

comisión 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. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 83/20

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

15º período de sesiones

Roma, 4-15 de julio de 1983

INFORME DE LA

16ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX
SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Washington, D.C.

22-26 de marzo de 1982

W/M4198

	<u>Página</u>
INTRODUCCION	1
ESTABLECIMIENTO DE GRUPOS DE TRABAJO PARA LA REUNION	1
APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL	1
EXAMEN DE CUESTIONES DIMANANTES DE REUNIONES DEL CODEX Y DE OTROS ORGANISMOS	
Décimocuarto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	1
Comité del Codex sobre aditivos alimentarios (CCFA)	2
Aceptaciones de normas del Codex - Fragmento del informe de la tercera	
reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia, Colombo,	
febrero de 1982	2
EXAMEN DE LOS PROGRESOS REALIZADOS EN MATERIA DE ACEPTACION DE NORMAS	
DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS	2
REVISION DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS	3
El Principio de Transferencia	3
Disposición general para formas de presentación	3
Declaración del peso escurrido en la etiqueta	4
Medios de cobertura	4
Marcado de la fecha	5
INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE LA POSIBLE ENMIENDA DE LAS NORMAS	
DEL CODEX PARA EL COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA Y LA ENSALADA DE FRUTAS EN	
CONSERVA	5
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LOS DATILES EN EL TRAMITE 7	6
Estado del proyecto de norma para los dátiles	8
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA EL PALMITO EN CONSERVA EN EL TRAMITE 7 ...	8
Estado de la norma	8
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA MANGOS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 7	9
Estado de la norma	9
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA SALSA PICANTE DE MANGO EN EL TRAMITE 7 ...	10
Estado de la norma	10
EXAMEN DE ENMIENDAS PROPUESTAS POR EL COMITE COORDINADOR PARA ASIA A DETER-	
MINADAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS	10
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA CASTAÑAS EN CONSERVA Y PURE	
DE CASTAÑAS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 4	11
Estado de la norma	12
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LAS ALMENDRAS DE ANACARDO	
EN EL TRAMITE 4	12
Estado de la norma	13
EXAMEN DE METODOS DE ANALISIS INCLUIDOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS	
Y HORTALIZAS ELABORADAS	13
ENMIENDAS DE LOS PLANES DE TOMA DE MUESTRAS PARA ALIMENTOS PREENVASADOS	
(CAC/RM 42-1969)	13
Estado de la enmienda	14
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA MUNDIAL PROPUESTO PARA LA MIEL EN EL TRAMITE 4.	14
Estado de la norma	15
EXAMEN DEL INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE CONTAMINANTES	15
OTROS ASUNTOS	16
TRABAJOS FUTUROS	16
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	17
CLAUSURA DE LA REUNION	17
APENDICE I - LISTA DE PARTICIPANTES	18
APENDICE II - PROYECTO DE ENMIENDA PROPUESTO A NORMAS DEL CODEX PARA	
FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS EN CONSERVA RESPECTO A LA	
DISPOSICION GENERAL PARA OTRAS FORMAS DE PRESENTACION	23
APENDICE III - PROYECTO DE ENMIENDA PROPUESTO A NORMAS DEL CODEX PARA	
FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS EN CONSERVA RESPECTO A LOS	
MEDIOS DE COBERTURA, LA COMPOSICION Y EL ETIQUETADO	23
ANEXO I AL APENDICE III	24
ANEXO II AL APENDICE III	27

	<u>Página</u>
APENDICE IV	- PROYECTO DE ENMIENDA PROPUESTO A NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS RESPECTO AL MERCADO DE LA FECHA 28
APENDICE V	- INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE LA POSIBLE ENMIENDA DE NORMAS INTERNACIONALES RECOMENDADAS DEL CODEX PARA EL COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA Y LA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA 28
APENDICE VI	- INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE CLASIFICACION Y EXAMEN DE METODOS DE ANALISIS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS 30
	ANEXO I AL APENDICE VI 31
APENDICE VII	- PROYECTO DE NORMA PARA LOS DATILES 33
APENDICE VIII	- PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA CASTAÑAS EN CONSERVA Y PURE DE CASTAÑAS EN CONSERVA 37
APENDICE IX	- ENMIENDA PROPUESTA A LOS PLANES DE TOMA DE MUESTRAS PARA ALIMENTOS PREENVASADOS 44
APENDICE X	- INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE CONTAMINANTES EN FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS 46

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas celebró su 16ª reunión en Washington, D.C., del 22 al 26 de marzo de 1982, por cortesía del Gobierno de los Estados Unidos de América. Actuó como Presidente el Dr. Robert M. Schaffner (EE.UU.). Participaron en la reunión delegaciones gubernamentales y observadores de 24 países. La lista de participantes, incluidos los miembros de la Secretaría, aparece como Apéndice I de este informe.

2. Inauguró la reunión el Dr. S. Miller, Director del Bureau of Foods, Food and Drug Administration (EE.UU.), que hizo referencia al apoyo que desde hace años presta el Gobierno de los Estados Unidos a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, que es una tribuna mundial muy importante, donde pueden examinarse y resolverse cuestiones sobre normas alimentarias relativas a la protección del consumidor y la facilitación del comercio internacional de alimentos. El Dr. Miller expresó su satisfacción por la atención que cada vez más presta el Codex no sólo a cuestiones relacionadas con la protección de la salud, sino también a consideraciones nutricionales. Deseó al Comité una fructífera reunión e indicó que los Estados Unidos estaban dispuestos a prestar constante apoyo a la labor del Comité.

ESTABLECIMIENTO DE GRUPOS DE TRABAJO PARA LA REUNION

3. Con objeto de facilitar el examen de las observaciones recibidas en relación con determinados temas del programa, así como el examen de algunas cuestiones técnicas, el Comité decidió establecer los siguientes grupos de trabajo:

Grupo de Trabajo sobre Contaminantes	- (Presidente, Sr. L. Erwin, Australia)
Grupo de Trabajo sobre Cóctel de Frutas	- (Presidente, Sr. L. Erwin, Australia)
Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis	- (Presidente, Dr. W. Horwitz, EE.UU.)
Grupo de Trabajo sobre la Miel	- (Presidente, Sr. C.P. Erridge, Canadá)

La lista de miembros de los distintos Grupos de Trabajo figura más adelante, en los párrafos pertinentes a las antedichas cuestiones (véase también párrafo 49 de este informe).

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

4. El Comité aprobó el programa provisional con la adición de un tema (3.8) relativo a la cuestión suscitada por el Comité Coordinador para Asia, y con la supresión del tema relativo a la cuestión de los aromas en los albaricoques en conserva, debido a que no se habían recibido observaciones de gobiernos.

EXAMEN DE CUESTIONES DIMANANTES DE REUNIONES DEL CODEX Y DE OTROS ORGANISMOS

5. El Comité tomó nota de que varios de los asuntos dimanantes de diferentes reuniones se referían a los temas del programa citados anteriormente, y decidió examinarlos en el momento oportuno.

149 período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius(a) Medidas destinadas a racionalizar la labor del Codex y de la CEPE

6. El Comité fue informado de las medidas que había tomado la Secretaría, en cooperación con la Secretaría del Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos de la CEPE, para resolver las diferencias todavía pendientes entre determinadas normas y proyectos de normas del Codex y los correspondientes proyectos de normas de la CEPE para productos secos y desecados. Los detalles sobre dichas medidas aparecen en el informe del 149 período de sesiones de la Comisión (ALINORM 81/39, párrs. 103-112). El Comité tomó nota de que la Secretaría seguía en sus esfuerzos por resolver las diferencias todavía pendientes y tomó nota de que la Comisión había insistido en la responsabilidad de los gobiernos mismos en la solución de cuestiones de este tipo. El Comité hizo notar que la Secretaría había propuesto, en cierta ocasión, la celebración de una reunión mixta especial CEPE/Codex para resolver las diferencias, pero que dicha propuesta no había sido aceptada por el Grupo de Expertos CEPE sobre Productos Secos y Desecados.

(b) Otros asuntos dimanantes del período de sesiones de la Comisión .

7. El Comité tomó nota de la decisión de la Comisión de confiar al Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales el examen de las legumbres y leguminosas. Tomó nota también de que la Comisión había efectuado algunos cambios en los Procedimientos del Codex para la elaboración de normas, así como la terminología utilizada en relación con determinados tipos de no aceptación (véase ALINORM 81/33). Hizo observar que la Comisión había decidido que se diera a la norma regional para la miel el carácter de norma mundial, y había encargado esta tarea al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. El Comité fue informado además de que el Consejo Oleícola Internacional (COI) había propuesto enmiendas a la Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa y que el Comité Ejecutivo examinará si era o no necesario iniciar el procedimiento de enmienda de la norma.

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

8. El Comité tomó nota de que el CCFA había examinado un documento preparado por los Estados Unidos sobre la interpretación de dosis máximas del Codex para contaminantes en relación con los lotes o consignaciones, así como sobre la cuestión de la elaboración de procedimientos de toma de muestras para verificar el cumplimiento de las disposiciones sobre dosis máximas de contaminantes en los alimentos. El CCFA volvería a examinar esta cuestión en su próxima reunión, a la luz de las observaciones que recibiera. El Comité pidió al Grupo de Trabajo sobre Contaminantes (párr. 3) que examinara el documento de los Estados Unidos (CX/FA 82/8), así como las opiniones del CCFA (véase párr. 129 de este informe).

9. El Comité fue informado de que el CCFA había examinado el proyecto de directrices para el establecimiento de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas del Codex, y había decidido examinar en su próxima reunión una versión revisada de las directrices, teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos. La Secretaría informó al Comité de que las directrices tenían por objeto servir de complemento de los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios, y contendrían información sobre el tipo de datos necesarios para cerciorarse de la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios, para uso de los Comités de Productos del Codex. Por lo que respecta a los antedichos Principios Generales, el Comité señaló que serían incluidos en uno de los volúmenes del Codex Alimentarius.

Aceptaciones de Normas del Codex - Fragmento del informe de la tercera reunión del Comité Coordinador para Asia

Colombo, febrero de 1982

10. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 82/13 que contenía un fragmento del informe de la tercera reunión del Comité Coordinador para Asia. El fragmento tenía por título "Examen de aceptaciones de normas internacionales del Codex por países de la Región de Asia". Dicho fragmento fue señalado a la atención del Comité, porque el Comité Coordinador para Asia había expresado la opinión de que algunas normas del Codex, incluidas las de frutas y hortalizas elaboradas, eran demasiado detalladas por lo que respecta a los criterios secundarios o de carácter estético, y de que las normas serían más aceptables si dichas partes de criterios de carácter estético fueran facultativas y se dejara al comprador y vendedor que los establecieran de común acuerdo.

11. El Comité tomó nota de que las opiniones del Comité Coordinador para Asia sobre esta materia no estaban en consonancia con las decisiones adoptadas al respecto por la Comisión en su 14º período de sesiones, pero que el Comité Coordinador había estimado importante que la Comisión reexaminara toda la cuestión en su 15º período de sesiones. El Comité tomó nota además de que la India había de preparar un documento sobre este asunto para someterlo al examen de la Comisión. El Comité tomó nota de las opiniones expresadas por el Comité Coordinador para Asia y de los demás puntos tratados en el antedicho fragmento, e hizo observar que, al tratar uno de los temas del programa subsiguientes, examinaría varias enmiendas específicas a determinadas normas del Codex, propuestas por el Comité Coordinador para Asia (véase párr. 82).

EXAMEN DE LOS PROGRESOS REALIZADOS EN MATERIA DE ACEPTACION DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

12. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 82/2, del que se tomó nota de que 35 países habían comunicado a la Secretaría su posición respecto a la aceptación de normas para frutas y hortalizas elaboradas. La finalidad principal del documento era estimular a las delegaciones que asistían a la reunión a que informaran a las demás delegaciones participantes de las medidas adoptadas en sus países con miras a la aceptación y aplicación de las normas.

13. Durante la reunión, la delegación de Noruega indicó que el Departamento de Agricultura de Noruega estaba revisando los reglamentos nacionales en materia de normas alimentarias, y que se esperaba finalizar el examen en 1983. La delegación indicó que algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas serían incluidas en los nuevos reglamentos. La delegación indicó también que en Noruega se hacía considerable uso de normas del Codex y que, muy probablemente, los productos que se ajustaran a normas del Codex tendrían pocas dificultades en obtener el permiso de entrada en Noruega.

14. La delegación de Argentina señaló que Argentina estaba en vías de tomar decisiones acerca de la aceptación de normas del Codex para tomates, espárragos, piña, pomelos y guisantes en conserva, y que dichas decisiones serían comunicadas en breve a la Secretaría. La delegación indicó que Argentina tenía la intención de acelerar el procedimiento de examen de normas del Codex en relación con los procedimientos de aceptación del Codex.

15. La delegación de Suiza declaró que Suiza no había aceptado oficialmente ninguna de las normas del Codex, pero que había permitido la libre circulación en Suiza de 31 productos que se ajustaban a normas del Codex. Por otra parte, sobre la base de las nuevas disposiciones sobre publicación de normas, había examinado otras normas.

16. La delegación de Arabia Saudita señaló que Arabia Saudita consideraba las normas del Codex muy útiles para sus reglamentos nacionales, pero que, a menudo, estimaba necesario añadir, en dichos reglamentos, algunas disposiciones como (1) límites para la presencia de microorganismos y (2) la declaración de la fecha de caducidad.

17. El Comité convino en que los países que no podían otorgar su aceptación a las normas deberían examinar la posibilidad de permitir la libre entrada de productos que se ajustaran a las normas y notificar a la Secretaría toda decisión positiva al respecto.

REVISION DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

18. El Comité tuvo a la vista los documentos CX/PFV 82/4(1) a 82/4(6) que trataban de la cuestión de si debían revisarse o no las normas del Codex en relación con el Principio de Transferencia, una disposición general para formas de presentación, la declaración del peso escurrido, los medios de cobertura, la declaración del marcado de la fecha y la clasificación del Codex de los métodos de análisis. El Comité tuvo también a la vista un fragmento del informe de la tercera reunión del Comité Coordinador para Asia (CX/PFV 82/12) que contenía propuestas para la enmienda de normas del Codex para piña, cóctel de frutas, guisantes y guisantes maduros elaborados, en conserva.

El Principio de Transferencia

19. El Comité examinó la posible enmienda de normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, a la luz del Principio de Transferencia e hizo notar que era en el párr.3 del Principio de Transferencia, donde se regulaba la presencia de aditivos alimentarios transferidos de materias primas utilizadas en la preparación de alimentos. Todo aditivo alimentario transferido de conformidad con el párr. 4 del Principio de Transferencia sería indicado en la sección relativa a los aditivos alimentarios. Se convino en que el Principio de Transferencia se aplicaba a todas las normas para frutas y hortalizas elaboradas que el Comité había redactado ya o estaba redactando. Se pidió a la Secretaría que redactara un texto apropiado para hacer efectiva esta decisión. La delegación de Australia y la Secretaría opinaron que había que volver a redactar el Principio de Transferencia para elaborar un texto adecuado para publicarlo en el Codex Alimentarius.

Disposición general para formas de presentación

20. El Comité examinó la viabilidad de estipular una disposición general para formas de presentación, teniendo en cuenta el documento preparado por los Estados Unidos de América (CX/PFV 82/4(2)), en el que se exponían ejemplos de formas de presentación actualmente en uso en el comercio, pero que no figuraban en las normas del Codex para albaricoques, peras, aceitunas de mesa, frijoles verdes y frijolillos en conserva.

21. Tras un minucioso debate, el Comité convino en que, al estipular una disposición general para formas de presentación en normas para frutas y hortalizas elaboradas, había que tener muy en cuenta las directrices establecidas por el Comité del Codex sobre Principios Generales (véase párr. 3.2 del documento CX/PFV 82/4(2)). Se acordó también prestar especial atención a normas en que se habían incluido disposiciones para la clasificación de defectos en relación con diferentes formas de presentación. En estos casos, debería cambiarse el texto de la disposición general para formas de presentación, con objeto de estipular que toda forma adicional de presentación se ajuste a las disposiciones aplicables a la forma de presentación más parecida a la nueva forma de presentación que se tenía la intención de comercializar. La delegación de Canadá señaló que no era partidaria de estipular una disposición general para otras formas de presentación, ya que las formas de presentación estaban sujetas a una clasificación cualitativa que dificultaba la aplicación de las disposiciones generales para formas de presentación. La delegación de Australia declaró que, al examinar la inclusión de una disposición general para otras formas de presentación en las normas, era importante que se situaran en el mismo plano todos los productos, y recordó al Comité que, en su última reunión, había adoptado ya la decisión de principio de que se estipulara una disposición general para formas de presentación en normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

22. El texto de las enmiendas figura en el Apéndice II de este informe. Se pidió a los gobiernos que hicieran observaciones sobre las enmiendas propuestas en el Trámite 3 del Procedimiento. Se hizo notar que se decidiría en la próxima reunión a cuáles de las normas no se aplicaba la disposición general para formas de presentación. Se señaló que, en su 15º período de sesiones, la Comisión aprobaría o negaría la iniciación del procedimiento de aceptación en relación con dichas normas.

Declaración del peso escurrido en la etiqueta

23. El Comité examinó a la luz del documento CX/PFV 82/4(3) preparado por los Estados Unidos, la cuestión de si era necesario o no declarar el peso escurrido. En el documento se proponía que se aplazara la cuestión de la declaración del peso escurrido hasta que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos hubiera examinado dicha cuestión, como tema general, en relación con la revisión de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, en mayo de 1982.

24. El Comité tomó nota de que en su 14ª reunión, hubo consenso general a favor de la declaración del peso escurrido. Se decidió debatir la cuestión, para ver si se contaba todavía con apoyo para la declaración del peso inicial. A este propósito, el Comité fue informado de que, a diferencia de la declaración del peso inicial, la declaración del peso escurrido requeriría que la industria realizara investigaciones, con el consiguiente costo de millones de dólares, que repercutiría en el costo del producto. Fue informado también de que la industria de los Estados Unidos había introducido voluntariamente la declaración del peso inicial. Se señaló también que el peso inicial no podía ser verificado en el producto terminado que circula en el comercio internacional y que, por consiguiente, este tipo de declaración no era apropiado para una norma internacional.

25. Por lo que respecta a la declaración del peso escurrido, la delegación del Reino Unido y la Secretaría insistieron en la necesidad de acordar, internacionalmente, métodos de análisis para definir el peso escurrido y poder comprobar su observancia. Ello era particularmente necesario para productos que contenían ingredientes de frutas blandas que tendían a desintegrarse. El Representante de la CEE dijo que la declaración del peso escurrido era obligatoria en la Comunidad Europea. La delegación de Argentina expresó la opinión de que debería incluirse en la etiqueta la declaración tanto del peso neto como del peso escurrido.

26. El Comité convino en esperar a las decisiones que adoptara el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y pidió a la Secretaría que expusiera las observaciones al Comité en su 16ª reunión.

Medios de cobertura

27. El Comité consideró la posibilidad de enmendar las normas del Codex para todas las frutas elaboradas envasadas en medios de cobertura líquidos en relación con la composición y el etiquetado del medio de cobertura, según las disposiciones adoptadas en la 15ª reunión para las normas para los albaricoques en conserva (ALINORM 81/20, párrs. 137-145). El Comité examinó un documento de trabajo preparado por Australia y Estados Unidos (Apéndice III de este informe).

28. Se hizo observar que el cuadro incluido en el documento, sobre las distintas concentraciones en ^oBrix de los medios de cobertura, no era completo por lo que respectaba al pomelo y a la piña en conserva. Se convino en que se pidiera a los gobiernos que proporcionaran información para completar el cuadro. Se pidió a los gobiernos que indicaran si consideraban o no conveniente tratar de uniformar las concentraciones de los jarabes. Algunas delegaciones opinaron que ello no sería posible, habida cuenta de las variaciones de la proporción azúcar/ácido, así como otros factores análogos, de las frutas. Se suscitó la cuestión de si podía aplicarse en general el requisito de que el medio de cobertura contuviera una cantidad mínima del 10% de zumo (jugo) de fruta, antes de que pueda hacerse referencia al zumo de fruta en la etiqueta. El Comité tomó nota de que la cifra del 10% era arbitraria, pero decidió no alterar este requisito. Se convino en enviar a los gobiernos, para que hicieran observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento de Enmienda del Codex, la enmienda expuesta en el Apéndice III. Se explicó que el significado de los corchetes era que las cifras o nombres que figuraban entre corchetes deberían ser sustituidos con las cifras y nombres aplicables al producto alimentario objeto de enmienda.

Marcado de la fecha

29. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 82/4(5) preparado por los Estados Unidos sobre la cuestión de si es necesario o no el marcado de la fecha de frutas y hortalizas elaboradas y, en tal caso, qué tipo de marcado de la fecha debería utilizarse.

30. Las delegaciones de los Países Bajos, el Reino Unido y la Francia, sugirieron que los productos con una duración en almacén inferior a 18 meses deberían estar provistos de marcado de la fecha, tal como el Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos había decidido para los zumos (jugos) de frutas. Incumbía a los fabricantes decidir si sus productos tenían una duración en almacén superior a 18 meses. Las delegaciones de Arabia Saudita e Irak declararon que el marcado de la fecha era esencial para impedir la saturación del mercado con productos cuya calidad había decaído como consecuencia del almacenamiento prolongado. La delegación de Canadá consideró que las frutas y hortalizas en conserva eran productos estables en almacén en condiciones normales de almacenamiento, y no veía, por tanto, la necesidad del marcado de la fecha. El Comité examinó la posibilidad de declarar la fecha de durabilidad mínima, ya que la mayoría de las delegaciones eran favorables al marcado de la fecha. A tal propósito, se señaló que la durabilidad de los productos en conserva dependía de varios factores, tales como la calidad de las materias primas utilizadas y las condiciones de almacenamiento, que deberían ser determinados por los fabricantes para cada producto. La delegación de los Estados Unidos indicó que sería difícil aplicar esta medida, habida cuenta de que no se conocía el destino de los productos en el momento de la fabricación. La delegación del Japón expresó la opinión de que, para los frutos desecados, el marcado de la fecha debería limitarse a la declaración de la fecha de fabricación.

31. La delegación del Irak indicó que la práctica de exportar alimentos elaborados en envases a granel y proceder después al envasado, hacía que la declaración de la fecha de fabricación resultara engañosa. Se señaló que los consumidores y los países presionaban cada vez más para que se obligara la declaración del marcado de la fecha, lo cual daría lugar a una mejor rotación de las existencias.

32. El Comité convino en que se introdujera la declaración de la fecha de durabilidad mínima en todas las normas de su competencia, con el requisito complementario de que en la etiqueta se facilitaran instrucciones para el almacenamiento. El texto de la disposición para el marcado de la fecha figura en el párr. 6.1 de las Directrices para el Marcado de la Fecha (CL 82/2); la disposición para las instrucciones de almacenamiento debería basarse en el texto del párr. 4 de las Directrices.

33. Se acordó iniciar, con la aprobación previa de la Comisión, el procedimiento para la enmienda de normas del Codex, y señalar esta cuestión a la atención del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en su próxima reunión, al tratar del tema de las cuestiones de interés para dicho Comité (véase Apéndice IV).

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE LA POSIBLE ENMIENDA DE NORMAS DEL CODEX PARA COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA Y ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA

34. El antedicho informe fue presentado por el presidente del Grupo Especial de Trabajo, el Sr. L. Erwin (Australia). El Grupo de Trabajo estaba integrado por representantes de los países siguientes: Argentina, Brasil, Canadá, Francia, Irak, Japón, Países Bajos, Arabia Saudita, Sudáfrica, Suiza, Tailandia, Reino Unido, Estados Unidos de América y Venezuela.

35. El informe del Grupo Especial de Trabajo se adjunta como Apéndice V a este informe, y las recomendaciones del Grupo de Trabajo se recogen en el párr. 12 de su informe.

36. El Comité convino en no efectuar cambios en la norma para el cóctel de frutas en conserva, porque se trataba de un producto de calidad bien establecida, que circulaba en cantidades notables en el comercio internacional, y de nombre significativo para el consumidor en cuanto a la composición y forma de presentación.

37. Respecto a la norma para ensalada de frutas tropicales, el Grupo de Trabajo había examinado una propuesta de la delegación de Tailandia, presentada en nombre del Comité Coordinador para Asia, de que: (a) se permitiera el uso del término "cóctel" como expresión alternativa del término "ensalada" que figura en el nombre del producto, y (b) se amplíe la lista de frutas que figura en la norma para incluir las frutas especificadas en el documento CX/PFV 82/12. Las frutas especificadas en el antedicho documento habían sido propuestas por el Comité Coordinador para Asia, para incluirlas en las normas para el cóctel de frutas en conserva.

38. El Comité convino en enmendar la norma para ensalada de frutas tropicales con objeto de autorizar una denominación alternativa del producto. Sobre la cuestión del nombre del producto, varias delegaciones se mostraron partidarias de que se denominara, por ejemplo, "mezcla de frutas tropicales", con la disposición de que se utilizara el término "cóctel" para indicar la forma de presentación en cubos. Las delegaciones del Irak y los Países Bajos, y el Coordinador para Asia, el Prof. A. Bhumiratana (Tailandia) estimaron que debía permitirse que la mezcla de frutas tropicales presentada en forma de cubos fuera denominada "cóctel de frutas tropicales". La delegación del Irak se opuso a la utilización del término "ensalada" en el nombre del producto, ya que este término no era apropiado para describir una mezcla de frutas en conserva en los países del Medio Oriente.

39. El Comité acordó enmendar la norma para ampliar la lista de frutas.

40. En cuanto a las medidas futuras relativas a la norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva, el Comité decidió enviar una circular a los gobiernos, señalando a su atención los debates del Comité sobre la necesidad de enmendar la norma. Debería invitarse a los gobiernos a que examinaran qué enmiendas estimaban necesario introducir a lo largo de toda la norma. Las respuestas que se recibieran de los gobiernos deberían ser enviadas al Presidente del Grupo Especial de Trabajo, el Sr. L. Erwin (Australia) y al Coordinador para Asia, el Prof. A. Bhumiratana (Tailandia), quienes deberían formular conjuntamente propuestas para la enmienda de la norma. Tales propuestas serían enviadas a los gobiernos para que formularan observaciones, y el Comité en su próxima reunión examinaría las propuestas y las observaciones.

41. El Comité hizo notar que se pediría a la Comisión que aprobara la decisión del Comité de que era necesario enmendar la norma.

42. Respecto a las recomendaciones del Grupo Especial de Trabajo de que se emprendiera una encuesta para determinar la magnitud del comercio de productos de zonas templadas comercializados con denominaciones análogas a "cóctel de frutas", pero que no se ajustan a la norma, el Comité convino en examinar esta cuestión más tarde, al tratar del tema de los trabajos futuros (véase párr. 138 de este informe).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LOS DATILES EN EL TRAMITE 7

43. El Comité tuvo a la vista el antedicho proyecto de norma que figura en el Apéndice IX de ALINORM 81/20, junto con las correspondientes observaciones de los gobiernos recogidas en el documento CX/PFV 82/5(1). El Comité tomó nota de que el proyecto de norma, que había sido sometido a la aprobación de la Comisión en el Trámite 8, en su 149 período de sesiones, había sido devuelto por la Comisión al Comité, para que lo examinara más a fondo, a la luz de las observaciones hechas por la delegación del Irak en el período de sesiones de la Comisión.

44. La Secretaría hizo referencia primero a los esfuerzos que había hecho el Comité en su última reunión para armonizar en la medida de lo posible el proyecto de norma de la CEPE y el proyecto de norma del Codex para los dátiles. El Comité tomó nota de que, aunque se habían realizado considerables progresos a este respecto, quedaban todavía algunas diferencias.

45. En relación con la sección 2.5, clasificación por tamaños, que era una disposición facultativa, la delegación del Irak propuso que para el tamaño "pequeño", se aumentara a "más de 100" el número de dátiles en 500 g, en el caso de los dátiles con hueso, y a "más de 110" en el de los dátiles sin hueso. La razón de esta propuesta era que la disposición actual era demasiado rigurosa, y excluía de la norma variedades de dátiles que, aunque eran pequeñas, eran de buena calidad y sabor. Al hacer esta propuesta, la delegación del Irak subrayó que la calidad de los dátiles no podía juzgarse solamente por su tamaño. La delegación del Reino Unido declaró que, aunque el tamaño no constituía el único factor que había que tener en cuenta al juzgar la calidad, la experiencia general con los dátiles pequeños importados al Reino Unido era que su calidad no llegaba a ser satisfactoria. La delegación del Reino Unido señaló también que aceptando la propuesta de la delegación del Irak se reducía el peso mínimo de 5 gr estipulado para dátiles con hueso, que eran también el tamaño mínimo establecido en el proyecto de norma de la CEPE para los dátiles. Tras un debate exhaustivo, se llegó a un consenso general a favor de la propuesta de la delegación del Irak, que fue aprobada por el Comité.

46. En cuando a la sección 3.1.1, el Comité acordó, a propuesta de la delegación del Reino Unido, dejar sentado claramente que el producto, además de estar exento de insectos vivos, debía carecer también de huevos de insectos. El Comité examinó una propuesta para aumentar de 26% a 30% el contenido máximo de humedad establecido para las variedades de caña de azúcar. La delegación del Irak, que había presentado esta propuesta, señaló que, aunque en realidad Irak no tenía interés en incrementar la cifra para el contenido de humedad, algunos países del norte de Africa desearían que se aumentara dicha cifra, para permitir la rehidratación de los dátiles, lo cual se hacía por razones comerciales para satisfacer determinados gustos de los consumidores. Varias delegaciones se opusieron a dicha propuesta, principalmente porque podía dar lugar a algunos problemas de inocuidad de los alimentos. El Comité decidió no alterar la disposición vigente.

47. Respecto al peso mínimo de los dátiles con hueso (véase también párr. 45, supra), la delegación del Irak informó al Comité que si no se reducía algo la cifra mínima de 5 gr, para dar cabida a las variedades pequeñas a las que se ha hecho referencia anteriormente, alrededor del 30 ó 40% de la producción iraquí quedaría excluida por no cumplir los requisitos de la norma. El Comité convino en reducir a 4,75 gr el peso mínimo para los dátiles con hueso. La delegación del Reino Unido, si bien reconocía que sería un error excluir de la norma internacional todo producto de calidad satisfactoria, reiteró que según la experiencia del Reino Unido en cuanto a los dátiles de tamaño pequeño, no se podía concluir que fueran en general de calidad satisfactoria. La delegación del Reino Unido subrayó también la importancia de no dar espacio a productos de calidad inferior en normas internacionales.

48. El Comité examinó las secciones 3.1.2 Definición de defectos y 3.1.3 Tolerancias para defectos. Tras un debate minucioso, el Comité decidió pedir a las delegaciones de Omán, Irak, Arabia Saudita, Reino Unido y Estados Unidos que volvieran a examinar las definiciones de defectos, así como las tolerancias para defectos, con miras a reagruparlos de forma que pudiera establecerse una distinción más satisfactoria, en términos de tolerancia, entre defectos graves y defectos menos graves.

49. Se formó un Grupo Especial de Trabajo integrado por delegados de los países mencionados en el párr. 48, bajo la presidencia del Sr. H.W. Schutz (EE.UU.). El Grupo examinó varias propuestas para definir defectos y tolerancias máximas para productos que circulan en el comercio internacional. Tras largos debates, el Grupo acordó unánimemente adoptar definiciones y tolerancias revisadas para defectos, y recomendó al Comité que enmendara en consecuencia el proyecto de norma.

50. El Comité aprobó las definiciones y tolerancias para defectos en la forma presentada por el Grupo Especial de Trabajo y según figura en la versión revisada del proyecto de norma que se adjunta como Apéndice VII a este informe.

51. Respecto a la subsección 5.2 de la sección sobre Higiene, la delegación del Irak declaró que los alimentos que no habían sido tratados térmicamente no podían estar exentos de microorganismos. Se señaló que en el texto se hacía referencia a la exención de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, cuando son objeto de ensayo por métodos apropiados de toma de muestras y análisis. Se hizo notar que esta disposición figuraba en la sección de higiene de muchas normas del Codex. El Comité decidió no enmendar el texto.

52. Sobre la subsección 7.1.3 de la sección sobre Etiquetado, el Comité convino en aprobar una propuesta de la delegación del Irak de incluir en el texto del párrafo 7.1.3 ejemplos de tipos varietales, tal como lo había hecho Irak en sus observaciones por escrito.

53. En cuanto a la sección 7.5, a propuesta de la delegación del Iran, el Comité decidió estipular la declaración obligatoria del país de origen. La observadora de la Comunidad Económica Europea señaló que en los reglamentos de la CEE se exigía declarar el país de origen sólo si la omisión de la declaración del país de origen podía inducir a engaño al consumidor.

54. Respecto al marcado de la fecha, el Comité se pronunció a favor de la declaración de la fecha de durabilidad mínima (véanse párrs. 29-33 de este informe).

Estado del proyecto de norma para los dátiles

55. El Comité convino en adelantar el proyecto de norma para los dátiles al Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex mundiales (véase Apéndice VII).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA EL PALMITO EN CONSERVA EN EL TRAMITE 7

56. El Comité tuvo a la vista la antedicha norma que figura en el Apéndice VI de ALINORM 81/20, así como las observaciones hechas al respecto por los gobiernos, expuestas en el documento CX/PFV 82/5(2). Presentó el tema la delegación del Brasil. Indicó que la especie Euterpe oleracea (Mart.) cultivada en la zona del Amazonas se estaba demostrando una fuente satisfactoria de materia prima. Las características principales de dicha especie requerían que se efectuara una investigación ulterior de las secciones 1.3(a) y 1.4 de la norma, que debían colocarse, por tanto, entre corchetes. El Comité aprobó este cambio y procedió al examen de la norma, para ver si se necesitaba hacer cambios en otras secciones.

1.3.1 Otras formas de presentación

57. El Comité decidió atenerse a su decisión anterior referente a la inclusión de otras formas de presentación (véanse párrs. 20-22 de este informe).

1.4 Designación según el tamaño

58. El Comité examinó brevemente si dicha sección debía ser obligatoria o facultativa, y decidió debatir este asunto en su próxima reunión, al examinar la sección 1.4 (que se ha colocado entre corchetes). Se tomó nota de que la industria estudiaría todas las especies y variedades apropiadas de materias primas, así como las distintas mezclas y formas de presentación del producto en el comercio, a la luz del proyecto de norma.

2.1.1(d) Almidones, etc.

59. El Comité tomó nota de que, en sus observaciones por escrito, la República Federal de Alemania, había pedido que se incluyera una dosis máxima de 1% m/m para los almidones.

2.1.1(b) Hierbas aromáticas, etc.

60. La delegación del Brasil confirmó que la dosis máxima de 10% para estos ingredientes era apropiada.

2.2.5(b) Impurezas minerales

61. El Comité tomó nota de que la dosis máxima de 0,5% m/m estaba todavía pendiente de confirmación, por lo que mantuvo los corchetes.

3. Aditivos alimentarios

62. El Comité examinó la sección 3 revisada, preparada por la Secretaría con la asistencia del Brasil. Tomó nota de que los antioxidantes BHT y BHA eran, ambos, transferidos de ingredientes grasos, pero que se necesitaban algunas cantidades adicionales. En consecuencia, debían incluirse en la sección de aditivos alimentarios, estipulándose una dosis máxima apropiada.

63. Por lo que respecta a los acidificantes, se enmendó en 4,6 el pH del producto. El Comité convino en incluir en la norma el texto revisado de la sección 3, preparado por la Secretaría. Señaló que había que estudiar ulteriormente los aditivos y pidió al Brasil y otros países productores interesados, como Venezuela, que proporcionaran para la próxima reunión justificaciones tecnológicas suficientes para el uso de dichos aditivos.

4. Contaminantes

64. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo sobre contaminantes había recomendado una dosis máxima de 250 mg/kg para el estaño y había sugerido la inclusión de una disposición para el plomo en una dosis máxima de 1 mg/kg. El Comité aprobó dichas sugerencias y pidió a los gobiernos que estudiaran estas dosis máximas en los distintos productos comerciales objeto de examen.

5. Higiene

65. El Comité convino en hacer referencia también al Código de Prácticas de Higiene del Codex para alimentos poco ácidos.

6.1.4 Peso escurrido mínimo

66. El Comité aceptó la propuesta hecha por la delegación del Brasil de colocar entre corchetes la disposición para el peso escurrido relativa a la forma de presentación "rodajas cortadas longitudinalmente", habida cuenta de que la industria tenía la intención de volver a estudiar este tipo de producto.

Marcado de la fecha

67. Se decidió incluir el texto aprobado para las frutas y hortalizas elaboradas (párr. 32).

8. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

68. Se convino en volver a examinar esta cuestión al tratar el tema del examen de métodos de análisis y la enmienda de planes de toma de muestras para alimentos preenvasados (véase párr. 107 de este informe).

Estado de la norma

69. El Comité aceptó la propuesta hecha por las delegaciones de Brasil y Venezuela de que se devolviera al Trámite 6 esta norma, para someterla a una nueva ronda de observaciones. Se pidió a la delegación del Brasil que preparara un proyecto de norma revisado, teniendo en cuenta (a) las conclusiones del Comité; (b) las observaciones hechas por escrito por los gobiernos; y (c) la información recabada de la industria y de otros, para que pudieran examinarse las secciones incluidas entre corchetes, antes de someter la norma a las observaciones en el Trámite 6. Debería invitarse también a los gobiernos a que proporcionaran información a Brasil para facilitar esta tarea.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA MANGOS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 7

70. El Comité tuvo a la vista el antedicho proyecto de norma que figura en el Apéndice VII de ALINORM 81/20, así como las observaciones hechas al respecto por los gobiernos, que figuran en el documento CX/PFV 82/5(3). La delegación del Reino Unido accedió a presentar el tema. El Comité examinó detalladamente la norma, a la luz de las observaciones. Se expone a continuación un resumen de los debates y las conclusiones del Comité.

1.3 Formas de presentación

71. El Comité decidió suprimir las palabras "con una cantidad muy pequeña de líquido" en relación con el envasado compacto, ya que tal expresión se prestaba a diferentes interpretaciones. Se convino también en enmendar la disposición de la sección 1.3, de forma que se asignara un número aparte a la forma "envasado compacto".

2.1 Medios de cobertura

72. Se acordó añadir agua como medio adicional de cobertura, para ser coherentes con la sección 7.1.3.1 que se refiere a la declaración del agua como medio de cobertura. Se señaló que, como se desprendían sólidos solubles que se mezclaban con el agua, cuando ésta se utilizaba como único medio de cobertura, sería difícil determinar analíticamente esta circunstancia. Se convino en desplazar la nota indicada en la sección 2.1.1(d) junto a la expresión "néctar de mango" en el mismo texto.

2.1.2 Clasificación de los medios de cobertura cuando se adicionan con azúcar

73. El Comité convino en enmendar el texto, para que la concentración del jarabe no se determine solamente en °Brix sino también como porcentaje de sólidos solubles (véase también párr. 27).

2.3.7 Tolerancias para defectos

74. Se convino en expresar el defecto como 1/8 hueso o su equivalente por 500 g, por razones de coherencia.

3. Aditivos alimentarios

75. Las delegaciones de Suiza y Francia reservaron sus posiciones respecto al uso del ácido fumárico.

4. Contaminantes

76. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo sobre Contaminantes había recomendado la supresión de todas las disposiciones para contaminantes, salvo para el plomo y el estaño. El Comité aceptó esta recomendación y aprobó también las dosis máximas propuestas, es decir, 1 mg/kg para el plomo y 250 mg/kg para el estaño.

6.2 Peso escurrido mínimo

77. Se planteó la cuestión de si la disposición del 50 por ciento de peso escurrido mínimo se aplicaba a las distintas formas de presentación previstas en la sección 1.3. Se convino en pedir a los gobiernos interesados que aclararan esta cuestión.

Estado de la norma

78. El Comité pidió a la Secretaría que preparara un documento revisado, teniendo en cuenta las decisiones del Comité y en consulta con los países autores (India y México). La norma revisada se distribuiría luego a los gobiernos para que hicieran más observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento. Debería pedirse a los gobiernos que proporcionaran información de forma que pudiera terminarse la norma en la próxima reunión.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA SALSA PICANTE DE MANGO EN EL TRAMITE 7

79. El Comité tuvo a la vista la citada norma que figura en el Apéndice VIII de ALINORM 81/20 y las observaciones de los gobiernos al respecto publicadas en el documento CX/PFV 82/5(4).

80. Habida cuenta de que el país autor, la India, no estaba representada en la reunión, ni estaban presentes otros países productores, para que el Comité pudiera proceder a un provechoso debate de la norma, el Comité acordó que la Secretaría volviera a redactar la norma, teniendo en cuenta las decisiones generales del Comité en relación a cuestiones como las formas de presentación y el marcado de la fecha, así como las observaciones escritas que tenía en su poder, en cooperación con la India.

Estado de la norma

81. Se convino en que el proyecto de norma revisado fuera devuelto a los gobiernos para que formularan nuevas observaciones en el Trámite 6. Se instó a los países productores interesados a que hicieran observaciones sobre la norma y asistieran a la reunión del Comité en que se examinara la norma. Se pidió a la Secretaría que contactara a los países interesados, incluidos Cuba y Egipto, con objeto de asegurar que dichos países participaran y contribuyeran de forma apropiada a la elaboración de la norma.

EXAMEN DE ENMIENDAS PROPUESTAS POR EL COMITE COORDINADOR PARA ASIA A DETERMINADAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

82. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 82/12 que contenía un fragmento del informe de la tercera reunión del Comité Coordinador para Asia titulado "Examen de enmiendas propuestas a determinadas normas del Codex". El documento contenía también detalles de las enmiendas que habían sido propuestas por el Comité Coordinador a normas del Codex para piña, cóctel de frutas, guisantes y guisantes maduros elaborados, en conserva.

83. Al presentar el documento CX/PFV 82/12, la Secretaría expuso en líneas generales los antecedentes de las enmiendas propuestas por el Comité Coordinador, y explicó la razón de tales propuestas. La Secretaría señaló a la atención del Comité las decisiones adoptadas al respecto por la Comisión en su 14º período de sesiones, que figuran en el párr. 166 de ALINORM 81/39. Se informó también al Comité que el Comité Coordinador para Asia no estaba satisfecho de las decisiones de la Comisión sobre dicha cuestión, y había encargado a la delegación de la India que preparara un documento para que la Comisión lo examinara en su 15º período de sesiones.

84. El Coordinador para Asia, el Profesor A. Bhumiratana (Tailandia) explicó también detalladamente por qué el Comité Coordinador para Asia proponía enmiendas a las antedichas normas, señalando que, como pocos países habían aceptado las normas objeto de examen, eran en realidad las normas de los compradores las que había que observar, cuyos requisitos eran a menudo inferiores a los de las normas del Codex. El Comité Coordinador para Asia señaló también al Comité las preocupaciones del Comité Coordinador para Asia sobre esta materia, tal como se expone en el informe de la tercera reunión de dicho Comité.

85. El Comité convino en que sería prematuro, por el momento, tomar decisiones sobre las enmiendas propuestas por el Comité Coordinador para Asia, habida cuenta de que la Comisión, en su próximo período de sesiones, examinaría toda la cuestión de que algunas partes de las normas fueran facultativas, basándose en un documento que habría de preparar la delegación de la India. El Comité consideró contar con las orientaciones que dictara la Comisión sobre este asunto, que podrían aplicarse también a las normas elaboradas por otros Comités de Productos del Codex. Se argumentó que el hecho de hacer facultativas disposiciones que habían sido negociadas durante varios años podrían tener el efecto de minar algunos aspectos importantes de la labor de normalización del Comité.

86. Por lo que respecta a otras enmiendas propuestas, como las que se refieren al uso de determinados tipos de aditivos, el Comité estimó que no estaba en condiciones de adoptar decisiones al respecto en la presente reunión, porque se requeriría disponer de más tiempo para examinarlas a fondo.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA CASTAÑAS EN CONSERVA Y PURE DE CASTAÑAS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 4

87. El Comité tuvo a la vista el antedicho proyecto de norma propuesto publicado en el documento CX/PFV 82/7, así como las observaciones hechas por los gobiernos al respecto que figuran en el documento CX/PFV 82/6(1) y Add. 1 y las observaciones de Portugal (CX/PFV 82/7 Add. 1), además de un documento de la reunión que contenía un proyecto de norma revisado preparado por Japón. Por razones prácticas el Comité procedió a examinar el documento CX/PFV 82/7. El Comité hizo las observaciones que se exponen a continuación, y tras el examen de todos los documentos de trabajo sobre el tema llegó a las conclusiones siguientes.

1. Ambito de aplicación

88. Se convino en que no había necesidad de una sección sobre el ámbito de aplicación.

1.1 Definición del producto

89. El Comité decidió aprobar el texto mejorado preparado por Japón. Por lo que respecta al uso de bolsas de plástico para el envasado en vacío de las castañas, el Comité tomó nota de que en la norma no se excluía el uso de tales formas de envasado. A este propósito, se señaló que las castañas envasadas en bolsas de plástico en vacío tendrían una duración en almacén diferente a la de las castañas envasadas en latas o en envases de cristal.

1.2.2.1 y 1.2.2.2

90. El Comité tomó nota de que en el texto francés los términos deberían ser: "sucré" y "sans addition de sucre", respectivamente.

1.2.3 Otras formas de presentación

91. El Comité convino en insertar el texto de la disposición general sobre formas de presentación, que era aplicable a productos que tenían criterios de defectos independientes de las formas de presentación (véase párr. 20).

2.1 Medios de cobertura

92. El Comité acordó aplicar el texto general relativo a los medios de cobertura, puntualizando que por agua se entendía el agua potable.

2.2 Otros ingredientes

93. Se convino en suprimir la palabra "puré" con el fin de permitir el uso de azúcares y sal en todas las formas de presentación.

2.2.5 Clasificación por tamaños

94. El Comité tomó nota de que la clasificación por tamaños de las castañas no era una práctica utilizada en el comercio y decidió suprimir la sección.

3. Aditivos alimentarios

95. El Comité recibió una explicación de la delegación del Japón a propósito de la justificación tecnológica para el uso de los aditivos alimentarios incluidos en la presente sección. En cuanto a los endurecedores, el Comité convino en especificar la sustancia que había de permitirse, es decir, el sulfatodé potasio y aluminio. Se señaló que se estipulaban agentes quelantes y acidificantes para impedir la decoloración y que, por tanto, dichas sustancias se utilizarían en pequeñas cantidades y no en las cantidades necesarias para ajustar el pH o el aroma. La delegación de Francia indicó que en su país no se permitía el uso de ácido fumárico en las castañas en conserva. Por lo que respecta al límite para el SO₂, el Comité fue informado de que se había previsto el límite de 30 mg/kg para tener en cuenta el residuo resultante del uso de sulfitos en el blanqueado de las castañas.

96. En cuanto al uso de colores, la delegación de Francia indicó que en su país no se permitía la coloración de castañas en conserva. La Secretaría informó al Comité de que el JECFA no había dado todavía el visto bueno para los colores naturales azafrán y amarillo cártamo para su uso en los alimentos y que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios exigiría, con toda probabilidad, una dosis máxima para dichos colores. Por otra parte, la cúrcuma no sólo era un color sino también una especia. Respecto a los requisitos generales para los aromas naturales e idénticos a los naturales, el Comité decidió estipular solamente el extracto de vainilla y la vanillina, sujetas a PCF.

97. Se convino en estipular disposiciones para las pectinas, tanto naturales como amidadas, en todas las formas de presentación de productos de castañas en conserva.

4. Contaminantes

98. El Comité aceptó la recomendación del Grupo de Trabajo sobre Contaminantes de prever un límite de 250 mg/kg para el estaño y de 1 mg/kg para el plomo. La delegación de Francia reservó su posición sobre el límite para el plomo, que consideró demasiado elevado.

5. Higiene

99. El Comité convino en hacer referencia también al Código de Prácticas de Higiene del Codex para alimentos poco ácidos.

7.1.3

100. Respecto a la denominación de las formas de presentación utilizada en relación con el nombre del alimento, el Comité convino en que el término "unpellicled" (con tegumento) no parecía apropiado y acordó pedir a los gobiernos que sugirieran denominaciones apropiadas. Se acordó insertar provisionalmente la expresión "with seed coat". Se hizo notar que la expresión francesa "avec tégument" (con tegumento) era correcta.

7.2 Declaración del tamaño

101. Se suprimió esta sección como consecuencia de la supresión de la sección 2.3.5 sobre clasificación por tamaños.

Estado de la norma

102. El Comité decidió adelantar al Trámite 5 del Procedimiento del Codex el proyecto de norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva. Se pidió a los gobiernos que presentaran justificaciones tecnológicas para el uso de los aditivos y sugirieran dosis máximas para los mismos, según fuera apropiado (véase Apéndice VIII).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LAS ALMENDRAS DE ANACARDO EN EL TRAMITE 4

103. El Comité tuvo a la vista el proyecto de norma propuesto para las almendras de anacardo, que figuraba en el documento CX/PFV 82/8. El proyecto de norma propuesto había sido redactado por Kenya.

104. En ausencia de los representantes del país autor (Kenya) y de otros importantes países productores de almendras de anacardo, el Comité decidió que no sería conveniente proceder al examen del proyecto de norma propuesto. El Comité pidió a la Secretaría que consultara con el país autor, con miras a armonizar mejor el proyecto de norma propuesto de acuerdo con el formato del Codex. El Comité pidió también a la Secretaría que consultara con el país autor, para poner el proyecto de norma en consonancia con las decisiones generales pertinentes adoptadas por el Comité.

105. El Comité expresó la esperanza de que el país autor (Kenya) y otros países productores de almendras de anacardo pudieran enviar expertos sobre este producto a la próxima reunión del Comité, para que se pudiera proceder en la elaboración de la norma. El Comité pidió a la Secretaría que señalara esta cuestión a la atención de los principales países productores de almendras de anacardo.

Estado del proyecto de norma propuesto para las almendras de anacardo

106. El Comité convino en que, una vez que se hubiera procedido a la redacción del proyecto de norma de acuerdo con lo expuesto en el párr. 104, *supra*, el proyecto fuera enviado a los gobiernos para una segunda ronda de observaciones en el Trámite 3.

EXAMEN DE METODOS DE ANALISIS INCLUIDOS EN NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

107. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 82/4(6) preparado por la Secretaría, así como el informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Análisis, establecido durante la reunión (CX/PFV 82/4(6) Add. 1). Presentó el tema el Dr. W. Horwitz (EE.UU.), presidente del Grupo de Trabajo.

108. Tras el debate del tema, el Comité aprobó las recomendaciones incluidas en el informe del Grupo de Trabajo. Respecto a los procedimientos referentes a la inspección visual, el Comité tomó nota de que habían sido incluidos entre corchetes, porque se había convenido en que no constituían métodos de análisis apropiados y no debían figurar bajo el encabezamiento "Métodos de análisis del Codex".

109. La delegación de Francia indicó que, para algunas disposiciones para las que se habían seleccionado métodos de la AOAC, existían también métodos apropiados de la ISO. La Secretaría señaló que, cuando el método de la ISO era idéntico al método AOAC seleccionado como método del Codex, o viceversa, se incluirían ambas referencias en la norma del Codex. No obstante, cuando dichos métodos fueran diferentes, incumbía a los gobiernos proponer los métodos que preferían, de conformidad con el Procedimiento de Trámites del Codex.

110. Se convino en adjuntar al presente informe las recomendaciones del Grupo de Trabajo, y someterlas a los gobiernos en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex para la enmienda de normas del Codex (véase Apéndice VI).

ENMIENDA DE LOS PLANES DE TOMA DE MUESTRAS PARA ALIMENTOS PREENVASADOS (CAC/RM 42-1969)

111. El Comité tuvo a la vista un documento preparado por la Secretaría, que contenía observaciones de los gobiernos sobre la enmienda propuesta de los antedichos planes de toma de muestras (CX/PFV 82/10). Esta tarea había sido confiada al Comité por la Comisión, en su 149 período de sesiones.

112. Al presentar el documento, la Secretaría informó al Comité de que todos los países que habían respondido estaban de acuerdo en que había que reducir las gamas de toma de muestras incluidas en los planes de toma de muestras del Codex y que había consenso general respecto a las nuevas gamas de toma de muestras propuestas en el Apéndice I del documento CX/PFV 82/10. Algunos gobiernos habían sugerido que convenía enmendar el título y el ámbito de aplicación de los planes de toma de muestras, con objeto de dejar sentado que los planes se aplicaban solamente a determinados criterios (v. gr. defectos visuales) de las normas del Codex. La Secretaría expresó la opinión de que había que aclarar la finalidad de que se incluyeran dos niveles de inspección en los planes de toma de muestras. El Comité tomó nota también de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras examinaría la finalidad exacta de los planes de toma de muestras del Codex, para ver qué obligaciones contraerían los gobiernos al aceptar normas del Codex que contenían disposiciones sobre procedimientos para toma de muestras.

113. La delegación de Tailandia expresó la opinión de que los planes de toma de muestras objeto de examen se aplicaban solamente a los defectos visuales. Al examinar la reducción de las gamas de toma de muestras, el Comité hizo observar que, en opinión de los estadísticos, como se demuestra en las observaciones de los gobiernos, la disminución del nivel de confianza sería insignificante. Se hizo notar también que sólo quedaban afectados por la enmienda los tamaños de muestra relativos a lotes grandes.

Estado de la enmienda

114. El Comité acordó enviar a la Comisión, en el Trámite 5 del Procedimiento del Codex, la enmienda a los planes de toma de muestras (véase Apéndice IX) tal como figura en el Apéndice I del documento CX/PFV 82/10. Se pidió al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras que expresara su opinión sobre el exacto ámbito de aplicación de los planes de toma de muestras y que examinara también la cuestión de la función de los dos niveles de toma de muestras en relación con su examen de la función de los planes de toma de muestras del Codex en general.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA MUNDIAL PROPUESTO PARA LA MIEL EN EL TRAMITE 4

115. La Comisión, en su 149 período de sesiones, había acordado que era necesario enmendar la Norma Regional Europea para la Miel y había decidido encomendar al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que preparara una norma de carácter mundial. La Comisión había convenido también en que se enviara a los gobiernos la norma regional europea para que formularan observaciones en el Trámite 3.

116. Habida cuenta de las extensas observaciones recibidas, el Comité decidió establecer un grupo especial de trabajo para que examinara las observaciones y volviera a informar al Comité (párr. 3 de este informe).

117. El Grupo de Trabajo estuvo presidido por el Sr. C.P. Erridge (Canadá) y participaron en la labor del Grupo representantes de los países siguientes: Argentina, Australia, Francia, Países Bajos, Nueva Zelandia, Suiza, Reino Unido y Estados Unidos de América. Participaron también observadores de la Comunidad Económica Europea (CEE) y de Sudáfrica.

118. El Presidente del Grupo Especial de Trabajo, al presentar su nuevo informe al Comité, insistió en que el texto del proyecto de norma mundial propuesto para la miel, tal como aparece en el Apéndice IX, que el Grupo de Trabajo había decidido presentar al Comité, presentaba un considerable esfuerzo de compromiso por parte de los representantes que tomaron parte en las deliberaciones del Grupo de Trabajo. El Presidente informó que la opinión de la mayoría del Grupo de Trabajo era que había que examinar cuidadosamente cada una de las disposiciones de la norma, para decidir si satisfarían o no las actuales necesidades de los productores e importadores de miel del mundo, en vez de únicamente de una región concreta. Informó también que el representante de Australia había expresado la opinión de que, aunque no se habían hecho otros cambios, habría que actualizar de todos modos la norma regional europea, con el fin de ponerla en consonancia con los actuales métodos de presentar las normas, es decir, introduciendo una nueva sección para regular el ámbito de aplicación de la norma.

119. El Grupo de Trabajo había examinado, por tanto, cada disposición de la norma regional europea. Muchos miembros del Grupo de Trabajo habían expresado serias reservas con relación a diversas partes del proyecto revisado y, en particular, respecto a las disposiciones para el contenido de humedad, hidroximetilfurural (HMF) y la actividad de la diastasa. No obstante, considerando el hecho de que los trabajos sobre la norma mundial se hallaban todavía en una fase preliminar, el Grupo había convenido en elaborar el proyecto sobre una base de compromiso para someterlo al examen de los gobiernos.

120. El Presidente del Grupo Especial de Trabajo informó que, como el Grupo de Trabajo no había tenido a su disposición suficientes datos técnicos en esta ocasión, las cifras para los distintos criterios que figuraban en el proyecto revisado había que colocarlas entre corchetes, para que sirvieran de base para el examen de los gobiernos. Concluyó subrayando la necesidad de que los países apoyaran sus observaciones con datos técnicos detallados.

121. Durante los debates celebrados en la sesión plenaria, la observadora de la Comunidad Económica Europea (CEE) declaró que, aunque no se oponía a las enmiendas de la norma regional europea para la miel, no se hallaba en condiciones, por el momento, de adoptar una posición respecto a los diferentes criterios técnicos. La norma regional europea era, por el momento, satisfactoria desde el punto de vista de la Comunidad. Además, la Comunidad había incorporado en su legislación los principios expuestos en dicha norma. La CEE había importado, en 1980, alrededor de 105 000 toneladas de miel de países de fuera de la CEE, siendo la República Federal de Alemania el mayor importador del mundo con un volumen de importaciones, en 1980, del orden de las 65 000 toneladas. Hasta ahora, los exportadores se han ajustado siempre a los requisitos de los reglamentos de la Comunidad. La observadora de la CEE reconoció, no obstante, que era justo decir que había productos que no se adecuaban a determinados

critérios, pero que se trataba de una minoría. La observadora pidió que si algunos países deseaban cambiar algunos criterios, debían presentar justificaciones analíticas y técnicas para proporcionar una base sólida para el debate.

122. La observadora de la CEE subrayó que sería importante convocar un grupo de trabajo de especialistas durante un día o dos en el intervalo hasta la próxima reunión del Comité. La observadora concluyó diciendo que consideraba demasiado sucintas las observaciones hechas de conformidad con el procedimiento de trámites, y expuestas en el documento CX/PFV 82/9, y que era necesario examinar el tema a fondo. El Comité no entró a discutir esta sugerencia.

123. El Presidente del Grupo Especial de Trabajo informó al Comité de que la norma regional europea no se ajustaba totalmente al formato del Codex y que el texto revisado había sido redactado con arreglo a dicho formato. Indicó que algunos miembros del Grupo de Trabajo habían opinado que el significado de las palabras "y maduras", en la sección 2.1, no era totalmente claro y, por tal razón, se habían colocado entre corchetes, para que los gobiernos hicieran observaciones al respecto.

124. Con relación a la sección 2.3.4 Clasificación de los colores, el Comité fue informado de que la mayoría de los miembros del Grupo de Trabajo opinaba que esta disposición debería ser facultativa, mientras que uno de los miembros consideró que debería ser obligatoria. Hubo también diferencias de opinión entre los miembros del Grupo de Trabajo en cuanto a las cifras establecidas. Por el momento, el Comité decidió retener la clasificación de los colores como disposición facultativa.

125. Respecto a la sección 3.1 Criterios de composición, se tomó nota de que sería necesario incluir oportunamente los nombres botánicos correctos para todas las variedades de miel enumeradas.

126. En cuanto a la sección 3.1.7 Actividades de la diastasa y el Contenido de Hidroximetilfurfural, el Comité convino, por sugerencia de la delegación de los Países Bajos, en que sería útil para los gobiernos indicar en el presente informe las disposiciones al respecto en la norma regional europea. Dichas disposiciones decían lo siguiente:

"2.1.7 Actividad de la diastasa y contenido de hidroximetilfurfural

Índice de diastasa en la escala de Gothe, determinado después de la elaboración y mezcla:

no menos de 8

Siempre que el contenido de hidroximetilfurfural:

no sea mayor de 40 mg/kg

Mieles con un contenido bajo de enzimas naturales, por ejemplo, mieles de cítricos, contenido de diastasa en la escala de Gothe:

no menos de 3

Siempre que el contenido de hidroximetilfurfural:

no sea mayor de 15 mg/kg"

127. En lo tocante a las distintas cifras colocadas entre corchetes en la norma, el Comité acordó que, al presentar información técnica respecto a las mismas, los países indicaran qué métodos de análisis se habían utilizado para obtener dicha información.

Estado de la norma

128. El Comité decidió devolver al Trámite 3 del Procedimiento el Proyecto de norma mundial propuesto para la miel (será distribuido oportunamente).

EXAMEN DEL INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE CONTAMINANTES

129. El Comité tuvo a la vista el informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Contaminantes (CX/PFV 82/11). Presentó el informe el Presidente del Grupo Especial de Trabajo, el Sr. L.J. Erwin (Australia). Expresó su satisfacción por la buena participación de los gobiernos en la segunda encuesta internacional organizada por Australia, destinada a recabar datos sobre la base de los cuales el Comité pudiera llegar a formular recomendaciones significativas sobre dosis máximas para contaminantes. Para llegar a un acuerdo sobre dosis máximas, teniendo en cuenta los datos disponibles (informe preparado por Australia para el Grupo de Trabajo), el Grupo de Trabajo había tenido en cuenta el origen de los contaminantes y había recomendado dosis máximas sólo para aquellos contaminantes cuya presencia podía estar relacionada con las prácticas de fabricación. Incumbía al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios examinar la aceptabilidad de las dosis máximas desde el punto de vista de la inocuidad, tomando como base datos de ingestión y directrices toxicológicas apropiadas.

130. Respecto al documento de los Estados Unidos sobre cuestiones referentes a la toma de muestras para contaminantes, el Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo no había tratado de esta cuestión y había decidido esperar a las medidas que adoptara el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, a raíz de las observaciones de los gobiernos.

131. El Comité había debatido minuciosamente las recomendaciones del Grupo de Trabajo, que figuran en el párr. 13 del informe de dicho Grupo (véase Apéndice XI). Teniendo en cuenta que las dosis máximas recomendadas por el Grupo para el plomo y el estaño se habían basado en datos extensos, se convino en que fueran aprobadas, como enmiendas propuestas a las distintas normas del Codex. Las dosis máximas en cuestión eran de 250 mg/kg para el estaño y 1 mg/kg para el plomo.

132. Varias delegaciones expresaron la opinión de que la dosis máxima de 1 mg/kg para el plomo aplicada al tomate concentrado crearía dificultades en el comercio, ya que se había observado que circulaban en el comercio notables cantidades de envases de tomate concentrado con dosis superiores a 1 mg/kg. El Comité tomó nota también de que se observaba la presencia de plomo en la materia prima debido a la contaminación ambiental y que era posible superar la dosis de 1 mg/kg por efecto de la concentración de la pasta. El Comité debatió la posibilidad de establecer dosis máximas de 1,5 ó 2 mg/kg para el plomo en el tomate concentrado. La delegación del Reino Unido señaló que la tarea de este Comité, en relación con el plomo, era la de establecer dosis máximas tales que indujeran a una reducción del contenido de plomo en las frutas y hortalizas elaboradas.

133. Por sugerencia de la delegación de los Países Bajos, el Comité acordó recomendar, temporalmente, una dosis máxima de 1,5 mg/kg de plomo en el tomate concentrado. El Presidente del Comité expresó la opinión de que las dosis máximas recomendadas por el Comité deberían referirse al promedio del lote más que a los envases individuales. A tal propósito, la delegación de los Países Bajos indicó que los reglamentos alimentarios, incluidas las dosis máximas para contaminantes, se aplicaban a los alimentos tal como se vendían, es decir, a cada envase. La delegación del Reino Unido indicó que había que aclarar la cuestión de la interpretación de las dosis máximas con relación a los lotes. De lo contrario, resultaba difícil percatarse de la importancia de que los gobiernos aplicaran diferentes dosis máximas.

134. El Comité aprobó las recomendaciones del Grupo de Trabajo, con excepción de la dosis máxima para el plomo en el tomate concentrado (párr. 133). Se adjunta el informe del Grupo de Trabajo como Apéndice X a este informe. Se convino en pedir a los gobiernos que hicieran observaciones sobre las dosis máximas para el plomo y el estaño, como enmienda de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas en el Trámite 3.

OTROS ASUNTOS

135. El Comité quiso reiterar las opiniones que había expresado en relación con las distintas normas de particular interés para los países en desarrollo, de que era esencial que los países productores asistieran a las reuniones del Comité en que se examinaban productos de interés para ellos, porque el Comité necesitaba disponer de expertos de los países productores, para que los debates fueran fructíferos.

136. El Comité quiso hacer constar su aprecio al Gobierno de Australia, y en particular al Sr. L.J. Erwin (Australia), por la excelente labor que había realizado durante la reunión, desempeñando el cargo de presidente de varios grupos de trabajo técnicos y proporcionando al Comité la información necesaria, gracias a la cual pudo llegar a formular conclusiones.

TRABAJOS FUTUROS

137. El Comité tomó nota de que en su próxima reunión tendría que examinar los temas siguientes:

- 1) Proyecto de norma para el palmito en conserva (en el Trámite 7)
- 2) Proyecto de norma para mangos en conserva (en el Trámite 7)
- 3) Proyecto de norma para salsa picante de mango (en el Trámite 7)
- 4) Proyecto de norma para castañas y puré de castañas en conserva (en el Trámite 7)
- 5) Proyecto de norma para almendras de anacardo (en el Trámite 4)
- 6) Proyecto de norma para la miel (norma mundial) (en el Trámite 4)

- 7) Enmiendas (en el Trámite 4) a normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, relativas a: (en el Trámite 4)
- a) Principio de Transferencia
 - b) Disposición general para formas de presentación
 - c) Peso escurrido
 - d) Medios de cobertura
 - e) Marcado de la fecha
 - f) Métodos de análisis
- 8) Enmienda a los planes de toma de muestras para alimentos preenvasados (en el Trámite 4)
- 9) Examen de las propuestas de enmiendas de la norma para la ensalada de frutas tropicales (en el Trámite 4) ^{1/}

138. Se convino en que el Comité no debería emprender ningún trabajo futuro adicional. A tal propósito, el Comité decidió también no emprender la posible elaboración de mezclas de frutas (véase párr. 42) no reguladas por la norma para cóctel de frutas o ensalada de frutas tropicales.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNION

139. El Comité tomó nota de que la próxima reunión probablemente se celebraría, como las anteriores, en Washington, D.C.. La fecha de la reunión sería determinada por el gobierno hospedante en consulta con la Secretaría.

CLAUSURA DE LA REUNION

140. El Comité agradeció al Presidente del Comité, el Dr. R.M. Schaffner por la manera excelente en que había presidido la 15ª reunión del Comité.

^{1/} Véase párrafo 38 de este informe.

LIST OF PARTICIPANTS*
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman

Dr. Robert M. SCHAFFNER
Associate Director for Physical Sciences
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Department of Health & Human Services
Washington, D.C. 20204, USA

USA Secretariat

Mr. Gerald R. PARLET
Assistant to the Director
Fruit and Vegetable Division
Agriculture Marketing Service
Department of Agriculture
Room 2066 South Building
Washington, D.C. 20250, USA

FAO Representatives
Representants de la FAO
Representantes de la FAO

Dr. Leslie G. Lodomery
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food Policy and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. Henry J. McNally
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food Policy and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

* The Heads of delegations are listed first.
Les chefs de délégations figurent en tête.
Figuran en primer lugar los jefes de las delegaciones.

ARGENTINA
ARGENTINE

Mrs. Liliana Arauz de ALFARO
Second Secretary (Economic & Commercial)
Embassy of Argentina
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. Laurie J. ERWIN
Principal Executive Officer
Codex Section
Department of Primary Industry
Canberra, Australia

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Dr. Agide Gorgatti-NETTO
Executive Director
Empress Brasileira de Pesquisa
Agropecuaria - EMBRAPA
Edif. Venancio 2000 9º
70.333 Brasilia, D.F. Brazil

CANADA

Mr. C.P. ERRIDGE
Assistant, Processed Products Section
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Food Production and Inspection Branch
Agriculture Canada
Halldon House
2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, Canada

Mr. Carl J. ROSS
Research Manager
Canadian Food Processors Association
Canadian Cannery Limited
Research Department
1101 Walker's Lane
Burlington, Ontario L7N 2G4, Canada

ECUADOR
EQUATEUR

Dr. Gonzálo Salvador
First Secretary
Embassy of Ecuador
2535 - 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

FRANCE
FRANCIA

Mrs. Claudine MUCKENSTURM
Inspecteur de la Direction de la
Consommation
Ministère de la Consommation
44 Boulevard de Grenelle
Paris XV, France

Mr. Guy NOYELLE
Director Adjoint et Ingénieur
Chimiste à l'Institut Appert
44/46 Boulevard de Grenelle
Paris XV, France

Mr. Georges GUILMAIN
Premier Vice-Président
Chambre Syndicale Nationale des
Industries de la Conserve
3, rue de Logelbach
75847 Paris, France

IRAQ
IRAK

Dr. Abid A. MAHDI
Assistant Professor
Department of Food Science
College of Agriculture
Abu Ghraib, Iraq

JAPAN
JAPON

Mr. Naoki SATO
Assistant Director of Fruits and
Flower Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
Tokyo, 100, Japan

Mr. Mitsukuni MORI
Director, Research Laboratory
The Cannery Association of Japan
Yakohama, Japan

Dr. Takatomo HORIO
Director, Research Division
Tokyo Institute of Food Technology
Kawanishi, Hyogo, Japan

Mr. Michiru OKUMA
Second Secretary (Agriculture)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

Mr. Kunio MIZUTA
Second Secretary (Health & Welfare)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

The NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Mr. W.G. ALDERSHOFF
Public Health Officer
Ministry of Public Health and
Environmental Hygiene
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam
The Netherlands

Mr. J.P. TRIPPLAAR
Agricultural and Emigration Counselor
Embassy of The Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mr. Nigel MITCHELL
Second Secretary (Commercial)
Embassy of New Zealand
37 Observatory Circle, N.W.
Washington, D.C. 20008

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. P.A. ROSNESS
Deputy Director
Quality Control Division
Processed Fruits and Vegetables
Ministry of Agriculture
Gladengveien 3 B
Oslo 6, Norway

OMAN, Sultanate of
OMAN, Sultanat d'
OMAN, Sultanato de

Mr. Ibrahim Saleh Al-GAYLANI
Director of Agriculture Marketing
Ministry of Agriculture and Fisheries
Muscat, Oman

THE PEOPLE'S REPUBLIC OF THE CONGO
LA REPUBLIQUE POPULAIRE DU CONGO
LA REPUBLICA POPULAR DEL CONGO

Dr. Jean Pierre N-GOTH
Directeur de l'Hygiène et de
l'Assainissement
Ministère de la Santé et des Affaires
Sociales
Brazzaville, People's Republic of the
Congo

THE PHILIPPINES
LA REPUBLIQUE DES PHILIPPINES
LA REPUBLICA DE FILIPINAS

Mrs. Nemesia B. BELLO
Supervising Food Technologist
Bureau of Plant Industry
Manila, Philippines

SAUDI ARABIA
L'ARABIE SAOUDITE
LA ARABIA SAUDITA

Mr. Badr ALSAAD
Head of Food and Agriculture Section
Saudi Arabian Standards Organization
P.O. Box 3437
Riyadh, Saudi Arabia

Mr. Ibrahim A. ALASGAH
Head, Food Laboratories
Saudi Arabian Standards Organization
P.O. Box 3437
Riyadh, Saudi Arabia

SPAIN
L'ESPAGNE
ESPAÑA

Mr. José Luis SAINZ
Counselor (Agriculture)
Embassy of Spain
2700-15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

SWITZERLAND
LA SUISSE
SUIZA

Mr. P. ROSSIER
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern, Switzerland

THAILAND
LA THAILANDE
TAILANDIA

Professor Amara BHUMIRATANA
Assistant Rector
Kasetsart University
Bangkhaen, Paholyothin Road
Bangkok, Thailand

Mrs. Dara BUANGSUWON
Chief of Seed and Post Harvest
Pathology Branch
Division of Plant Pathology
Department of Agriculture
Bangkhaen
Bangkok 9, Thailand

THAILAND (contd.)

Mr. Prasert CHUAPHUDI
Commodity Standards Technical Officer
Office of Commodity Standards, Foreign
Trade Department
Ministry of Commerce
Rajdamnern Avenue
Bangkok 2, Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. P.G. LACKENBY
Higher Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Room 432
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW 1P 2AE, UK

Mr. K.J. DALE
Senior Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Room 441
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW 1P 2AE, UK

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

Mr. Howard W. SCHUTZ,
Head, Standardization Section
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Room 0714 South Building
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Dr. Robert W. WEIK
Assistant to the Director
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 1009-HFF-4
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Dr. Melvin R. JOHNSTON
Plant and Protein Technology Branch
Division of Food Technology
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 3029 - HFF-214
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

Mr. Owen M. ECKER
Statistics Branch
Marketing Research and Development
Division
Agricultural Marketing Service
Room 0607 South Building
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Romeo V. VILLALUZ
Standardization Section
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Room 0716 South Building
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Lowrie M. BEACHAM
National Food Processors Assoc.
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

Mr. Frank A. MOSEBAR
DFA of California
P.O. Box 270-A
Santa Clara, California 95052

Dr. William HORWITZ
Acting Director
Science Policy Staff
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Dr. F. Leo KAUFFMAN
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Dr. Frank ROBINSON
Secretary
13637 N.W., 39th Avenue
Gainesville, Florida 32601

VENEZUELA

Dr. Luis Miguel Ecarri HENRIQUEZ
Chief of the Horticulture Programme
Ministry of Agriculture and
Livestock
13th Floor, North Tower
Centro Si6n Bolivar
Caracas, Venezuela

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

Mr. Peet J. WESSELS
Director, Product Standard Division
Department of Agriculture and
Fisheries
Private Bag X 258
Pretoria 0001, Republic of South Africa

Mr. Attie VAN WYK
South African Fruit and Vegetable Cannery
Association
P.O. Box 3484
Cape Town 8000, Republic of South Africa

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES (EEC/CEE)

Ms. Olga DEMINE
Administrator, General Directorate
of Internal Market and Industrial Affairs
200 rue de la Loi
1049 Brussels, Belgium

PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION/WORLD HEALTH
ORGANIZATION (PAHO/WHO)

Dr. Harold B. Hubbard
Food Consultant, Food Protection
Division of Environmental Health Programme
525-23rd Street, N.W.
Washington, D.C. 20037

PROYECTO DE ENMIENDA PROPUESTO A NORMAS DEL CODEX
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS EN CONSERVA
RESPECTO A LA DISPOSICION GENERAL PARA OTRAS FORMAS DE PRESENTACION 1/
(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. La Comisión del Codex Alimentarius en su 13º período de sesiones (diciembre de 1979) examinó la inclusión de una disposición general para formas de presentación en normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. La Comisión había acordado, en su 11º período de sesiones, que la cuestión de otras formas de presentación no había que aplicarla de modo general y automático a todas las normas del Codex, sino que los Comités del Codex deberían examinar su aplicabilidad a cada producto en particular.

2. El texto que figura a continuación se refiere a la disposición general para formas de presentación aprobada por el Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas, para incorporarlas en normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, según convenga:

- a) Para normas que no estipulan límites para defectos:

"Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, siempre que éste:

- a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en la presente norma;
- b) satisfaga todos los demás requisitos de la presente norma;
- c) esté descrito de forma apropiada en la etiqueta, para evitar que se induzca a error o a engaño al consumidor."
- b) Para normas que estipulan límites para defectos, enmendar (b) supra, como sigue:

"Satisfaga todos los requisitos pertinentes de la presente norma, incluidos los relativos a limitaciones para defectos, peso escurrido, y todo otro requisito de esta norma, que sea aplicable a la forma de presentación establecida en la norma que más se parezca a la forma o formas de presentación que se tiene la intención de regular en virtud de esta disposición."

1/ Véanse párrs. 20-26 de este informe.

ALINORM 83/20
APENDICE III

PROYECTO DE ENMIENDA PROPUESTO A NORMAS DEL CODEX
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS EN CONSERVA
RESPECTO A LOS MEDIOS DE COBERTURA, LA COMPOSICION Y EL ETIQUETADO 1/
(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. El Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas, en su 15ª reunión (marzo de 1980), decidió informar a la Comisión de que el Comité, en su próxima reunión (16ª), examinaría la posible enmienda de normas para frutas en conserva ya aprobadas por la Comisión, con objeto de incorporar, donde procediera, las mismas disposiciones para medios de cobertura (composición y etiquetado) que las que figuran en la norma para albaricoques en conserva (ALINORM 81/20, párrs. 139-145 y Apéndice V).

2. Habida cuenta de lo expuesto anteriormente, se propone armonizar todas las normas del Codex para frutas en conserva que contienen disposiciones para medios de cobertura comestibles con las correspondientes disposiciones para medios de cobertura (composición y etiquetado) de la Norma del Codex para los Albaricoques en Conserva (ALINORM 81/20, Apéndice V). Las normas que requieren ser enmendadas son las siguientes:

1/ Véanse párrs. 27-28 de este informe.

	<u>Referencia anterior</u>	<u>Nueva referencia</u>
Melocotones (duraznós) en conserva	CAC/RS 14-1969 Rev. 1	CODEX STAN 14-1981
Pomelos en conserva	CAC/RS 15-1969	CODEX STAN 15-1981
Piña en conserva	CAC/RS 42-1970 Rev. 1	CODEX STAN 42-1981
Ciruelas en conserva	CAC/RS 59-1972	CODEX STAN 59-1981
Frambuesas en conserva	CAC/RS 60-1972	CODEX STAN 60-1981
Peras en conserva	CAC/RS 61-1972	CODEX STAN 61-1981
Fresas en conserva	CAC/RS 62-1972	CODEX STAN 62-1981
Mandarinas en conserva	CAC/RS 68-1974	CODEX STAN 68-1981
Cóctel de frutas en conserva	CAC/RS 78-1976	CODEX STAN 78-1981
Ensalada de frutas tropicales en conserva	CAC/RS 99-1978	CODEX STAN 99-1981

3. Se adjuntan como Anexo I a este Apéndice las secciones pertinentes de la Norma para los Albaricoques en Conserva. Las dosis relativas a los ° Brix se han colocado entre corchetes, porque el Comité tendrá que decidir si han de ser o no iguales para todas las frutas en conserva. Por el momento, existen diferencias en cuanto a los °Brix de los medios de cobertura, diferencias que se detallan en el Anexo II a este Apéndice.

ANEXO I

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

2.1.1 Cuando se emplea un medio de cobertura, éste podrá ser:

2.1.1.1 Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;

2.1.1.2 Zumo (jugo) de fruta 1/- en cuyo caso el [zumo (jugo) de albaricoque]2/ o el zumo de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;

2.1.1.3 Mezclas de zumos (jugos) de frutas 1/ - en cuyo caso los zumos (jugos) de dos o más frutas compatibles, uno de los cuales puede ser el de [albaricoque], se combinan para formar el medio de cobertura;

2.1.1.4 Agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta - en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de [albaricoque], o el agua y zumo de otra fruta, o el agua y el zumo de dos o más frutas se combinan en cualquier proporción para formar el medio de cobertura.

2.1.2 A todos los medios de cobertura citados se les podrá añadir uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos, según los ha definido la Comisión del Codex Alimentarius: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructosa, jarabe de fructosa, miel.

2.1.3 Podrán añadirse en los envases consolidados edulcorantes nutritivos secos, tales como sacarosa, azúcar invertido, jarabe de dextrosa y de glucosa deshidratada, sin añadir líquido, pero con cantidades de vapor, agua o zumo natural tan pequeñas como las que se presentan en el producto envasado normalmente.

2.1.4 Clasificación de los medios de cobertura cuando se añaden edulcorantes nutritivos

2.1.4.1 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo de fruta, los medios de cobertura líquidos deberán tener no menos de [16°] Brix y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo(s) de fruta ligeramente edulcorado	- no menos de [16°] Brix
Zumo(s) de fruta muy edulcorado(s)	- no menos de [21°] Brix

1/ El zumo (jugo) de fruta puede ser pulposo, turbio o claro.

2/ Cada corchete deberá ser sustituido por el nombre del producto pertinente o la cifra correspondiente indicada en el Cuadro I del Anexo II que figura adjunto

2.1.4.2 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua o al agua y zumo de fruta, o al agua y néctar, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Agua ligeramente edulcorada)	No menos de [10°] Brix,
Jarabe muy diluido)	pero menos de [16°] Brix
Jarabe diluido	- No menos de [16°] Brix,
	pero menos de [21°] Brix
Jarabe concentrado	- No menos de [21°] Brix
	pero menos de [25°] Brix
Jarabe muy concentrado	- No menos de [25°] Brix

2.1.4.3 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua y al zumo de fruta, y el contenido mínimo de zumo de fruta del medio de cobertura no sea inferior al 40 por ciento m/m, el medio de cobertura se clasificará como néctar, a condición de que su concentración no sea inferior a [16°] Brix.

2.1.4.4 La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el de la categoría inmediatamente inferior.

7. ETIQUETAGE

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1981), y con sujeción a la aprobación del Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

- 7.1.1
- 7.1.2
- 7.1.3

7.1.4 El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o cerca de éste, según convenga.

7.1.4.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, deberá declararse dicho medio como:

"En agua" o "Envasado en agua"

7.1.4.2 Cuando el medio de cobertura esté constituido por un único zumo de fruta, deberá declararse dicho medio como:

"En zumo" o "En zumo de [albaricoque]",
cuando se haya utilizado zumo de [albaricoque] o
"En zumo de (nombre de la fruta)"
cuando se trate de cualquier otro zumo de fruta.

7.1.4.3 Cuando el medio de cobertura esté constituido por dos o más zumos de fruta, uno de los cuales puede ser el de [albaricoque], deberá declararse como:

"En zumo de (nombres de las frutas)", o
"En zumos de fruta", o
"En mezcla de zumos de fruta".

7.1.4.4 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo de [albaricoque], deberá declararse el medio de cobertura como:

"Zumo ligeramente edulcorado", o
"Zumo de [albaricoque] ligeramente edulcorado", o
"Zumo muy edulcorado", o
"Zumo de [albaricoque] muy edulcorado",
según proceda.

7.1.4.5 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos a un zumo de una única fruta (que no sea zumo de [albaricoque]) o a mezclas de dos o más zumos de fruta (uno de los cuales puede ser el de [albaricoque]), deberá declararse el medio de cobertura como:

"Zumo ligeramente edulcorado de (nombre de la fruta)", o
"Zumos ligeramente edulcorados de (nombres de las frutas)", o

"Zumos de fruta ligeramente edulcorados", o
"Mezclas de zumos de fruta ligeramente edulcorados",
según proceda, o de la misma forma para los zumos "muy edulcorados".

7.1.4.6 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, o al agua y un zumo de una única fruta (incluido el de [albaricoque]) o al agua y zumos de dos o más frutas, deberá declararse el medio de cobertura como:

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

7.1.4.7 Cuando se combinen edulcorantes nutritivos, agua y zumo(s) de fruta para formar un néctar, deberá declararse el medio de cobertura como:

"En néctar" o "en néctar de [albaricoque]",
cuando el componente de zumo sea sólo de [albaricoque], o
"En néctar de (nombre de la fruta)",
"En néctar de (nombres de las frutas)"
"En néctares de fruta", o
"En néctares mezclados de frutas",
en todos los demás casos, según proceda.

7.1.4.8 Cuando el medio de cobertura contenga agua y zumo de [albaricoque] o agua y uno o más zumos de fruta, deberá designarse el medio de cobertura de forma que se indique la preponderancia del agua o de determinado zumo de fruta, según proceda; por ejemplo:

"Zumo de [albaricoque] y agua"
"Agua y zumo de [albaricoque]"
"Zumo(s) de (nombre(s) de la(s) fruta(s)) y agua", o
"Agua y zumo(s) de (nombre(s) de la(s) fruta(s))".

7.1.4.9 El componente de zumo de fruta de cualquier medio de cobertura no deberá declararse en el nombre del alimento, si constituye menos del 10 por ciento m/m del total del medio de cobertura, pero deberá declararse en la lista de ingredientes.

7.1.4.10 Cuando en el medio de cobertura se enumeren todos y cada uno de los nombres de las frutas presentes en la mezcla de zumos o néctares de fruta, deberán aparecer en dicha lista por orden decreciente de proporciones.

7.1.4.11 Cuando el medio de cobertura no contenga edulcorantes añadidos, podrán emplearse términos como "sin adición de azúcar" u otros términos análogos en relación con el nombre del alimento o muy cerca del mismo.

CUADRO 1
 NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS EN CONSERVA
 CLASIFICACIÓN DE MEDIOS DE COBERTURA CUANDO SE AÑADEN AZUCARES

Norma del Codex	Concentración mínima del zumo edulcorado, en °Brix	Ligeramente edulcorado en ° Brix	Muy edulcorado, en °Brix	Concentraciones básicas del jarabe		Medios de cobertura facultativos			
				Jarabe diluido, en °Brix	Jarabe concentrado, en °Brix	Jarabe muy diluido, en °Brix		Jarabe muy concentrado, en °Brix	
	<	≠	≠	≠	≠	< pero <	> o	≠	
MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA (CODEX STAN 14-1981)	14°	14°	18°	14°	18°	10°	14°	22°	-
POMELO EN CONSERVA (CODEX STAN 15-1981)	-	-	-	16°	18°	12°	-	-	-
PIÑA EN CONSERVA (CODEX STAN 42-1981)	-	-	-	14°	18°	10°	-	-	22°
CIRUELAS EN CONSERVA (CODEX STAN 59-1981)	15°	15°	19°	15°	19°	11°	15°	25°	-
FRAMBUESAS EN CONSERVA (CODEX STAN 60-1981)	15°	15°	20°	15°	20°	11°	15°	26°	-
PERAS EN CONSERVA (CODEX STAN 61-1981)	14°	14°	18°	14°	18°	10°	14°	22°	-
FRESAS EN CONSERVA (CODEX STAN 62-1981)	14°	14°	18°	14°	18°	10°	14°	22°	-
MANDARINAS EN CONSERVA (CODEX STAN 68-1981)	14°	14°	18°	14°	18°	10°	14°	22°	-
COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA (CODEX STAN 78-1981)	-	14°	18°	14°	18°	10°	14°	-	22°
ALBARICOQUES EN CONSERVA (Apén.VIII, ALINORM 78/20)	16°	16°	21°	16°	21°	10°	16°	-	25°
ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA (Apén.III, ALINORM 78/20)	14°	14°	18°	14°	18°	10°	14°	-	22°

Símbolos

- ≠ - no menos de
- < - menos de
- > - más de

PROYECTO DE ENMIENDA PROPUESTO A NORMAS DEL CODEX
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
RESPECTO AL MARCADO DE LA FECHA 1/

(Trámite 3 del Procedimiento)

Se propone el texto siguiente para que sea incluido en todas las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas:

MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

- a) La "fecha de durabilidad mínima" (precedida de la expresión "mejor antes") se declarará por medio del día, mes y año en secuencia numérica no codificada, excepto que para los productos con más de tres meses de duración, el mes y el año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras en aquellos países donde tal práctica no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieran la declaración de mes y año solamente, y el período de duración del producto alcanza hasta el final de un determinado año, la expresión puede indicarse así: "final de (año de que se trate)".
- b) Además de la fecha de durabilidad mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si de ellas depende la validez de la fecha.
- c) Siempre que sea posible, las instrucciones de conservación deberán estar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

1/ Véanse párrs. 29-33 de este informe.

APENDICE V

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE LA POSIBLE ENMIENDA
DE NORMAS INTERNACIONALES RECOMENDADAS DEL CODEX
PARA EL COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA Y LA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA 1/

1. Presidió la reunión el Sr. L.J. Erwin, Australia, y los países representados fueron: Argentina, Brasil, Canadá, Francia, Irak, Japón, Países Bajos, Arabia Saudita, Sudáfrica, Suiza, Tailandia, Reino Unido, Estados Unidos de América y Venezuela.
2. El presidente expuso en líneas generales la historia de la elaboración de ambas normas, explicando que, habida cuenta de las cifras comerciales, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, había decidido no aceptar las propuestas de que se permitiera la adición de otras frutas en estos productos. No obstante, los Comités Coordinadores del Codex para Europa y Asia habían propuesto determinadas enmiendas a dichas normas, y el Grupo de Trabajo había convenido en examinar las medidas que había que tomar. El Grupo de Trabajo tuvo a la vista los documentos CX/PFV 82/3; CX/PFV 82/3 Addendum 1 y CX/PFV 82/12.
3. El presidente sugirió que se examinaran por separado cada uno de los productos y propuso que se procediera primero al examen del cóctel de frutas en conserva. La propuesta que había que considerar era que se estipulara en la norma una disposición para la selección de frutas entre grupos análogos a los de las frutas ya permitidas, v.gr. el uso de manzanas en lugar de peras, albaricoques en vez de melocotones (duraznos), etc.
4. El delegado de los Países Bajos, apoyado por Sudáfrica, los Estados Unidos y el Reino Unido, expresó la opinión de que el cóctel de frutas era un producto de calidad bien establecida, cuyo nombre era significativo para el consumidor en cuanto a la composición y la forma de presentación. Consideró que no había ningún deseo de cambios por parte de los consumidores. Otras mezclas o frutas, así como otras formas de presentación, deberían ser objeto de una norma diferente que habría de elaborar

1/ Véanse párrs. 34-42 de este informe.

el Comité. El delegado de los Estados Unidos propuso que las demás mezclas de frutas o formas de presentación podrían denominarse ensaladas o mezclas de frutas.

5. El observador de Sudáfrica estimó que se crearía confusión en los consumidores, si se alteraran en algún modo la composición y la forma de presentación del cóctel de frutas, lo cual tendría, sin duda, consecuencias negativas en el comercio.

6. El delegado de Suiza convino en que la denominación "cóctel de frutas", era propia de un producto conocido, y no deseaba sugerir ningún cambio, pero le preocupaba la cuestión de que se autorizara la utilización de otras frutas, como por ejemplo manzanas, en productos convenientemente denominados.

7. El presidente, al resumir las opiniones del Grupo, propuso que, como había unanimidad en que no se cambiara la actual norma para el cóctel de frutas en conserva, fuera esto la primera recomendación del Grupo de Trabajo al Comité. La segunda recomendación sería una propuesta de que el Comité examinara la cuestión de si era necesario o no elaborar una nueva norma general que regulara el uso de otras frutas de climas templados, así como otras formas de presentación. Toda decisión de proceder a la elaboración de tal norma dependería de que se demostrara la necesidad mediante una encuesta del comercio internacional de tales productos.

8. El Grupo de Trabajo examinó luego propuestas para enmendar la lista de frutas, así como la denominación de ensalada de frutas tropicales en conserva. El delegado de Tailandia, en nombre del Comité Coordinador para Asia, propuso que se aprobara la lista que figuraba en el documento CX/PFV 82/12 y se enmendara la norma para autorizar el uso del término "cóctel" en vez de "ensalada".

9. El delegado del Irak tomó nota de que su país había hecho observaciones que no se habían incluido en el documento CX/PFV 82/3 Add. 1. Explicó que en su país y en otros países del Medio Oriente, el término "ensalada" tenía un significado particular y, por consiguiente, no era apropiada la descripción de mezcla de frutas en conserva. En cambio, las expresiones "cóctel de frutas tropicales" y "mezcla de frutas tropicales" eran apropiadas y podían utilizarse para dicho producto.

10. El delegado de los Países Bajos estimó que no se crearían confusiones entre cóctel de frutas y cóctel de frutas tropicales y, por consiguiente, el Grupo debía mostrarse condescendiente con la propuesta presentada por el Comité Coordinador para Asia. La delegación de Filipinas expresó su apoyo para una norma de cóctel de frutas tropicales. Esta idea fue apoyada por Canadá que propuso que la expresión "en forma de cóctel" podía utilizarse juntamente con el nombre del producto, teniendo entendido que, si se utilizaba dicha expresión debería disponerse la fruta cortada en cubos. El observador de Sudáfrica estimó que sería preferible incluir en la denominación la forma de presentación, es decir, en rodajas o en cubos, que describir este producto como "cóctel".

Los delegados de Tailandia e Irak convinieron en que, si se utilizaba el término "cóctel" se presentara la fruta cortada en cubos. Las demás denominaciones para otras formas de presentación habría que acordarlas en el ámbito local, debido a los diferentes significados aplicados a las palabras en los países del Medio Oriente.

11. El delegado de los Estados Unidos sugirió que las dificultades planteadas por Irak podían superarse enmendando la denominación de ensalada de frutas tropicales por mezcla de frutas tropicales o un término análogo.

12. El Grupo convino en presentar al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas las recomendaciones siguientes:

- i) Dejar como está la norma para el cóctel de frutas;
- ii) Enmendar la norma para ensalada de frutas tropicales para que se pueda aplicar otro nombre al producto, por ejemplo, mezcla de frutas tropicales en conserva, así como autorizar la ampliación de la lista de frutas, y estipular el uso de la expresión "en forma de cóctel" para la forma de presentación en cubos;
- iii) Organizar una encuesta entre los países miembros del Codex para averiguar la extensión del comercio y las denominaciones de productos análogos a "cóctel de frutas", pero que no se ajusten a la norma, y establecer los tipos de frutas utilizados y su forma de presentación;
- iv) Teniendo en cuenta el resultado de esta encuesta, podría decidirse después sobre la necesidad de elaborar una nueva norma general para frutas en conserva de climas templados presentados en diferentes formas de presentación.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE CLASIFICACION Y EXAMEN
DE METODOS DE ANALISIS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS 1/

1. Este Grupo de Trabajo fue establecido para examinar los actuales métodos de análisis especificados en normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, en particular, en respuesta a la petición hecha por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras de que se volvieran a examinar los métodos aprobados, tomando como base los Principios Generales Revisados para el Establecimiento de Métodos de Análisis y Toma de Muestras del Codex (Apéndice II de ALINORM 79/23 y párrs. 41-45 de ALINORM 81/23).

2. El Grupo estaba integrado por participantes de los Estados Unidos, el Reino Unido, Francia, la Comunidad Económica Europea (CEE). Ocupó el cargo de presidente el Dr. William Horwitz, EE.UU. con la asistencia del Dr. L.G. Ladomery, de la Secretaría de la FAO. He aquí la lista de participantes:

<u>Nombre</u>	<u>País/Organización</u>
William Horwitz (Presidente)	EE.UU.
L.G. Ladomery (Secretario)	FAO
Srta. Olga Demine	CEE
Sra. Claudine Muckensturm	Francia
G. Noyelle	Francia
K.J. Dale	Reino Unido
L.M. Beacham)	
Frank A. Mosebar)	EE.UU.
M.R. Johnston)	

3. La Secretaría (véase documento CX/PFV 82/4(6), diciembre de 1981) había compilado una lista de métodos de análisis incluidos en normas para frutas y hortalizas elaboradas, actualizado las referencias con la asistencia de la AOAC, proporcionado una clasificación provisional de los métodos, sobre la base de los Principios Generales Revisados, y había señalado las cuestiones que necesitaban ser dilucidadas.

4. Las recomendaciones del Grupo de Trabajo son las siguientes:

- a) Las referencias actualizadas a los métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas, así como su clasificación, figuran en el Anexo I a este Apéndice. Las notas al pie de página tienen por objeto explicar los cambios efectuados y no han de ser incluidas en las normas. Respecto a determinados ensayos se recomienda su supresión de esta lista, por considerar su naturaleza más bien de inspección visual que de aplicación de un conjunto de instrucciones de laboratorio. El Grupo recomienda que la revisión de normas del Codex corresponda a los cambios que figuran en el Anexo I. No se han señalado problemas, respecto a la aplicabilidad técnica de estos métodos, a la atención de los distintos miembros del Grupo o de la Secretaría.
- b) El Grupo tomó nota, y señala a la atención del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, el hecho de que un mismo método puede ser a la vez del Tipo I, "Método de definición", y del Tipo II, "Método de referencia". Por ejemplo, la determinación del nitrógeno según el método Kjeldahl, puede ser un "Método de referencia", pero si el nitrógeno se transforma en proteína mediante un factor arbitrario, la parte relativa a la proteína pasa a ser "Método de definición". Algunos miembros del Grupo señalaron que pueden plantearse problemas, debido a que algunas organizaciones aceptan métodos sobre la base de juicios técnicos y, en algunos países, los métodos de análisis son incorporados en normas legislativas.
- c) El Grupo tomó nota de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras examinará la cuestión de la obligación que contraen los gobiernos al aplicar los métodos incorporados en normas del Codex.

1/ Véanse párrafos 107-110 de este informe.

PROYECTO DE ENMIENDAS PROPUESTAS A LOS METODOS DE ANALISIS
INCLUIDOS EN NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
(En el Trámite 3 del Procedimiento)

(TODAS LAS REFERENCIAS AOAC HAN SIDO ACTUALIZADAS)

Parámetro que ha de determinarse	Método	Tipo de método
1) Peso escurrido	Método Codex I (CAC/RM 36-1970)	I
2) Peso escurrido	Método Codex II (CAC/RM 37-1970)	I
3) Peso escurrido, lavado	Método Codex (CAC/RM 44-1972)	I
4) Sólidos insolubles en alcohol	Método Codex (CAC/RM 47-1972)	I
5) Impurezas minerales (arena)	Método Codex (CAC/RM 49-1972)	I
6) Impurezas minerales en las uvas pasas (ensayo de arena)	Método Codex (CAC/RM 51-1974)	I
7) Aceite mineral	Método Codex (CAC/RM 52-1974)	II <u>1/</u>
8) Humedad en las uvas pasas	Método Codex (CAC/RM 50-1974)	I <u>2/</u>
	AOAC(1980), 13ª ed. 22.013	II <u>3/</u>
8a) <u>Humedad en nueces de pistacho</u>	<u>AOAC(1980), 13ª ed. 27.005</u>	II <u>4/</u>
9) Llenado apropiado (en lugar del peso escurrido)	Método Codex (CAC/RM 45-1972)	I
[10) Hebra tenaz	Método Codex (CAC/RM 39-1970)	I] <u>5/</u>
[11) Tipo de guisante	Método Codex (CAC/RM 48-1972)] <u>5/</u>
12) Capacidad de agua de los recipientes	Método Codex (CAC/RM 46-1972)	I
13) Calcio	Método Codex (CAC/RM 38-1970)	II <u>6/</u>
14) Sorbitol	Método Codex (CAC/RM 53-1974)	II <u>7/</u>
15) Recuento de mohos	AOAC(1980) 13ª ed. 44.096	I <u>8/</u>
16) Determinación de jarabes	AOAC(1980) 13ª ed. 31.011 Sólidos por medio de refractómetro	I <u>9/</u>
17) Sólidos solubles totales	AOAC(1980) 13ª ed. 31.011 Sólidos por medio de refractómetro	I <u>9/</u>

- 1/ Debería revisarse el método del Codex para incluir la referencia actualizada, AOAC (1980), 13ª edición 14.117-14.120.
- 2/ Este método no es aplicable a las nueces de pistacho como se pretende en el documento CX/PFV 82/4(6) Apéndice I, tema (8).
- 3/ El método de la conductancia eléctrica debe ser clasificado como del Tipo II (método de referencia). A tal fin se propone el método de vacuohorno de la AOAC, 22.013.
- 4/ Se propone, si es necesario, el método de vacuohorno de la AOAC para la humedad en las nueces.
- 5/ Se propone su supresión, por tratarse de técnicas de inspección visual.
- 6/ El método Codex debería ser revisado para incluir la referencia actualizada, AOAC (1980) 13ª ed. 32.020-32.022.
- 7/ El método Codex debería ser revisado para incluir la referencia actualizada, AOAC (1980) 13ª ed. 22.080-22.082; 20.151-22.156.
- 8/ Se suprimió la referencia interna, por ser innecesaria.
- 9/ Ambos métodos deberían ser denominados "Sólidos por medio de refractómetro, expresados en grados Brix". Se suprimió la referencia interna innecesaria.

Parámetro que ha de determinarse	Método	Tipo de método
18) Sal (NaCl)	AOAC(1980) 13ª ed. 32.025-32.030	II 1/
19) Impurezas minerales	AOAC(1980) 13ª ed. 44.091	I 2/
20) Contenido de sal de la salmuera (Aceitunas de mesa y pepinos encurtidos)	AOAC(1980) 13ª ed. 32.025-32.030	II 3/
21) Acidez de la salmuera (Aceitunas de mesa)	Método Codex CAC/RS 66-1974 Sección 9.1.3	II
22) pH de la salmuera (aceitunas de mesa)	Método Codex CAC/RS 66-1974 Sección 9.1.4	II
23) Dióxido de azufre	AOAC(1980) 13ª ed. 20.109-20.111	II
24) Proporción de fruta (en el cóctel de fruta y la ensalada de frutas tropicales en conserva)	Método CODEX CAC/RS 78-1976 Secciones 8.1.1.1, 8.2 y CAC/RS 99-1978, Secciones 8.1.2.1, 8.2	I
25) Sólidos solubles (en mermeladas y jaleas)	AOAC(1980) 13ª ed. 22.024 y 31.011	I
26) Contenido total de sólidos (guisantes maduros elaborados)	AOAC(1980) 13ª ed. 32.010	I
27) Acidez total	AOAC(1980) 13ª ed. 22.060	II
28) Llenado de volumen (por desplazamiento) de pepinos encurtidos	Métodos Codex I y II, Apéndice III ALINORM 79/20	I
[29) Nueces de pistacho sin abrir)		I] 4/
[30) Nueces de pistacho vacías e inmaduras)	Método Codex, Apéndice IV, ALINORM 81/20	I] 4/
[31) Daños de plagas y enfermedades de las nueces de pistacho)		I] 4/
32) Clasificación por tamaños de las nueces de pistacho	Método Codex, Apéndice IV, ALINORM 81/20, sección 8.2.3	I

1/ Se omitió la referencia al mismo método, que era menos detallada.

2/ Se dieron referencias a dos métodos; se recomienda el método que se refiere específicamente a las frutas y hortalizas congeladas.

3/ Se dieron referencias a dos métodos; se recomienda el método general aplicable a todos los alimentos.

4/ Se propone su supresión, por tratarse de técnicas de inspección visual.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS DATILES
(Adelantado al Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los dátiles enteros preparados comercialmente, deshuesados o con el hueso, dispuestos en envases listos para el consumo directo. No se aplica a otras formas de presentación, tales como en trozos o majados, ni a los dátiles para fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por dátiles, el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (Phoenix dactylifera L.) y que

- a) ha sido recolectado en la fase de madurez apropiada;
- b) ha sido escogido y limpiado 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) 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 Daglat Nuur (Deglet Noor) y Daglat Beidha (Deglet Beidha).
- b) Variedades de azúcar invertido (que contienen principalmente azúcar invertido - glucosa y fructosa) tales como Barhi (Barhee), Saiidi (saidy), Khadhraawi (Khadraawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi) y Sayir (Sayer).

2.3 Formas de presentación

Las formas de presentación pueden clasificarse en:

- a) Con hueso; y
- b) Sin hueso.

2.4 Sub-formas

Las sub-formas son las siguientes:

- a) Prensados: los dátiles prensados en capas por procedimientos mecánicos.
- b) No prensados o sueltos: los dátiles sueltos o empaquetados sin prensado mecánico.
- c) Racimos: dátiles que llevan consigo el pedúnculo principal del racimo.

2.5 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los dátiles pueden clasificarse por tamaños de conformidad con los cuadros siguientes:

a) Dátiles con hueso

b) Dátiles sin hueso

Tamaño	Nº de dátiles en 500 gramos
Pequeño	más de 100
Mediano	de 80 a 100
Grande	menos de 80

Tamaño	Nº de dátiles en 500 gramos
Pequeño	más de 110
Mediano	de 90 a 110
Grande	menos de 90

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Factores de calidad

3.1.1 Requisitos generales

Los dátiles deberán prepararse con tales frutas y conforme a tales prácticas de modo que el producto acabado posea un color y sabor característicos de la variedad y tipo, se halle en una fase adecuada de madurez, esté exento de insectos y acáridos vivos y satisfaga los siguientes requisitos adicionales:

- | <u>a) Contenido de humedad</u> | <u>Máximo</u> |
|--------------------------------|---------------|
| Variedades de azúcar de caña | 26% |
| Variedades de azúcar invertido | 30% |
- b) Tamaño (mínimo)
Dátiles con hueso - 4,75 gramos
Dátiles sin hueso - 4,0 gramos
- c) Huesos (en la forma sin hueso): Dos huesos o cuatro trozos de huesos por cada 100 dátiles, como máximo.
- d) Impurezas minerales: como máximo, 1 g/kg

3.1.2 Definición de defectos

- a) Macas - Arañazos, alteración del color, quemaduras del sol, manchas negras, "nariz negra" o anomalías análogas en la superficie que afectan a una superficie total superior a la de un círculo de 7 mm de diámetro.
- b) Dañadas - (Dátiles con hueso solamente) - dátiles afectados por magullamiento y/o roturas de la carne, exponiendo el hueso en medida tal que menoscaba notablemente el aspecto del dátil.
- c) Dátiles inmaduros - Dátiles que pueden ser de poco peso, de color claro, con poca carne o arrugada, o una textura claramente gomosa.
- d) Dátiles no polinizados - Dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características de inmadurez y la ausencia de hueso en los dátiles enteros.
- e) Cieno - Dátiles ensuciados con materia orgánica o inorgánica semejante, por su carácter, al cieno o a la arena y que afecta a una superficie total superior a la de un círculo de 3 mm de diámetro.
- f) Dañados y contaminados por insectos y acáridos - Dátiles dañados por insectos o acáridos, o contaminados por la presencia de insectos o acáridos muertos, fragmentos de insectos o acáridos o sus excrementos.
- g) Acidez - Descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético por obra de levaduras y bacterias.
- h) Moho - Presencia de filamentos mohosos visibles a simple vista.
- i) Podredumbre - Dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

3.1.3 Tolerancias para defectos

La tolerancia máxima para los defectos definidos en 3.1.2 será la siguiente:

- Un total de 7%, en número, de los dátiles con el defecto (a)
Un total de 6%, en número, de dátiles con defectos (b), (c) y (d)
Un total de 6%, en número, de dátiles con defectos (e) y (f)
Un total de 1%, en número, de dátiles con defectos (g), (h) e (i)

3.2 Aceptación del lote

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

- a) no haya pruebas de infestación viva; y
b) la sub-muestra, tomada de conformidad con la sub-sección 9.1.2, satisfaga los requisitos generales señalados en la sub-sección 3.1.1 y no exceda de las tolerancias permitidas para los respectivos defectos indicados en las sub-secciones 3.1.2 y 3.1.3, excepto que, con respecto a los requisitos para los tamaños, el 5%, en número (5 dátiles de 100) podrá pesar menos del mínimo especificado.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas Desechadas, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 3-1969).

5.2 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 representar un peligro para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar todo lo llenos que sea posible sin perjuicio de la calidad y en medida que se ajusten a una declaración adecuada del contenido del producto.

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN. 1-1981), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto será "Dátiles".

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

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el nombre del tipo varietal, por ejemplo, "Hallawi", "Saher", "Khadhrawi", "Deglat", "Noor", "Barhee", u otros, la sub-forma "prensados" o "no prensados" o "suelos", así como la designación del tamaño, como "pequeños", "medianos" o "grandes".

7.2 Lista de ingredientes

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

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 exija el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

7.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en carácter permanente, una indicación explícita o en clave, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7.7 Marcado de la fecha

7.7.1 La "fecha de durabilidad mínima" (precedida de la expresión "mejor antes") se declarará por medio del día, mes y año en secuencia numérica no codificada, excepto que para los productos con más de tres meses de duración, el mes y el año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras en aquellos países donde tal práctica no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieren la declaración de mes y

año solamente, y el período de duración del producto alcanza hasta el final de un determinado año, la expresión puede indicarse así: "final de (año de que se trate)".

7.7.2 Además de la fecha de durabilidad mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si de ellas depende la validez de la fecha.

7.7.3 Siempre que sea posible, las instrucciones de conservación deberán estar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

8. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANALISIS Y EXAMEN

8.1 Toma de muestras

8.1.1 Muestra a granel

Escoger al azar no menos de 2 envases por cada porción de 1 000 kg del lote. De cada envase sacar una muestra de 300 g, y en todo caso lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 3 000 g. Servirse de la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la norma.

8.1.2 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

8.2 Procedimiento de ensayo

8.2.1 Determinación del contenido de humedad

8.2.1.1 La humedad se determinará con arreglo al método de la AOAC, 1975 (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 12th Edition, 22.013 - Moisture in Dried Fruits).

8.2.1.2 Como alternativa del método indicado en 8.2.1.1 podrá determinarse la humedad de acuerdo con el Método del Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 50-1974 (Métodos del Codex Alimentarius FAO/OMS para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, Tercera serie, CAC/RM 50/53-1974, Determinación de la Humedad - Método de la conductancia eléctrica). No obstante, en casos discutidos, el método 8.2.1.1 será el método de arbitraje.

8.2.2 Defectos internos

Exámínese cuidadosamente cada dátil para descubrir los defectos internos, utilizando para ello una luz potente. 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 exámínese la cavidad del mismo.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA CASTAÑAS EN CONSERVA
Y PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA

ADELANTADO AL TRAMITE 5

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

1.1.1 Por castañas en conserva se entiende el producto (a) preparado con castañas frescas, sanas, maduras, de las variedades que se ajustan a las características de las especies Castanea crenata Sieb. y Zucc. (castaña japonesa) o Castanea sativa Miller (castaña europea), peladas, con o sin tegumento: 1/ (b) envasado con agua que puede contener o no azúcares, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado térmicamente en forma adecuada, antes o después de ser cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su deterioro.

1.1.2 Por puré de castañas en conserva se entiende el producto (a) desmenuzado por tamizado, cribado u otro medio mecánico, de castañas que se ajustan a la definición descrita en la subsección 1.1.1 (a); (b) envasado con o sin azúcares y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado térmicamente según se define en la subsección 1.1.1(c).

1.2 Formas de presentación

1.2.1 Castañas en conserva

Las castañas en conserva podrán envasarse en la forma siguiente:

1.2.1.1 Enteras - castañas enteras con o sin tegumento y/o recortadas prácticamente en forma de tetraedro.

1.2.1.2 Fragmentos 2/ - trozos pequeños que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma.

1.2.2 Puré de castañas en conserva

1.2.2.1 Edulcorado - con adición de azúcares; no menos del 12% de sólidos solubles totales (12°Brix).

1.2.2.2 No edulcorado - sin adición de azúcares; no menos del 10% de sólidos solubles totales (10°Brix).

1.2.3 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto siempre que: (a) se distinga suficientemente de las demás formas de presentación estipuladas en la presente norma; (b) satisfaga todos los demás requisitos de la presente norma; y (c) esté suficientemente descrita en la etiqueta, para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

2.1.1 Cuando se emplee un medio de cobertura, éste podrá ser:

2.1.1.1 Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.

2.1.1.2 Zumo (jugo) de fruta 3/ - en cuyo caso el zumo de castaña, o el zumo de cualquier otra fruta compatible, es el único medio de cobertura.

2.1.1.3 Mezclas de zumos (jugos) de frutas - en cuyo caso los zumos de dos o más frutas compatibles, uno de los cuales puede ser el de castaña, se combinan para formar el medio de cobertura.

2.1.1.4 Agua y zumo(s) (jugo(s)) de frutas - en cuyo caso el agua y el zumo de castaña, o el agua y zumo de otra fruta, o el agua y el zumo de dos o más frutas se combinan en cualquier proporción para formar el medio de cobertura.

1/ Las castañas con tegumento deberán ser tratadas antes con alcohol, para eliminar la astringencia del tegumento.

2/ El término "fragmento" se ha traducido al francés por "brisure".

3/ El zumo de fruta puede ser pulposo, turbio, claro, según se estipula en la norma del Codex para el zumo de que se trata.

2.1.2 A todos los medios de cobertura citados se les podrá añadir uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos, según los ha definido la Comisión del Codex Alimentarius: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructosa, jarabe de fructosa, miel.

2.1.3 Clasificación de los medios de cobertura cuando se añaden edulcorantes nutritivos

2.1.3.1 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo de fruta, los medios de cobertura líquidos deberán tener no menos de 14° Brix y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo(s) de fruta ligeramente edulcorado(s)	- no menos de 14° Brix
Zumo(s) de fruta muy edulcorado(s)	- no menos de 18° Brix

2.1.3.2 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua o al agua y zumo(s) de fruta, o al agua y néctar, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Agua ligeramente edulcorada)	- no menos de 10° Brix
Jarabe muy diluido)	pero menos de 14° Brix
Jarabe diluido	- no menos de 14° Brix
	pero menos de 18° Brix
Jarabe concentrado	- no menos de 12° Brix
	pero menos de 22° Brix
Jarabe muy concentrado	- no menos de 22° Brix

2.1.3.3 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua y al zumo (s) de fruta, y el contenido mínimo de fruta del medio de cobertura no sea inferior al 40% m/m, el medio de cobertura se clasificará como néctar, a condición de que su concentración no sea inferior a 14°Brix.

2.1.3.4 La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse como valor medio, pero ningún recipiente podrá contener un índice Brix menor que el de la categoría inmediatamente inferior.

2.2 Otros ingredientes

Las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva podrán contener: (a) "azúcares" según se enumeran en la subsección 2.1.1 (b); pero sin que superen en conjunto el 2 por ciento del contenido neto total; (b) "sal" (cloruro sódico) en cantidad no superior al 1 por ciento del contenido neto total.

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Color

Las castañas en conserva o el puré de castañas en conserva deberán tener el color normal característico de las variedades utilizadas. Las manchas oscuras y la decoloración (causadas principalmente por oxidación de compuestos polifenólicos) serán consideradas como defectos.

2.3.2 Sabor

Las castañas en conserva o el puré de castañas en conserva deberán tener un sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños al producto.

2.3.3 Textura

2.3.3.1 Las castañas en conserva deberán tener una textura densa razonablemente uniforme y no ser excesivamente duras ni demasiado blandas.

2.3.3.2 El puré de castañas en conserva deberá ser de consistencia y tamaño de partículas uniforme.

2.3.4 Uniformidad de tamaño

Enteras - el 95 por ciento, en número, de las unidades deberá ser muy uniforme, es decir, el peso de la unidad más larga no deberá ser superior al doble del peso de la unidad más pequeña.

2.3.5 Defectos y tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales inocuas, cáscara, tegumento (en las formas de presentación sin tegumento), unidades macadas, agrietadas y quebradas (en las formas de presentación "entera") y unidades descoloridas. La presencia de pequeños grumos en el puré de castañas en conserva no deberá considerarse como defecto. Determinados defectos comunes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

- 14%, como máximo, en volumen de castañas en relación con el peso escurrido neto; y
- 20%, como máximo, de castañas no enteras en relación con el peso escurrido neto, para la forma de presentación "enteras".

2.3.6 Clasificación de unidades "defectuosas"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad pertinentes, estipulados en las subsecciones 2.3.1 a 2.3.5 (salvo el de los materiales vegetales extraños, que se basa en el promedio de toda la muestra), se considerarán como "defectuosos".

2.3.7 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad pertinentes especificados en la subsección 2.2.5, cuando el número de "defectuosos", según se define en la subsección 2.3.6, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de toma de muestras (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RM 42-1969).

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima en el producto final

3.1 Quelantes

3.1.1 Polifosfato de sodio

Limitada por prácticas correctas de fabricación

3.2 Endurecedores

3.2.1 Alumbre

Limitada por prácticas correctas de fabricación

3.3 Antioxidantes

3.3.1 Acido l-ascórbico)

3.3.2 Ascorbato de sodio)

300 mg/kg, expresados como ácido ascórbico, solos o mezclados

3.4 Acidificantes

3.4.1 Acido cítrico)

3.4.2 Acido málico)

3.4.3 Acido l-tartárico)

Limitada por prácticas correctas de fabricación

3.5 Blanqueantes

3.5.1 Dióxido de azufre

30 mg/kg, calculado como SO₂

3.6 Colorantes naturales

3.6.1 Cúrcuma (CI 75300))

3.6.2 Azafrán (CI 75100))

3.6.3 Amarillo Cártamo (CI 75140))

Limitada por prácticas correctas de fabricación

3.7 Aromas naturales

Extracto de vainilla)

Vanillina)

Limitada por prácticas correctas de fabricación

3.8 Espesantes

Pectina y pectina amidada

10 g/kg, solos o mezclados

4. CONTAMINANTES

Estaño

Plomo

250 mg/kg, calculados como Sn

1 mg/kg

5. HIGIENE

5.1 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. CAC/RCP 2-1969) y el Código Internacional de Prácticas de Higiene para alimentos en conserva poco ácidos y acidificados poco ácidos.

5.2 En la medida compatible con unas prácticas de fabricación correctas, el producto estará exento de materias objetables.

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

a) estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y

b) estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán estar bien llenos de castañas o puré de castañas 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 de agua destinada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

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

6.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la subsección 6.1.1, cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en la subsección 6.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de toma de muestras estipulado en los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (1969) (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

6.1.4 Peso escurrido mínimo

6.1.4.1 El peso escurrido mínimo del producto no será inferior a los siguientes porcentajes, calculados sobre la base del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno:

300 ml, como mínimo, de la capacidad de agua del recipiente	60%
Menos de 300 ml de la capacidad de agua del recipiente	55%

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

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1,2,4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX/STAN 1-1981), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto será "castañas" o "puré de castañas".

7.1.2 Según sea apropiado, se declarará como parte del nombre o cerca de éste la forma de presentación:

"Enteras"
"Fragmentos"
"Edulcorado"
"No edulcorado") sólo cuando se trata del puré de castañas

7.1.3 Se declarará según sea apropiado, la expresión "con tegumento", como parte del nombre o cerca de éste.

7.1.4 El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o cerca de éste.

7.1.4.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, deberá declararse dicho medio como:

"En agua" o "Envasado en agua"

7.1.4.2 Cuando el medio de cobertura esté constituido por un único zumo de fruta, deberá declararse dicho medio como:

"En zumo" o "En zumo de castañas"
cuando se haya utilizado zumo de castañas o
"En zumo de (nombre de la fruta)"
cuando se trate de cualquier otro zumo de fruta.

7.1.4.3 Cuando el medio de cobertura esté constituido por dos o más zumos de fruta, uno de los cuales puede ser el de castañas, deberá declararse como:

"En zumo de (nombres de las frutas)", o
"En zumos de fruta", o
"En mezcla de zumos de fruta".

7.1.4.4 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo de castañas, deberá declararse el medio de cobertura como:

"Zumo ligeramente edulcorado", o
"Zumo de castañas ligeramente edulcorado", o
"Zumo muy edulcorado", o
"Zumo de castañas muy edulcorado",
según proceda.

7.1.4.5 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos a un zumo de una única fruta (que no sea zumo de castañas) o a mezclas de dos o más zumos de fruta (uno de los cuales puede ser el de castañas), deberá declararse el medio de cobertura como:

"Zumo ligeramente edulcorado de (nombre de la fruta)", o
"Zumos ligeramente edulcorados de (nombres de las frutas)", o
"Zumos de fruta ligeramente edulcorados", o
"Mezclas de zumos de fruta ligeramente edulcorados",
según proceda, o de la misma forma para los zumos "muy edulcorados".

7.1.4.6 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, o al agua y un zumo de una única fruta (incluido el de castañas) o al agua y zumos de dos o más frutas, deberá declararse el medio de cobertura como:

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

7.1.4.7 Cuando se combinen edulcorantes nutritivos, agua y zumo(s) de fruta para formar un néctar, deberá declararse el medio de cobertura como:

"En néctar" o "en néctar de castañas"
cuando el componente de zumo sea sólo de castañas, o
"En néctar de (nombre de la fruta)",
"En néctar de (nombres de las frutas)"
"En néctares de fruta", o
"En néctares mezclados de frutas",
en todos los demás casos, según proceda.

7.1.4.8 Cuando el medio de cobertura contenga agua y zumo de castañas o agua y uno o más zumos de fruta, deberá designarse el medio de cobertura de forma que se indique la preponderancia del agua o de determinado zumo de fruta, según proceda, por ejemplo:

"Zumo de castañas y agua"
"Agua y zumo de castañas"
"Zumos de (nombres de las frutas) y agua", o
"Agua y zumos de (nombres de las frutas)".

7.1.4.9 El componente de zumo de fruta de cualquier medio de cobertura no deberá declararse en el nombre del alimento, si constituye menos del 10 por ciento m/m del total del medio de cobertura, pero deberá declararse en la lista de ingredientes.

7.1.4.10 Cuando en el medio de cobertura se enumeren todos y cada uno de los nombres de las frutas presentes en la mezcla de zumos o néctares de fruta, deberán aparecer en dicha lista por orden decreciente de proporciones.

7.1.4.11 Cuando el medio de cobertura no contenga edulcorantes añadidos, podrán emplearse términos como "sin adición de azúcar" u otros términos análogos en relación con el nombre del alimento o muy cerca del mismo.

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones de conformidad con las subsecciones 3.2(b) y (c) de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, salvo que no será necesario declarar el agua.

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

7.5.2 Cuando el producto se somete en un segundo país a una elaboración que cambia su naturaleza, el país en que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Marcado de la fecha

7.6.1 La "fecha de durabilidad mínima" (precedida de la expresión "mejor antes") se declarará por medio del día, mes y año en secuencia numérica no codificada, excepto que para los productos con más de tres meses de duración, el mes y el año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras en aquellos países donde tal práctica no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieren la declaración de mes y año solamente, y el período de duración del producto alcanza hasta el final de un determinado año, la expresión puede indicarse así: "final de (año de que se trate)".

7.6.2 Además de la fecha de durabilidad mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto, si de ellas depende la validez de la fecha.

7.6.3 Siempre que sea posible, las instrucciones de conservación deberán estar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

7.7 Identificación del lote

Cada recipiente deberá llevar gravada o marcado de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

8.1 Método de toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de conformidad con los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (1969) (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

8.2 Determinación del peso escurrido

De acuerdo con los métodos del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 36-1970) (métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas del Codex Alimentarius FAO/OMS - Primera Serie, CAC/RM 36/39- 1970), Determinación del peso escurrido - Método I.

Los resultados se expresarán en % m/m calculado con relación a la mesa de agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente, cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8.3 Determinación de la concentración de jarabe (método refractométrico)

De acuerdo con el método AOAC (1970) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 31.011: (Solids) by Means of Refractometer (4), Official, Final Action (y 52 008 y 52 009)). Los resultados se expresan en % m/m de sacarosa ("grados Brix"), corrigiéndolos por referencia a la densidad equivalente a 20°C.

8.4 Determinación de la capacidad de agua de los envases

De conformidad con el Método del Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 46-1972 (métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas del Codex Alimentarius FAO/OMS Segunda Serie, CAC/RM 44/49-1972), Determinación de la capacidad de agua de los recipientes. Los resultados se expresan en volumen de agua destilada que contiene el recipiente.

ENMIENDA PROPUESTA A LOS PLANES DE TOMA DE MUESTRAS
 PARA ALIMENTOS PREENVASADOS
 (CAC/RM 42-1969) (en el Trámite 5)

PLAN DE TOMA DE MUESTRAS 1a (Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

El peso neto es igual o inferior a 1 kg (2,2 lb)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Numero de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
mas de 240 000	60	7

Peso neto superior a 1 kg (2,2 lb), pero no mayor de 4,5 kg (10 lb)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Numero de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3
24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
mas de 120 000	60	7

Peso neto superior a 4,5 kg (10 lb)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Numero de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2 000	13	2
2 001 - 7 200	21	3
7 201 - 15 000	29	4
15 001 - 24 000	38	5
24 001 - 42 000	48	6
mas de 42 000	60	7

PLAN DE TOMA DE MUESTRAS 2a (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

El peso neto es igual o inferior a 1 kg (2,2 lb)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación(c)
4 800 o menos	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001 - 48 000	29	4
48 001 - 84 000	38	5
84 001 - 144 000	48	6
144 001 - 240 000	60	7
más de 240 000	72	8

Peso neto superior a 1 kg (2,2 lb), pero no mayor de 4,5 kg (10 lb)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra(n)	Número de aceptación(c)
2 400 o menos	13	2
2 401 - 15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 - 120 000	60	7
más de 120 000	72	8

Peso neto superior a 4,5 kg (10 lb)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra(n)	Número de aceptación(c)
600 o menos	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE CONTAMINANTES
EN FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

1. El Grupo de Trabajo estuvo presidido por el Sr. L.J. Erwin, Australia, y los países representados fueron Brasil, Canadá, Francia, Japón, Países Bajos, Noruega, Filipinas, Suiza, Sudáfrica, Tailandia, Reino Unido y Estados Unidos de América.

2. El Presidente reconoció la excelente participación de gran número (21) de países que habían suministrado datos para la Segunda Encuesta Internacional de Contaminantes (estaño, plomo y cadmio) de Frutas y Hortalizas Elaboradas. Como consecuencia, se había podido preparar un informe muy valioso que ofrecía una buena base para el debate. Se tomó nota de que todos los análisis para la encuesta habían sido realizados en latas individuales y no en muestras compuestas preparadas con el contenido de varias latas.

Plomo

3. El delegado de Tailandia puso en duda el hecho de que la materia prima contribuyera en la medida sugerida por la encuesta al nivel de contaminación del producto final. El delegado de los Países Bajos indicó que se había descubierto que tomates sin elaborar cultivados en algunas partes de Europa contenían dosis de plomo de hasta 0,23 mg/kg.

4. Al examinar el Cuadro 1 de la página (iii) del informe sobre la encuesta, el Grupo tomó nota de que la mayoría de los productos contenían dosis de plomo inferiores a 1 mg/kg. No obstante, la encuesta sugería que, en relación con los pimientos y el concentrado de tomate en conserva, notables porcentajes de muestras contenían dosis de estaño superiores a 1 mg/kg. Varios miembros del Grupo explicaron que dichos productos eran conocidos precisamente por causar problemas en relación con la contaminación de plomo.

5. Se convino en que la dosis máxima de plomo de 1 mg/kg era apropiada para la mayoría de las frutas y hortalizas en conserva, pero hubo considerable debate sobre si debía incluirse o no una excepción para los productos mencionados arriba. Se propuso una dosis máxima de 2 mg/kg. El delegado de los Estados Unidos de América señaló que las dosis para el concentrado de tomate deberían ser mayores, a causa de la concentración de las dosis de plomo en la materia prima. Se examinó la posibilidad de establecer una dosis para el concentrado de tomate, una vez diluido, a la concentración natural, pero no fue aprobada esta propuesta.

6. Los Países Bajos, apoyado por Suiza y Francia propusieron que la dosis máxima de plomo para todos los productos fuera de 0,5 mg/kg. Se decidió por último que la dosis máxima para todos los productos fuera de 1 mg/kg. Suiza, Francia y los Países Bajos reservaron su posición con respecto a esta decisión.

7. El Grupo tomó nota de que el hecho de establecer una dosis máxima de 1 mg/kg para todos los productos podría crear dificultades. No obstante, se consideró que tal dosis era conveniente para la protección de la salud del consumidor. Por otra parte, existían otros métodos de envasado alternativo, mediante los cuales se podía reducir la dosis de contaminación de plomo y, aunque eran más costosos, tal medida parecía necesaria.

Estaño

8. El Grupo examinó los datos sobre contaminación resumidos en el Cuadro II, página (iv) del informe sobre la encuesta. Tomó nota de que considerable número de muestras de algunos productos, entre ellos los albaricoques, los espárragos, los frijoles verdes, la ensalada de frutas tropicales, la mermelada, los guisantes, la piña y el concentrado de tomate, en conserva, contenían dosis de estaño superiores a 150 mg/kg.

9. Se examinó la posibilidad de establecer límites máximos de 150 mg/kg y 250 mg/kg para los distintos productos, según fuera apropiado, desde el punto de vista de las prácticas de fabricación correctas. El delegado del Reino Unido señaló que era difícil descender del nivel de 200 mg/kg de estaño en los espárragos en conserva. Además tales dosis de estaño eran necesarias para conferir al producto el aroma y color normalmente esperado por el consumidor.

10. El delegado de Suiza tomó nota de que deberían distinguirse las dosis de estaño según el tipo de envase y propuso 150 mg/kg para los envases de metal y 50 mg/kg para los envases de cristal. El delegado del Japón y el observador de Sudáfrica subrayaron las dificultades que se plantean debido a las elevadas concentraciones de nitratos en

la materia prima. Normalmente no era posible controlar dichas concentraciones de nitratos, porque dependían con frecuencia de las condiciones climáticas. El delegado del Japón distribuyó datos extensos relativos al problema del nitrato.

11. El observador de Sudáfrica y el delegado de los Estados Unidos de América propusieron que se estableciera una dosis máxima de 500 mg/kg para el concentrado de tomate, para tener en cuenta la concentración de la materia prima. No se aprobó esta propuesta. El Grupo decidió que teniendo en cuenta todos los factores, la medida más apropiada sería establecer un límite máximo de 250 mg/kg para el estaño para todos los tipos de frutas y hortalizas en conserva.

Cadmio

12. Se tomó nota de que la contaminación del cadmio de frutas y hortalizas elaboradas derivaba casi exclusivamente de la contaminación natural de la materia prima. Sólo rara vez se producía contaminación de cadmio durante la elaboración. El Grupo consideró que no debería ocuparse de establecer dosis para la contaminación debida a la materia prima. Se tomó nota también de que la encuesta demostraba claramente que las dosis de cadmio en las frutas y hortalizas en conserva no creaban preocupaciones.

En consecuencia, el Grupo decidió que no había necesidad de establecer dosis máximas para el cadmio. El delegado del Reino Unido señaló también que el establecimiento de una dosis máxima tal implicaría la aceptación de concentraciones hasta dicho nivel, y no era ése el caso.

Resumen

13. En resumen, el Grupo de Trabajo recomendó que:
- a) Se estableciera una dosis máxima de 1 mg/kg para el plomo para toda clase de frutas y hortalizas en conserva.
 - b) Se estableciera una dosis máxima de 250 mg/kg para el estaño para toda clase de frutas y hortalizas elaboradas.
 - c) Se insistiera constantemente en mejorar la tecnología de elaboración y enlatado, con miras a reducir ulteriormente las dosis de contaminación de estaño y plomo de las frutas y hortalizas en conserva.
 - d) No era necesario establecer dosis máximas para el cadmio en frutas y hortalizas en conserva, dado que dicha contaminación no depende del procedimiento de enlatado.
-