS Y EXAMEN

Los métodos de análisis y toma de muestras descritos o aludidos más abajo son métodos internacionales de arbitraje. Los referidos en 8.1 y 8.3 han sido aprobados y el de 8.2 está pendiente 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 los Alimentos Preenvasados.

8.2 Métodos de análisis

8.2.1 Contenido de sólidos secos

Determinación del contenido de sólidos secos -AOAC, 12ª Edición, 1975, método (34.004- sólidos totales) expresados como % de sólidos secos.

8.2.2 Determinación del peso escurrido

De acuerdo con el método FAO/OMS Codex Alimentarius (Métodos FAO/OMS del Codex Alimentarius para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 36-1970, Determinación del Peso Escurrido - Método I). Los resultados se expresan como % m/m calculados sobre la base de la masa de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando se ha llenado por completo.

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

De conformidad con el documento del Codex Alimentarius CAC/RM 46-1972.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA
PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDOS DE PEPINOS)

Devuelto al Trámite 3

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los pepinos encurtidos (en algunos países encurtidos de pepinos) y que

- a) se preparan con pepinos como ingrediente principal y pueden incluir pequeñas cantidades de hortalizas como guarnición o aderezo y también especias y hierbas aromáticas;
- b) se preparan con pepinos curados, privados de sal, fermentados naturalmente o a partir de pepinos frescos acidulados;
- c) se preservan por fermentación natural o por ácidos diluidos y también por pasterización por el calor, por otros medios físicos o por preservación química.

En algunos países, la palabra "pepinos" va asociada con el tamaño grande, mientras que la palabra "pepinillos" (en francés "cornichons") se refiere a frutas pequeñas. Independientemente de las prácticas seguidas en el comercio nacional, estos productos se incluyen en esta norma.

Esta norma no abarca los productos finamente picados, llamados "relish"

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Pepinos encurtidos es el producto

- a) preparado con pepinos limpios, sanos, de cultivares conformes con las características de Cucumis sativus L;
- b) que puede estar o no pelado y puede o no estar limpio de semillas;
- c) cuyo medio de cobertura puede contener sal, edulcorantes carbohidratos nutritivos, otras hortalizas, aderezos, especias o hierbas;

- d) preservado de modo apropiado antes o después de cerrarlo herméticamente en un recipiente; tal preservación incluye la acidificación, bien sea por fermentación natural o por adición de vinagre o de un ácido comestible y puede también incluir pasteurización por el calor, refrigeración o una sustancia conservadora química.

2.2 Tipos y clases de envasado

2.2.1 Tipo de envasado fresco

Preparado con pepinos frescos, sin curar ni fermentar.

2.2.2 Tipo curado

Preparado con pepinos curados en salmuera, con o sin fermentación natural. La concentración salada ha sido privada de sal suficientemente durante la preparación para la elaboración.

2.2.3 Sub-tipos

Las dos formas de presentación básicas mencionadas pueden designarse además según tipos comerciales reconocidos de acuerdo con la formulación especial y la elaboración, como sigue :

a) Eneldo envasado en fresco

Preparado con pepinos frescos y en los que el sabor característico procede del eneldo y/o del aceite de eneldo.

b) Eneldo natural (únicamente tipo curado)

Preparado con pepinos curados, fermentados naturalmente en los que el sabor característico procede del eneldo y/o del aceite de eneldo.

Los siguientes tipos de envasado pueden confeccionarse con pepinos frescos y con pepinos curados.

c) Acidos

En el que los pepinos tienen un marcado sabor ácido que predomina sobre cualquier otra especia o aroma.

d) Agridulce

En el que los pepinos tienen un saber moderadamente agridulce.

e) Dulce

En el que los pepinos tienen un sabor dulce pronunciado.

f) Mostaza

En el que los pepinos se envasan en un medio de cobertura agridulce con semillas de mostaza y/o aceite de mostaza para caracterizar el aroma.

2.2.4 Características analíticas del sub-tipo

(Determinado por el medio de cobertura después de la igualación)

Sub-tipo	Acidez total (como ácido acético)	Sal (NaCl)	Sólidos solubles sin sal
Eneldo (Natural)	0,5% mínimo	1,0% a 4,5%	-----
Eneldo (Fresco)	0,5% a 2,0%	1,0% a 3,5%	-----
Acidos	0,7% a 3,5%	1,0% a 5,0%	-----
Agridulce	0,5% a 2,0%	0,5% a 3,0%	1,5% a menos de 14%
Dulce	0,5% a 2,0%	1,5% a 3,0%	14,0% mínimo
Mostaza	0,5% a 2,0%	1,0% a 3,0%	1,5% a menos de 14%

2.3 Formas de presentación

El producto se presentará en una de las siguientes formas .

a) Enteros

Pepinos con un diámetro máximo de 60 mm y una longitud máxima de 150 mm. En recipientes de más de 3 kg, los pepinos pueden tener un diámetro máximo de 80 mm y una longitud máxima de 180. Los pepinos enteros de este tipo pueden denominarse pepinillos cuando no son mayores de 90 mm y el diámetro no rebasa los 30 mm.

b) Curvados enteros

Pepinos enteros con un diámetro máximo de 60 mm y una longitud máxima de 130 mm y curvados, al menos 35°, pero sin que rebasen los 60°.

c) Mitades

Pepinos divididos a lo largo en mitades.

d) Dedos, cortados longitudinalmente o lanzas

Pepinos cortados longitudinalmente en secciones de tamaño aproximadamente igual.

e) Anillos o trozos gruesos

Pepinos cortados en ángulos rectos con respecto al eje longitudinal con un espesor de 10 a 30 mm y un diámetro máximo de 60 mm.

f) Rodajas o cortes transversales o chips

Pepinos cortados en ángulos rectos con respecto al eje longitudinal con un espesor no superior a 10 mm y un diámetro máximo de 60 mm

g) Tiras ("Asier")

Pepinos grandes, pelados, divididos a lo largo.

Las mitades preparadas están cortadas en ángulo recto respecto a la dirección longitudinal en tiras de unos 10 mm de ancho.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Ingredientes básicos

Pepinos y un medio de cobertura líquido, que contiene, o consiste en, vinagre y sal.

3.2 Ingredientes facultativos

a) Ácidos comestibles, aceite vegetal, azúcar o cualquier otro edulcorante carbohidrato nutritivo.

b) Hierbas aromáticas o esencia y su aceite, especias, aceites de especias, eneldo, ajo, semilla y aceite de mostaza, raíz u hojas de rábano, ingredientes vegetales, tales como : cebollas, zanahorias, pimientos verdes, pimientos amarillos, tomates, pimientos colorados y/o sus aromas.

Los ingredientes vegetales facultativos no pueden exceder del 5 por ciento del peso total escurrido del producto.

3.3 Criterios de calidad

3.3.1 Los pepinos deberán tener las características de color normales típicas de la variedad, tipo de envasado y forma de presentación.

3.3.2 Textura

Los pepinos deberán ser razonablemente firmes, rizados y prácticamente exentos de unidades arrugadas, blandas y lacias y razonablemente libres de semillas muy grandes.

3.3.3 Sabor

Los pepinos deberán tener un buen sabor típico de la clase de envasado y de acuerdo con los aromatizantes o ingredientes especiales empleados.

3.3.4 Uniformidad de tamaño

a) Forma de presentación entera; lanzas o rodajas transversales

80% o más, contados, de los pepinos deberán satisfacer los siguientes requisitos :

Longitud - la unidad más larga no deberá rebasar la longitud de la más corta más del $\sqrt{50}$ %.

Diámetro - El diámetro de la unidad más ancha no deberá rebasar la de la unidad más pequeña más del $\sqrt{50}$ %.

Estos requisitos no se aplican a los pepinos envasados en recipientes de más de 3 kg.

b) Anillos; Rodajas; Cortes transversales

80% o más, en peso, de las unidades de tamaño más uniforme satisfacen los siguientes requisitos para recipientes individuales o unidades de muestra.

Diámetro - el diámetro de la unidad más ancha no deberá exceder el de la más pequeña en más del $\sqrt{50}$ %.

3.3.5 Defectos

3.3.5.1 Definición de defectos

- a) Pepinos curvados significa pepinos enteros que están curvados en un ángulo de 35° a 60° cuando se miden conforme al Anexo I.
- b) Pepinos deformados significa pepinos enteros que están curvados más de 60°, mal desarrollados, y otros pepinos deformados, conforme al Anexo I.
- c) Con macas significa afectados por alteración del color, arañazos, cicatrices, roturas de la piel u otras imperfecciones similares.
- d) Daño mecánico significa unidades magulladas o rotas, rodajas con centros que faltan.
- e) Talle significa cualquier pedúnculo de longitud mayor de 10 mm.

- f) Textura deficiente : excesivamente arrugados, muy blandos o lacios con semillas muy grandes.
- g) Color desvaído : unidades que varían marcadamente del color típico de la variedad y tipo de forma de presentación.
- h) Centros huecos : pepines enteros cuya cavidad interna es grande o Anillos y Rodajas donde falta una porción sustancial del centro.
- i) Cascajo, arena, o lime : significa cualquier impureza mineral, sea en el medio de cobertura líquido o embebida en la piel o en la pulpa de los pepines que afecta a la comestibilidad.

3.3.5.2 Tolerancias para defectos

3.3.5.2.1 Enteras; Mitades; Dedos o lanzas

Unidad de muestra estándar - 20 pepines enteros; o 40 Mitades, Dedos o Lanzas

Defecto	Límite máximo (Nº de unidades)			
	Enteras	Mitades	Dedos	Lanzas
a) Curvada (excepto la forma de presentación curvada)	2		2	
b) Deformadas	2		1	
c) Con macas	3		4	
d) Daño mecánico	2		2	
e) Tallo	3		2	
f) Textura deficiente	3		4	
g) Color desvaído	2		2	
h) Centros huecos	2		-	
Total tolerancia máxima (a) a (h)	7		10	

3.3.5.2.2 Anillos; Rodajas; Tiras

Unidad de muestra estándar - 300 gramos

Defecto	Límite máximo en gramos
a) Con macas	30
b) Daño mecánico	15
c) Textura deficiente	15
d) Color desvaído	15
e) Centros huecos	15
f) Talles	2 cada uno
Total tolerancia máxima (a) a (e)	50 g

3.3.5.2.3 Impurezas minerales

Todas las formas de presentación y tipo, salvo para los pepinos pelados, 0,08% m/m.

3.3.6 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de calidad aplicables que figuran en los párrafos 2.3.1, 2.3.2., 2.3.4, 2.3.5. se considerarán "defectuosos".

3.3.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de los Criterios de Calidad cuando el número de "defectuosos", con arreglo al párrafo 2.3.6 no excede del índice de aceptación (e) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

a) Solubilizantes y dispersantes

Polisorbato 80
(monooleato de polioxi-etilen/20 sorbitano)

Dosis máxima en el producto
acabado
[500 partes por millón]

b) Endurecedores

Alumbre
(Sulfato aluminico potásico)

De acuerdo con las prácticas
de fabricación correctas

c) Sustancias conservadoras

Dióxido de azufre (arras-
trado de la materia prima).
Benzoato sódico o ácido benzoico
o sus sales de potasio y sodio

[100 mg/kg]
[1 000 partes por millón]

d) Colorantes

Verde sólido FCF
Clorofilas

} 300 mg/kg
} solos o en combinación

e) Espesantes (en tipo de mostaza solamente)

Almidones modificados, gomas, como la xanthan,
Carragenano, alginatos, pectinas

de acuerdo con las prácticas
de fabricación correctas

5. CONTAMINANTES

Estaño

máximo de 250 ppm como Sn

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. N° CAC/RCP 2-1969).

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

6.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto :

a) estará exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y

b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado de los recipientes

7.1.1 Llenado mínimo (Encurtidos más medio de cobertura)

Los recipientes deberán llenarse bien de pepines y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada a 20° que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

7.1.2. Llenado de volumen mínimo para forma de presentación entera

El ingrediente pepino deberá ocupar no menos del 55 por ciento de la capacidad total (volumen) del recipiente.

7.1.3 Peso escurrido mínimo para otras formas de presentación

El peso escurrido de formas de presentación distintas de la entera deberá ser : (a) no menos del 55 por ciento en el caso de envasado fresco; y (b) 60 por ciento en el caso de curado, del peso de agua destilada a 20° que cabe en el recipiente herméticamente cerrado.

7.2 Aceptación

Se considerará que se cumplen los requisitos de llenado de volumen indicados en 6.1.2 y de peso escurrido indicados en 6.1.3 y 6.1.4 cuando el promedio de todos los recipientes no es inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

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. N° CAC/RS 1-1969), se aplican las siguientes disposiciones específicas :

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto es : "Pepines Encurtidos", "Encurtidos de Pepines", "Encurtidos" o "Pepinillos".

8.1.2 El nombre del producto deberá incluir también :

- a) el tipo de envasado, vg., "Envasado Fresco" cuando los pepines no son del tipo Curado;
- b) la presentación del envase y el sub-tipo;
- c) en la forma de presentación enteros, el número aproximado, en los recipientes mayores de 3 kg.

8.1.3 La adición de color artificial se declarará en unión del nombre del producto.

8.2 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.

8.3

Contenido neto

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

8.4

Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y 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 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.

8.6

Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar en relieve, o en cualquier otra forma que sea permanente, una marca de identificación, explícita o en clave, de la fábrica productora y del lote.

9.

MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

9.1

Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, CAC/RM 42-1969.

9.2

Procedimientos de ensayo

9.2.1

Sólidos solubles

Los sólidos solubles deberán determinarse por el Método refractométrico.

(Referencia : Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11 th Edition, Section 31.011, con ninguna corrección para el azúcar invertido).

9.2.2 Sal (NaCl)

La sal (NaCl) deberá determinarse por volumetría con una solución estándar AgNO_3 . Referencia : Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11 th Edition, Sections 3.069 y 3.070, utilizando una muestra de ensayo (medio de cobertura) de 10.00 gramos y expresando los resultados como porcentaje en peso (m/m) de sal (NaCl). Cada ml de N/10 AgNO_3 equivale a 0.005845 g. NaCl.

9.2.3 Acidez total

La acidez total deberá determinarse por volumetría con una solución estándar de NaOH, empleando fenolftaleína como indicador. Referencia : Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11 th Edition, Section 22.058. Expresese el resultado como porcentaje en peso e m/m.

9.2.4 Peso escurrido

El peso escurrido deberá determinarse por el Método I, CAC/RM 36-1970.

9.2.5 Impurezas minerales

Las impurezas minerales deberán determinarse de acuerdo con el método para Fresas en conserva, Apéndice XIV, noveno período de sesiones, ALINORM 72/20 A, salvo que se omiten las operaciones 13, 14 y 15 relativas al tratamiento con HCl.

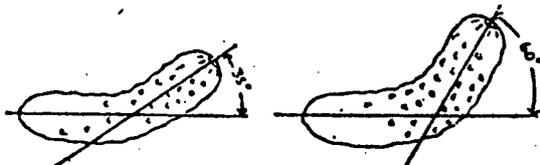
9.2.6 Método para determinar la capacidad de agua de los recipientes

De acuerdo con el documento del Codex Alimentarius CAC/RM 46-1972.

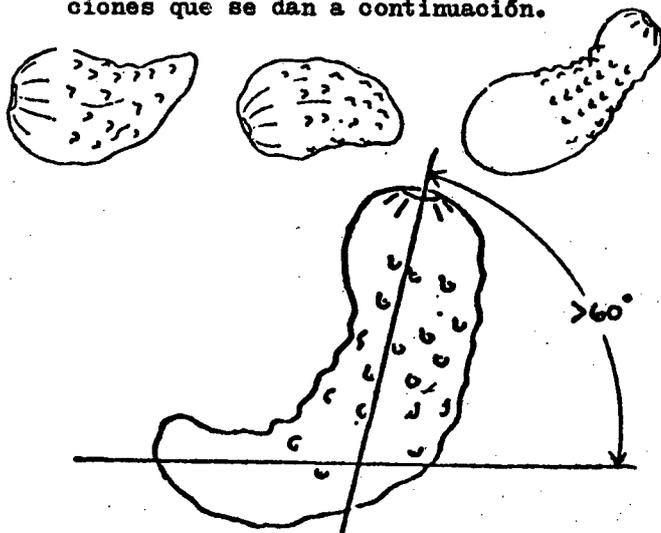
ENCURTIDOS DE PEPINOS

AYUDA VISUAL ILUSTRATIVA DE LOS PEPINOS CURVADOS Y DEFORMADOS

Pepinos curvados. Pepino curvado es el que está curvado en un ángulo de 35 a 60° , cuando se mide como se ilustra.



Pepinos deformados. Entre los pepinos deformados se incluyen los curvados, mal desarrollados y con otras deformaciones. Pepino mal desarrollado es el que no tiene forma cilíndrica, es corto y grueso, o no está bien desarrollado. Los pepinos mal desarrollados y con otras deformaciones son semejantes a las ilustraciones que se dan a continuación.



PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS DATILES

Adelantado al Trámite 3

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los dátiles enteros preparados comercialmente, deshuesados o con el hueso. No se aplica a otras formas de presentación, tales como en trozos o majados. Se aplica a los envasados dispuestos para el consumo directo y a los recipientes de tipo industrial destinados a una ulterior elaboración y envasado.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Dátil es el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera*) y que es:

- a) recolectado en la fase de madurez en la que el fruto está curado y adecuadamente maduro;
- b) escogido y limpio para eliminar el fruto defectuoso y las materias extrañas;
- c) puede estar sin hueso y sin corona;
- d) puede estar secado o hidratado para reajustar el contenido de humedad;
- e) puede estar lavado o pasterizado;
- f) puede estar fumigado; y
- g) empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto.

2.2 Tipos varietales

Los tipos varietales se clasifican de este modo :

- a) Variedades de azúcar de caña (que contienen principalmente sacarosa), tales como Dagalat Nuur (Deglet Neer) y Dagalat Beidha (Deglet Beidha).

- b) Varietades de azúcar invertido (que contienen principalmente azúcar invertido glucosa y fructosa), tales como Barhi (Barhee), Saidi (Saidy), Khadhraawi (Khadrawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi), y Sayir (Sayer).

2.3 Formas de presentación

Las formas de presentación pueden clasificarse así :

- a) Totalmente con el hueso; y
b) totalmente sin el hueso.

2.4 Sub-formas

Estas formas son las siguientes :

- a) Prensados : los dátiles prensados en capas por procedimientos mecánicos
b) No prensados : los dátiles sueltos o empacotados sin prensado mecánico.

2.5 Clasificación per tamaños

Los dátiles pueden clasificarse per tamaños de conformidad con las tablas siguientes :

a) Dátiles enteros con hueso

Tamaño	Nº de dátiles en 500 gramos
Pequeño	más de 86
Mediano	de 76 a 86
Grande	75 o menos

b) Dátiles enteros sin hueso

Tamaño	Nº de dátiles en 500 gramos
Pequeño	más de 95
Mediano	de 86 a 95
Grande	85 o menos

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Factores de calidad

3.1.1 Requisitos generales

Los dátiles deberán prepararse con tales frutos y conforme a tales prácticas de modo que el producto acabado pesea un color normal, un sabor normal, se halle en una fase adecuada de madurez, se halle exento de infestación viva y satisfaga los siguientes requisitos adicionales :

a)	<u>Contenido de humedad</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Máximo</u>
	Varietades de azúcar de caña	20%	25%
	Varietades de azúcar invertido	13%	19%

b) Tamaño (mínimo)

Dátiles con hueso - 6,0 gramos

Dátiles sin hueso - 5,5 gramos

(NOTA : Este requisito es sólo provisional; sujeto a revisión y a una posible correlación con el tipo varietal).

c) Huesos(en la forma sin huesos) - No más de un hueso por cada 100 dátiles.

d) Arena y materia orgánica similar - No más de una ligera traza.

3.1.2 Defectos específicos

3.1.2.1 Definición de defectos

a) Quemados por el sol - Dátiles que tienen zonas muy claras, por lo menos de 5 mm en la dimensión más corta.

b) Daño mecánico - Dátiles afectados por magullamiento, rotura, quebraduras de la piel, u otras anomalías semejantes debidas a la manipulación.

c) Macas - Arañazos, alteración del color o anomalías análogas que afectan una zona por lo menos tan grande como un círculo de 5 mm de diámetro.

d) Dátiles verdes - De poco peso, poca carne o una textura claramente gomosa.

e) Nariz negra - Oscurecimiento perceptible de la cabeza, acompañado generalmente de grandes grietas de la carne.

f) Costado manchado - Una zona muy oscura que invade la carne en una extensión por lo menos tan grande como un círculo de 4 mm de diámetro.

g) No polinización - Dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características inmaduras y la ausencia de huesos en los dátiles enteros.

- h) Acidez - Descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético por obra de levaduras y bacterias.
- i) Moho - Presencia de filamentos mohosos visibles.
- j) Cieno - Los dátiles embebidos de materia orgánica o inorgánica semejante, por su carácter, al cieno o a la arena y que afecta a una zona de 3 mm o más.
- k) Infestación - Dátiles afectados por pequeños insectos muertos, partes de insectos o excreciones.
- l) Podredumbre - Dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

3.1.2.2 Tolerancias para defectos

La tolerancia máxima para los "Defectos Definidos" es la siguiente :

Categorías (a) a (1)	-	20 %
Categorías (d) a (1)	-	10 %
Categorías (h) a (1)	-	5 %
Categoría (1)	-	1 %

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

5. CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que el producto cubierto por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas Desecadas, recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. Nº CAC/RCP 3-1969).
- 6.2 En la medida compatible con unas prácticas de fabricación correctas, el producto deberá estar exento de huesos y de otras materias controvertibles.
- 6.3 Cuando sea objeto de ensayo por los métodos apropiados de toma de muestras y examen, el producto :

- a) estará exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, y
- b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan ser tóxicas.

7. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar todo lo llenos que sea posible sin perjuicio de la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.

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 producto

8.1.1 El nombre del producto será "Dátiles".

8.1.2 En la presentación se indicará "sin hueso" o "con hueso", según proceda.

8.1.3 El nombre del producto puede incluir el tipo varietal, la indicación "prensado" o "no prensado" y la designación del tamaño, como "pequeño", "mediano", o "grande".

8.2 Lista de ingredientes

8.2.1 No se necesita enumerar ningún ingrediente, pues no se permiten más ingredientes o aditivos que los dátiles.

8.3 Contenido neto

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

8.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección de 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 emisión 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 del etiquetado.

8.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar en relieve, o en cualquier otra forma que sea permanente, una marca de identificación, explícita o en clave, de la fábrica productora y del lote.

9. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANÁLISIS Y EXAMEN

Los métodos de análisis y toma de muestras descritos o aludidos a continuación son métodos internacionales de arbitraje y han sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

9.1 Toma de muestras

9.1.1 Muestra a granel

De cada porción de 5 000 kg o fracción se escogen al azar 10 paquetes, o 10 paquetitos de unos 300 gramos cada uno, si el lote está en recipientes a granel. El total de la muestra deberá ser de unos 3 000 gramos. bñanse los paquetes o los paquetitos y espárganse sobre una gran hoja de papel o un lienzo alquitranado limpio.

Durante la toma de muestras y la preparación de ésta, compruébese cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto.

9.1.2 Sub-muestras para examen y ensayo

Mézclese la muestra a granel y tómense pequeñas cantidades al azar de muchos lugares diferentes, del modo siguiente :

Para ensayo de humedad - 500 gramos

Para los huesos (en los deshuesados) - 100 dátiles

Para efectos específicos y requisitos de tamaño - 100 dátiles.

9.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de los Criterios de Calidad de la norma cuando :

- a) No hay ninguna prueba de infestación viva; y
- b) la sub-muestra, tomada según se indica en 8.1.2, satisface los requisitos generales del párrafo 2.1.1 y no excede las tolerancias para los respectivos defectos señaladas en el párrafo 2.1.2, salvo que respecto a los requisitos de tamaño del 5 por ciento (5 dátiles de 100), pueda pesar menos que el mínimo especificado.

9.2 Procedimiento de ensayo

9.2.1 Humedad

"Humedad en los frutos desecados"

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

9.2.2 Defectos internos

Examínese cuidadosamente cada dátil para descubrir los defectos internos, utilizando para ello una luz potente y, cuando sea necesario, haciendo una ampliación de 10X. Si los dátiles están deshuesados, ábrase la carne de modo que se vea la cavidad interna. Si están con hueso ábrase el dátil hasta que se vea éste, quítese el hueso y examínese la cavidad del mismo.