



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



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 65/20
Agosto de 1965

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

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
INFORME DE LA SEGUNDA REUNION

FAO, Roma, 8 - 11 junio 1965

Introducción

1. La Segunda reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se celebró del 8 al 11 de junio de 1965, en las oficinas centrales de la FAO, en Roma. Asistieron a esta reunión delegados y observadores de 14 países y un representante de la FAO. En el Apéndice I de este Informe figura la lista de asistentes a la reunión. La reunión fue convocada por el Gobierno de los Estados Unidos y actuó como Presidente el Sr. Fitzhugh L. Southerland, del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

2. La reunión aprobó el programa provisional, preparado por el Gobierno de los Estados Unidos, y el Presidente expuso brevemente los resultados logrados en la Primera reunión del Comité y los progresos hechos desde entonces en la elaboración de los proyectos de normas. El Presidente sugirió que aquellos países que habían aceptado la responsabilidad de elaborar proyectos de normas, y cuando no se hubiera podido llegar a un acuerdo, deberían colaborar en el curso de la reunión con objeto de poder presentar al Comité proyectos definitivos para su consideración.

Higiene

3. El Comité examinó brevemente dos documentos: (1) "Normas de higiene para los alimentos en conserva", preparado por la "National Cannery Association, Washington, D.C." (Asociación Nacional de Envasadores) y (2) "International Standards for Sanitation of Processing Plants" ("Normas internacionales para el saneamiento de las fábricas de elaboración"), preparado por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. Como el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se reunirá una semana más tarde, el Comité decidió remitir ambos documentos a dicho Comité, considerando que estos documentos trataban solamente de los requisitos generales de higiene relativos a la explotación de las fábricas de conservas alimenticias. El Presidente se encargó de poner en conocimiento del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos estos asuntos; teniendo en cuenta las recomendaciones de dicho Comité, adoptará las medidas apropiadas antes de que se celebre la Tercera reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

Definición de frutas y hortalizas deshidratadas

4. El Presidente informó al Comité que Suecia había propuesto una enmienda a la definición de frutas y hortalizas deshidratadas, con objeto de precisar más estos términos. La nueva definición que se propone es la siguiente: "(3) Se entiende por frutas y hortalizas deshidratadas las preparadas por diferentes medios destinados a eliminar, en condiciones controladas, la mayor parte de la humedad natural o añadida hasta un nivel que permita la conservación de los productos; normalmente, tendrán que envasarse en una forma tal que no puedan absorber ninguna humedad de la atmósfera circundante."

El Comité convino en que se incorpore esta definición corregida al Anexo 4, página 5 del Informe de la Primera reunión. El Presidente se encargó de reeditar este último documento, una vez revisado para distribuirlo a los miembros del Comité.

Mandato

5. Se señaló a la atención del Comité el hecho de que su mandato había sido enmendado por la Comisión con objeto de que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas redactara normas mundiales para todos los tipos de frutas y hortalizas elaboradas, incluso productos socos, frijoles y guisantes secos enlatados, compotas y gelatinas, pero no ciruelas secas ni zumos de frutas y hortalizas (véase párrafo 43 del Informe del Segundo período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius - ALINORM 64/30). Como consecuencia de esto, se suprimirá el párrafo (iv) de 2(a) del Anexo 4, página 4.

Tablas de conversión

6. El Comité consideró un documento, presentado por la delegación de los Estados Unidos, en el que se definen diversos términos que probablemente se utilizarán en las normas. Este documento contiene también tablas de conversión para las unidades de medida del sistema métrico y del sistema inglés. Se decidió que se ampliasen las tablas de conversión con objeto de incluir los valores equivalentes del sistema inglés de las unidades métricas que, normalmente, se utilizan en las frutas y hortalizas enlatadas, e, igualmente, ampliar las tablas de las medidas de capacidad para que contengan los valores equivalentes del sistema norteamericano, inglés y métrico.

Definición de la expresión "aditivo alimentario"

7. Se informó al Comité que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había propuesto, a petición de la Comisión del Codex Alimentarius, un proyecto de definición de la expresión "aditivo alimentario" para presentarlo a la consideración de la Comisión. La definición que se propone es la siguiente:

"Se entiende por "aditivo alimentario" toda sustancia que no sea un alimento per se y de la que se obtiene o de la que, normalmente, puede obtenerse, como resultado directo o indirecto, utilizándola conforme a su destino, que se integre en un producto alimenticio o en sus subproductos como un elemento constitutivo o que afecte en cualquier otra forma a las características de un producto alimenticio. Esta expresión comprende toda sustancia cuyo uso se destine a la producción, fabricación, envasado, elaboración, preparación, tratamiento, empaquetado, transporte o contenido de los productos alimenticios, y especialmente toda fuente de radiación destinada a tales usos".

El Comité decidió que la nueva definición propuesta sustituya provisionalmente a la definición que ya figura en el documento titulado "International Standards for Processed Fruits and Vegetables" (Normas internacionales para frutas y hortalizas elaboradas), hasta que la Comisión del Codex Alimentarius tome una decisión definitiva respecto a si puede o no aceptarse la definición propuesta por el Comité del Codex.

Concentración del almíbar

8. El Comité discutió plenamente si la concentración del almíbar debe basarse en el valor de concentración inicial o en el valor de concentración final de azúcar del almíbar. La delegación del Canadá informó al Comité de que sus reglamentos estipulaban la medida de la concentración inicial del almíbar; pero que considerarían también la posibilidad de aceptar el principio que se funda en la concentración final, si esto fuese necesario para observar las normas del Codex. Se decidió que, en principio, se adopte la concentración final del almíbar para mejor proteger los intereses del consumidor y siempre que se utilicen medidas adecuadas para la toma de muestras. Respecto a este último punto, se planteó la cuestión de cómo las autoridades competentes de cada país determinarían, a los efectos de inspección, qué es lo que constituye una muestra adecuada. Algunas delegaciones informaron al Comité que las legislaciones nacionales, normalmente, no contenían tales disposiciones pero que sí se estipulaban en reglamentos administrativos promulgados por las autoridades competentes.

9. El Comité examinó además, en relación con las concentraciones de los almíbares, la necesidad de establecer categorías de las diferentes concentraciones mediante denominaciones apropiadas, tales como "fuerte", "media", "débil", etc. Se estimó que esto no podía realizarse de un modo general respecto a todas las frutas enlatadas. El Comité, por tanto, decidió que, en cada producto, se indique el porcentaje mínimo y máximo de concentración de azúcar, respecto a cada categoría de almíbar, basada en la concentración final.

Etiquetado

10. Después de un amplio debate sobre los requisitos generales del etiquetado propuestos para diversas frutas y hortalizas elaboradas, el Comité decidió que se exigiera preceptivamente las siguientes indicaciones en las etiquetas, a reserva de variaciones de poca importancia para adaptarlas a los diferentes productos de acuerdo con las especificaciones de las normas:

Indicaciones preceptivas

El recipiente deberá etiquetarse en una forma tal que en las condiciones normales de compra aparezcan los siguientes datos en caracteres bien visibles y claramente legibles:

- 1) El nombre del producto y, cuando la norma individual lo exija, la sustancia colorante y el tipo de variedad, la indicación de cualquier aderezo que caracterice al producto y cualquier otro requisito específico.
- 2) La indicación exacta del peso o volumen de su contenido neto*.
- 3) La indicación de todos los ingredientes y aditivos.
- 4) La indicación de la clase de envase.
- 5) El nombre y la dirección del empaquetador, fabricante, distribuidor, importador o vendedor**.

Indicaciones facultativas

Además de las indicaciones preceptivas que deben figurar en las etiquetas de los productos, éstos podrán llevar cualquier etiqueta o ilustración que permita describir el producto más detalladamente, siempre que estas indicaciones no estén en contradicción con las indicaciones preceptivas.

Toma de muestras

11. El Comité examinó el plan propuesto para la toma de muestras que había sido preparado por los Estados Unidos en colaboración con otros países. El Comité aprobó en principio las propuestas y pidió a la delegación de los Estados Unidos que modificase su plan con objeto de incluir una introducción explicativa distinguiendo entre requisitos para la toma de muestras destinados a la verificación de los aspectos cualitativos y cuantitativos de las normas y requisitos que estipulen que solamente es necesario tomar una muestra del conjunto de la expedición de productos,

NOTAS: * Algunas delegaciones declararon que, como principio general para la protección del consumidor, la declaración sobre el contenido debiera expresarse en el peso sin líquido, cuando se trate de productos cuyo medio de envase normalmente no se consume. Sin embargo, el Comité reconoció que sería necesario prever algunas excepciones para ciertos productos y, por tanto, solicitaron que se obtuvieran los puntos de vista sobre esta cuestión del Comité del Codex sobre el etiquetado de los alimentos. Entre tanto, en las normas consideradas por el Comité se exigirá la declaración del contenido neto.

** Algunas de las delegaciones manifestaron que el nombre del país u origen debe siempre formar parte de esta declaración.

para comprobar si se observan o no las disposiciones relativas al uso de aditivos no autorizados o si el contenido de las indicaciones que figuran en la etiqueta es o no correcto. Además, en el plan revisado, deberá incluirse la definición del grado de inspección e indicar claramente que las tablas propuestas de muestras se han basado en una calidad que representaba el 6,5 por ciento de defectos aceptables durante el 95 por ciento, aproximadamente, del tiempo. El Comité considerará de nuevo los planes en su próxima reunión.

Normas

12. El Comité examinó detenidamente los proyectos de normas relativos a diversas frutas y hortalizas enlatadas, así como un proyecto de norma para las uvas pasas. Estos proyectos han sido preparados por un país-autor en colaboración con otros países. Se examinaron las normas que se indican a continuación, y después de enmendarlas el Comité decidió que se enviaran como proyectos de normas provisionales que se proponen a los gobiernos para que éstos hagan las observaciones que estimen pertinentes, de acuerdo con el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la elaboración de normas mundiales (véase página 57 del Informe del Segundo período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius):

*Enlatado: Maíz dulce, (2), zumo de manzana, (3), tomates, (4), judías verdes y frijolillos, (5), melocotones, (6), fresas, (7), ciruelas, (8), frambuesas, (9), coctel de frutas, (10), pomelos, (11).

Los proyectos de normas que se indican a continuación se han remitido al país-autor para su ulterior revisión antes de someterlos de nuevo al Comité para que éste los examine en su Tercera reunión.

*Enlatados: Espárragos, (12), guisantes/guisantes de huerta, (13), y guisantes maduros elaborados, (14), y uvas pasas elaboradas, (15).

Enlatados: Maíz dulce, compota de manzana, tomates y melocotones
(Apéndices 2, 3, 4 y 6)

13. Los proyectos de normas propuestos para estos productos fueron revisados por el Comité y, después de un examen detallado de cada norma, se decidió enviarlos a los gobiernos para que formulen observaciones, de conformidad con el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la elaboración de normas.

* El número que aparece entre paréntesis después de cada producto corresponde al número del Apéndice del presente Informe. Estas normas se han enviado a los gobiernos para que hagan las observaciones pertinentes de acuerdo con el Trámite 3 y, por lo tanto, se han omitido.

Judías verdes o frijolillos enlatados: véase Apéndice 5

14. Durante el examen de esta norma se trató de aclarar la tabla de la Sección 1.3. relativa a las denominaciones que deben darse en función del tamaño. El objeto de dicha tabla era meramente indicar qué denominaciones deben emplearse para las judías que sean de un tamaño bien determinado y especificado. Varias delegaciones manifestaron que deseaban examinar más detenidamente esta cuestión y que presentarían las observaciones de sus gobiernos sobre este asunto, así como sobre todo el proyecto de norma provisional, propuesto, en virtud del Trámite 3 del Procedimiento para la elaboración de normas mundiales.

15. El Comité, después de considerar la conveniencia de que se especificaran o no los aditivos en la norma relativa a las judías verdes o frijolillos, decidió incluir los siguientes aditivos alimentarios: Wool Green BS C.I. (1956) Núm. 44090 y tartrazina C.I. (1956) Núm. 10140, clorofilasa y nisina. Algunas delegaciones dudaron de que fuera conveniente el uso de sustancias colorantes en el producto en cuestión, así como la necesidad técnica de emplear clorofilasa y nisina. Las mismas delegaciones informaron al Comité de que sus respectivas legislaciones no autorizaban el uso de estos aditivos en este producto. Se convino en que se obtuvieran las correspondientes observaciones de los gobiernos sobre esta cuestión de los aditivos y que la norma revisada del Apéndice 5 se enviase a los gobiernos para que éstos formulen sus observaciones de carácter general, de acuerdo con el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la elaboración de normas.

Fresas y frambuesas enlatadas: véanse Apéndices 7 y 8

16. El Comité, después de revisar la norma propuesta sobre fresas enlatadas (véase Apéndice 7), decidió devolverla al país-autor (Países Bajos) para que éste la ultime en un plazo de 60 días en colaboración con el Reino Unido, y poder enviarla al Funcionario encargado del Programa Conjunto de Normas Alimentarias, para que éste a su vez la envíe a los gobiernos, de acuerdo con lo estipulado en el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la elaboración de normas. Este mismo procedimiento fue adoptado para el proyecto de normas relativo a las frambuesas enlatadas, el cual debía armonizarse con el proyecto revisado de norma sobre las fresas enlatadas.

Ciruelas enlatadas: véase Apéndice 8

17. Durante el examen de esta norma, ciertas delegaciones señalaron a la atención del Comité el hecho de que sus legislaciones nacionales no autorizaban el uso de sustancias colorantes artificiales en las ciruelas enlatadas. No obstante, las delegaciones del Reino Unido y de los Países Bajos señalaron que en sus países se autorizaba el uso del Ponceau 4R y de la eritrosina para colorear las variedades de ciruelas rojas y moradas, enlatadas. El Comité decidió enviar a los gobiernos las normas revisadas del Apéndice 8 para que formulen sus observaciones, de conformidad con el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la elaboración de normas.

Coctel de frutas: véase Apéndice 10

18. El Comité decidió que la norma estaba lista para poder enviarla a los gobiernos para que éstos hagan sus observaciones, de conformidad con lo dispuesto en el Trámite 3 del Procedimiento para la elaboración de normas. Se decidió designar el producto con la denominación: "coctel de frutas" y añadir inmediatamente después, y en caracteres visibles, la siguiente indicación: "5-frutas" o "4-frutas", o como alternativa "con cinco frutas", o "con cuatro frutas", según cada caso.

Pomelo enlatado: véase Apéndice 11

19. El Comité decidió que la norma del Apéndice 11 se envíe a los gobiernos para que formulen sus observaciones, de conformidad con el Trámite 3 del Procedimiento para la elaboración de normas. El Comité, en relación con este producto, examinó si la indicación del medio que se utiliza para envasar, que formará parte del nombre del producto, debe o no indicarse en caracteres del mismo tamaño que los que se utilicen para indicar el nombre del producto. Se decidió esperar a conocer las recomendaciones del Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos, por lo que se refiere, en general, al tamaño de los caracteres de las indicaciones que figuren en las etiquetas.

Espárragos enlatados: véase Apéndice 12

20. El delegado de la República de China, al examinarse la sección relativa a los ingredientes y aditivos, preguntó si el aceite vegetal podía o no utilizarse como medio de envase. El Comité consideró que los espárragos así envasados deberían ser objeto de una norma separada. El Comité discutió detenidamente si los ácidos orgánicos comestibles debieran o no clasificarse como aditivos o como ingredientes. Algunas delegaciones opinaron que las normas deberían especificar, en términos generales, sólo los ácidos comestibles orgánicos con objeto de no limitar los avances técnicos a una lista restrictiva de ácidos orgánicos específicos. A este respecto, se señaló que era importante que todos los Comités del Codex manifestasen concretamente qué aditivos se consideraban como técnicamente necesarios para los diversos productos principales, en lugar de limitarse a indicar de un modo general: "aditivos alimentarios admisibles" o "ácidos orgánicos comestibles". Solamente cuando el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios disponga de una información precisa podrá establecer las tolerancias aplicables a los aditivos específicos de los diferentes productos alimenticios. El Comité, por tanto, decidió que se mencione concretamente cada aditivo alimentario en toda norma de cada producto. Entre tanto, las normas enumerarán específicamente bajo el epígrafe "aditivos", todos los aditivos que se emplean en la actualidad y, en el caso de los ácidos, se acordó emplear la siguiente frase:

"ácido X y otros ácidos orgánicos comestibles aprobados por el Comité", sustituyéndose la letra "X" por los nombres específicos de los ácidos que se utilizan actualmente.

Uvas pasas elaboradas: véase Apéndice 15

21. El Comité examinó los proyectos de normas propuestos para las uvas pasas elaboradas y después de recomendar ciertas enmiendas remitió los proyectos revisados al país-autor para su ultimación y nueva presentación al Comité, para que éste los examine en su Tercera reunión.

Guisantes/guisantes de huerta y guisantes maduros elaborados: véanse Apéndices 13 y 14

22. El Comité no pudo examinar estos proyectos de normas pero se invitó a las delegaciones a que enviaran las observaciones que estimasen pertinentes al país-autor lo antes posible, para preparar un proyecto revisado en unión de los países colaboradores, el cual habrá de someterse de nuevo al Comité para que éste lo examine en su Tercera reunión.

Compotas

23. En la reunión se distribuyeron copias del proyecto de norma preparado por el Reino Unido. Se invitó a todas las delegaciones a que hicieran las observaciones que estimaran oportunas al país-autor lo antes posible, con el fin de preparar un proyecto revisado en unión de los países colaboradores, para que el Comité lo examine en su Tercera reunión.

Continuación del trabajo actual

24. El Comité recomendó que se continúe el trabajo sobre los proyectos de normas para productos que no habían alcanzado el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la elaboración de normas:

<u>Producto</u>	<u>Asignado a</u>	<u>En colaboración con</u>
1. Uvas pasas elaboradas	EE.UU.	Australia
2. Otros frutos desecados de la vid	EE.UU.	Australia
3. Compotas	Reino Unido	Suiza, Países Bajos
4. Espárragos	Países Bajos	Dinamarca, EE.UU.
5. Guisantes/guisantes de huerta	Reino Unido	Suecia, Países Bajos, Dinamarca
6. Guisantes maduros elaborados	Países Bajos	Suecia, Países Bajos Dinamarca
7. Piña	EE.UU.	China, Australia
8. Procedimientos para la toma de muestras	EE.UU.	Suecia, Reino Unido, Australia

Trabajo futuro

25. El Comité decidió comenzar los trabajos sobre la preparación de los proyectos de normas para los siguientes productos, creando varios comités con esta finalidad:

<u>Producto enlatado</u>	<u>Asignado a</u>	<u>En colaboración con</u>
1. Ensalada de frutas	EE.UU.	Australia
2. Mezcla de frutas	Australia	EE.UU.
3. Ensalada de frutas tropicales	Australia	China (Taiwán)
4. Peras	Canadá, A.	Australia, EE.UU.
5. Aceitunas	EE.UU.	Israel
6. Zanahorias	Reino Unido	Dinamarca, Canadá
7. Setas	Francia	Países Bajos, China, EE.UU.
8. Pasta de tomate	EE.UU.	Reino Unido, Francia
9. Puré de tomate	EE.UU.	Reino Unido, Francia
10. Judías en salsa de tomate	Reino Unido	Canadá

26. El Comité examinó la necesidad de elaborar normas para los albaricoques enlatados y las guindas rojas enlatadas, pero convino en que los trabajos acerca de estos dos productos debían aplazarse por el momento.

Acuerdos de colaboración

27. Se ruega a los países a los que se les haya asignado la responsabilidad de redactar normas que se pongan en comunicación con los Jefes de las delegaciones de los otros países que hayan expresado el deseo de colaborar, según se indica en los párrafos 22 y 23 del presente Informe. Se ruega además, que se envíe una copia de toda la correspondencia al Presidente del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas: señor Fitzhugh L. Southerland, así como al Funcionario encargado del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (FAO, Roma). Los proyectos, una vez completados, deberán remitirse al Presidente del Comité del Codex tan pronto como sea posible, con objeto de que puedan ser traducidos y distribuidos a los miembros del Comité con suficiente antelación a la celebración de la Tercera reunión.