



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



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

S

ALINORM 72/20  
Agosto 1971

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMES ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Noveno período de sesiones

Roma, Noviembre 1972

INFORME DEL OCTAVO PERIODO DE SESIONES DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Washington, D.C., E.U.A.

7-11 Junio 1970

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

7-11 Junio 1971  
Washington, D.C., EE.UU.

1. Introducción

El Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se celebró en el "Pan American Health Organization Building", bajo la presidencia de los Estados Unidos y ocupando la misma el Dr. Floyd F. Hedlund, debido a la enfermedad del Sr. Fitzhugh L. Southerland. El Comité expresó sus votos sinceros por el pronto restablecimiento del Sr. Southerland. Asistieron a la reunión representantes y observadores de 23 países y observadores de siete organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este informe figura la lista de participantes. El Presidente dió la bienvenida a los participantes, así como también el Sr. George Grange, Coordinador del Codex de los UU.EE. y Vicepresidente de la Comisión. El Sr. Grange revisó brevemente los puntos pertinentes dimanantes del Décimosexto período de Sesiones del Comité Ejecutivo.

Aprobación del programa

2. El Comité aprobó el programa provisional.

Cuestiones dimanantes de los Informes del a) Séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 71/12), y b) del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

3. Como en las sesiones anteriores, el Comité convino que sería mejor estudiar las observaciones de los informes arriba mencionados, referentes a las normas que debían examinarse, cuando llegara el momento de discutir las normas por separado. El Comité tomó nota de las observaciones generales de los párrafos 23 y 24 de ALINORM 71/12 relativas a: a) la conveniencia de establecer las dosis máximas para aditivos alimentarios en lugar de limitar el empleo a prácticas de fabricación adecuadas, y b) la necesidad de atenerse a las Disposiciones Generales sobre Aditivos Alimentarios (Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, ALINORM 70/43, Apéndice VI) estableciendo los requisitos sobre el empleo de los aditivos alimentarios en las Normas del Codex.

Norma para las mandarinas en conserva, examinada en el Trámite 7

4. El Comité examinó la Norma sobre las mandarinas en conserva, que figura en el Apéndice VI de ALINORM 70/20, a la vista de las observaciones recibidas de los gobiernos sobre esta cuestión. La norma, revisada por el Comité, figura en el Apéndice II de este informe. A continuación, se expresan los puntos principales resultantes de las deliberaciones del Comité.
5. El Comité acordó hacer las necesarias correcciones de redacción y de presentación de acuerdo con los cambios hechos en su último período de sesiones, al considerar la norma para las ciruelas en conserva y las normas para otros productos en el Trámite 7.
6. La delegación de China propuso que se ampliara la sección "Definición del producto", para incluir especies similares al Citrus reticulata Blanco, tales como el Citrus Tankan Hayata. La delegación de China manifestó que esta especie, que es una clase de mandarina, no estaba comprendida en la sección "Definición del producto" tal y como estaba redactada en la actualidad. No se trataba de una variedad del Citrus reticulata Blanco. El Comité tenía sus dudas sobre si podía considerarse propiamente como mandarina, si es que era una especie distinta, y decidió, por tanto, no adoptar de momento la propuesta de la delegación de China. Observó, sin embargo, que si se aprobaba el programa propuesto para las reuniones del Codex en 1972/75 por la Comisión, en su Octavo período de sesiones, habría una oportunidad de volver a examinar esta cuestión en el próximo período de sesiones. Si esto no ocurría, la Comisión podría considerar la cuestión en su Noveno período de sesiones, a la vista de las observaciones en el Trámite 8. (Véase también el párrafo 105 de este informe.)

7. El Comité acordó establecer el empleo facultativo de zumo de limón como acidificante o como saporífero.
8. El Comité tomó en consideración las propuestas para reducir las diferentes concentraciones de jarabe y cambiar algunos de los valores Brix. La opinión general del Comité fué la de atenerse al texto ya existente, aprobado en su Sexto período de sesiones y que era el mismo que en varias otras normas. La delegación de Polonia y el observador de la Organización Internacional de Normalización, sugirieron que sería preferible expresar los valores Brix en porcentaje de sacarosa. Se hizo notar, sin embargo, que se deducía claramente del método de análisis aprobado para el jarabe, que los resultados se expresarían en % m/m de sacarosa ("grados Brix").
9. En lo referente a la sección de "Criterios de calidad", el Comité decidió aceptar una propuesta hecha por la delegación del Japón para corregir la definición de segmentos rotos. El texto adoptado por el Comité figura en la versión revisada de la norma adjunta a este informe. Al aceptar la enmienda propuesta por el Japón, el Comité observó que solamente cerca del 10% del comercio era en segmentos rotos (siendo el 90% en segmentos enteros), y reconoció que, el cambio a envasado mecánico hacía difícil que pudiera cumplirse siempre con la disposición tal como estaba redactada originalmente. Por esta razón, aunque el Comité retuvo la referencia a "por lo menos la mitad del tamaño del segmento original", aceptó la opinión de que por razones prácticas tecnológicamente era necesario establecer una cifra precisa, que sería pertinente únicamente si no estaba claro que una porción de segmento era por lo menos la mitad del segmento original.
10. El Comité aceptó también una propuesta de la delegación del Japón para corregir la disposición relativa a la forma de presentación de segmentos enteros (subpárrafo 2.3.5 a) de la norma). Al aceptar dicha propuesta que figura en la versión revisada de la norma, el Comité reconoció que constituía una ligera disminución en el concepto de los "Criterios de calidad", pero no hubo gran oposición al razonamiento de que con la introducción de máquinas automáticas para pelar y cortar, no sería posible obtener consistentemente los valores más altos especificados originalmente en el proyecto de norma.
11. El Comité acordó que las disposiciones relativas a los defectos, del párrafo 2.3.6 de la norma, deberán basarse en un promedio de muestras. Se confirmó que el tamaño de la muestra debería ser siempre el mismo (como se expresa en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados), independientemente de si se comprueba un lote para su cumplimiento con los requisitos basándose en el promedio de muestras (algunos defectos de calidad y valores Brix), o si satisface los requisitos basándose en muestras individuales o en recipientes, es decir, criterios de calidad tales como color, sabor, textura, integridad.
12. En cuanto a la sección de la norma sobre Aditivos Alimentarios, el Comité hizo notar que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había aprobado el empleo del ácido cítrico; la cantidad que puede añadirse está regulada por las prácticas de fabricación adecuadas. El Comité no vió la razón, en el caso de este aditivo, para proponer una determinada cifra como dosis máxima de empleo. Basándose en una comunicación presentada por la delegación del Japón, el Comité consideró que se había establecido un caso tecnológico para el empleo de metilcelulosa (antitúrbido) a la dosis propuesta de 10 mg/kg. El Comité hizo notar que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había aplazado tomar una decisión con respecto al empleo de este aditivo a la dosis propuesta, en espera de que fuera firmemente recomendado por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. El Comité aceptó las especificaciones para metilcelulosa tal como se expresan actualmente en la versión revisada de la norma. Estas especificaciones son las del "U.S. Food Chemicals Codex". La delegación de Polonia estaba en contra del empleo de este aditivo y reservó su posición.
13. En lo referente a contaminantes, el Comité hizo observar que la dosis de 250 mg/kg para estaño, había sido aprobada temporalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, sujeta a revisión antes de los dos años siguientes a la adopción de la norma por la Comisión, en el Trámite 8. La misma disposición apareció en la norma del Trámite 9 para Piña en conserva. Sin embargo, en su último período de sesiones, el Comité decidió que, con la excepción de los Espárragos en conserva, para los cuales estableció la dosis máxima para el estaño, sería mejor no establecer una cifra o cifras para estaño en las normas que debía examinar en este período de sesiones, ya que carecía de datos apropiados para poder establecer una cifra o cifras. Aunque se estaba trabajando en la

obtención de datos para el estaño y otros metales pesados, el Comité no se encontraba todavía en posición de proponer dosis definitivas para el estaño y otros metales pesados. El Comité decidió retener la cifra de 250 mg/kg para el estaño en esta norma, reconociendo que puede ser necesario corregir esta cifra después, cuando se posean los datos necesarios. El Comité, teniendo en cuenta que esta dosis había sido aprobada temporalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en esta y en otras normas para frutas y hortalizas elaboradas, decidió que, mientras se fijan cifras definitivas para el estaño, la cifra de 250 mg/kg debería figurar en todas las normas para frutas y hortalizas elaboradas, incluso las que se examinarán por la Comisión en su próximo período de sesiones en el Trámite 8. La delegación de Polonia reservó su posición sobre la cifra de 250 mg/kg para estaño, manifestando que en su opinión, la dosis máxima debería ser de 150 mg/kg.

14. El Comité del Codex acordó que la delegación del Reino Unido debería obtener los datos necesarios sobre estaño y otros metales pesados, incluyendo los datos disponibles de otros países junto con detalles de los métodos empleados, y debería presentar al Comité, lo antes posible, una comunicación con recomendaciones. El Comité tomó nota de los comentarios de la delegación de los Estados Unidos sobre el hecho de que, en general, la mayoría de los investigadores habían confirmado las siguientes observaciones.
  - a) Los productos envasados en latas completamente esmaltadas (laqueadas), tienen un bajo contenido en estaño. El hecho de que se han encontrado cantidades detectables, puede atribuirse probablemente a las imperfecciones del revestimiento, que deja expuestas superficies pequeñas de la lámina metálica.
  - b) Ciertos productos se envasan generalmente en latas esmaltadas completamente, no sólo por la acción corrosiva de la lámina de estaño sino también para la retención del color, como p.ej., guisantes, maíz, cerezas oscuras, la mayoría de las bayas. Por lo tanto, es de esperar que dichos productos tengan contenido bajo en estaño.
  - c) Ciertos productos requieren algo de estaño para mantener las características convenientes de color o para prevenir la formación de compuestos desagradables, como p.ej., los espárragos en conserva y la mayor parte de las frutas de color claro.
  - d) Ciertos productos, envasados normalmente en latas con revestimiento de estaño, son tomadores de estaño en cantidades pequeñas o moderadas (por ejemplo, la compota de manzanas, melocotones, peras, macedonia de frutas) mientras que otros productos son más corrosivos (por ejemplo, espárragos, frijoles verdes, concentrados de tomate).
  - e) El contenido en estaño de los productos se eleva rápidamente cuando el producto se mantiene en los recipientes abiertos más de 24 horas.
15. El Comité también estuvo de acuerdo sobre la necesidad de desarrollar métodos analíticos adecuados, tan pronto como sea posible, para la determinación de estaño y otros metales pesados.
16. En lo referente a la sección de "Higiene" de la norma, el Comité hizo notar que el requisito relativo a microorganismos patógenos y sustancias tóxicas originadas por microorganismos, se incluía en varias normas del Codex (zumos de frutas, productos del cacao y chocolate, además de frutas y hortalizas elaboradas) pero que se expresaba de forma diferente en los distintos grupos de normas. Con vistas a llegar a un texto uniforme y factible, el Comité acordó corregir el párrafo 5.3 de la norma de tal manera que estuviera de acuerdo con la terminología más reciente, aceptada por el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos sobre Zumos de Frutas y el Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate. El Comité acordó que el párrafo 5.3 debería expresarse como sigue:
  - "5.3 No deberán hallarse presentes microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento".
  - "5.4 El producto no deberá contener sustancias producidas por microorganismos en cantidades que resulten tóxicas".

El Comité pensó que las frases arriba mencionadas, serían adecuadas para la mayoría de las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas, incluso las que se presenten en el próximo período de sesiones en el Trámite 8. La delegación de los Países Bajos no apoyó esta terminología, ya que consideró que podía inter-

pretarse de varias maneras. El Comité reconoció la necesidad de desarrollar métodos adecuados en este campo e hizo notar que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se estaba ocupando de esta cuestión.

17. El Comité examinó una propuesta de la delegación del Japón para corregir el párrafo 6.1.2.1 de la norma, sobre peso escurrido mínimo. La delegación del Japón propuso que cuando el producto estuviera envasado en jarabe concentrado o jarabe muy concentrado, el peso escurrido debería ser de 52%. La delegación de China apoyó a la delegación del Japón pero indicó que China no envasaba este producto en jarabe concentrado o jarabe muy concentrado. Ninguna de las otras delegaciones presentes se mostraron convencidas de la necesidad de cambiar el requisito tal como se aceptó en el Sexto período de sesiones del Comité, y teniendo en cuenta que las otras normas no establecían distintos pesos escurridos según las diferentes concentraciones del jarabe, y que, de todos modos, solamente una pequeña parte del producto se envasaba en el Japón en jarabe concentrado o muy concentrado, el Comité decidió dejar el texto inalterado.
18. No hubo cambios importantes en la sección de la norma referente al "Etiquetado", pero se acordó que la redacción de esta sección debería corregirse para ponerla en consonancia con el formato aceptado para las normas examinadas durante el último período de sesiones, y que se suprima la disposición negativa que indica "no será necesario declarar el peso escurrido del producto".
19. El Comité hizo notar que el método que había propuesto en su último período de sesiones, para la determinación de la capacidad de agua de los recipientes, había sido aprobado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, para todas las frutas y hortalizas en conserva, y por lo tanto, sería incluido en la versión revisada de la norma.

#### Paso de la Norma para Mandarinas en Conserva al Trámite 8

20. Mientras se aprobaba el proyecto de informe, la delegación del Japón presentó la nueva propuesta siguiente:  
que en el párrafo 1.3.1, se supriman las palabras "serán de tamaño razonablemente uniforme y" y que el párrafo 1.3.1.1 se reemplace por el siguiente:  
"1.3.1.1 Tolerancias para la clasificación por tamaños  
Se considerará que las mandarinas en conserva satisfacen los requisitos pertinentes a la forma de presentación designada, cuando el número de segmentos no sea menor del 20% de los límites aplicables a la cantidad de segmentos, siempre que los recipientes con la diferencia sean menos del 30% de todos los recipientes que constituyen un solo lote."  
Como esta propuesta se presentó cuando se estaba adoptando el proyecto de informe, el Comité no se hallaba en la posición de examinarla, y por tanto, no se tomó ninguna decisión sobre la propuesta.
21. El Comité acordó adelantar la norma al Trámite 8 para su aprobación en el Noveno período de sesiones de la Comisión.

#### Norma para Peras en Conserva examinada en el Trámite 7

22. El Comité examinó la norma para las peras en conserva descrita en el Apéndice V de ALINORM 70/20 a la vista de las observaciones enviadas por los gobiernos sobre esta cuestión. La norma, según se ha revisado por el Comité, figura en el Apéndice III de este informe. De las deliberaciones del Comité surgieron los siguientes puntos importantes.
23. Se acordó que el párrafo 1.1 b) de la "Definición del producto", y los párrafos 1.3 a) y 1.3 b) de la sección "Formas de presentación", deberían aclararse de la forma que se expresa en la versión revisada de la norma.
24. La delegación de los EE.UU. y la delegación de Bélgica, en sus observaciones escritas llamaron la atención sobre la necesidad de introducir en la norma el empleo de otros zumos distintos del de pera, en los medios de cobertura. Esta propuesta fué objeto de bastante discusión, ya que ninguna de las otras normas dispuestas hasta ahora por el Comité, permite el empleo en los medios de cobertura, de zumos distintos del zumo(s) del producto abarcado por la norma correspondiente. Se señaló que las peras en conserva con medios de cobertura que contienen otros zumos distintos del zumo de peras, constituyen especialidades que habían hallado una aceptación inmediata por parte del consumidor y que la norma

- debería abarcar dichos productos. También se señaló que tales zumos deberían ser zumos "compatibles", como zumo de fresa, zumo de naranja y zumo de uva, pero no, por ejemplo, zumo de tomate. Aunque se expuso la idea de que el medio de cobertura que contiene otros zumos distintos del de pera, puede considerarse que cambia la naturaleza del producto conocido corrientemente como "peras en conserva", hasta el punto de que podría considerarse como un producto diferente y fuera del ámbito de la norma, el Comité después de estudiarlo ampliamente, decidió que en interés de los consumidores deberían abarcarse tales especialidades en la norma, sujetas a un etiquetado apropiado, de forma que el consumidor fuera informado exactamente de la naturaleza de dichos productos.
25. El Comité acordó que cuando el medio de cobertura contenga únicamente zumo(s) distintos del zumo de peras, el nombre de dicho zumo(s) deberá figurar como parte del nombre del producto. El Comité acordó que, al declarar el medio de cobertura en la etiqueta, no debería indicarse en la etiqueta el zumo(s) de fruta adicionado, a menos que el medio de cobertura estuviera compuesto únicamente de dicho zumo(s). Se acordó también que dichos zumos deberían ser zumos diluidos. El Comité acordó además, que si se adicionaba azúcar a los zumos distintos del zumo de peras, cuando dichos zumos fueran el único medio de cobertura, debería indicarse como parte del nombre del producto, que las peras se habían edulcorado, y el grado de edulcoración debería estar de acuerdo con las categorías de jarabe expuestas en la norma. También se acordó que cuando el medio de cobertura contenga un zumo de pera distinto del nombre varietal de las peras en conserva, la designación "aromatizadas" debería figurar también en la etiqueta. Las secciones de "Ingredientes básicos" y "Etiquetado" se corrigieron según se indica en la versión revisada de la norma.
26. La delegación de los Países Bajos propuso que los valores Brix para jarabe diluido y jarabe concentrado se cambiaran de 14° y 18° a 16° y 20°, respectivamente. La delegación de Polonia se asoció a la delegación de los Países Bajos en este punto. La delegación de Francia manifestó que no estaba a favor de introducir jarabes con valores Brix de 10° y 14°. La delegación de los Países Bajos afirmó que aún reconociendo que algunos países producían ciertas variedades de peras que permitían la posibilidad de encontrar un valor de 14° Brix en la categoría de jarabe diluido sin azúcar, otros países - especialmente países nórdicos, como los Países Bajos - encontrarían dificultades para llegar a este valor. Se señaló que las cuatro categorías de jarabe habían sido objeto de gran discusión en la última ocasión, cuando el Comité examinó la norma; que las cuatro categorías con los valores Brix tal como se describen en las normas, tenían en cuenta las necesidades de todos los países productores, varios de los cuales necesitaban las cuatro concentraciones de jarabe, con los valores Brix tal como están en la norma, para suplir la demanda del consumidor; que en algunos países había una demanda de peras envasadas en jarabe diluido y muy diluido; que aunque las cuatro categorías de jarabe son lo suficientemente amplias para cubrir todas las necesidades de todos los países, son al mismo tiempo lo suficientemente flexibles para no presentar dificultades en los países, ya que se establecieron límites de concentración del jarabe dentro de cada categoría. El Comité consideró que el hecho de que algunos países quizás necesiten añadir más azúcar al jarabe que el añadido actualmente para que el producto sea aceptable, no era una razón para aumentar los valores Brix. Por lo tanto, la opinión de la mayoría del Comité fué de dejar el texto inalterado en lo que se refiere a las concentraciones de jarabe.
27. El Comité acordó introducir el empleo facultativo del zumo de limón, en la lista de ingredientes permitidos, como acidificante o agente reforzador del aroma. La disposición sobre sustancias aromatizantes naturales fué trasladada a la sección de Aditivos Alimentarios de la norma. El Comité examinó una propuesta escrita de Suecia para introducir el empleo de brandy, ron, licores, etc., en el medio de cobertura. El Comité creyó que debido a las leyes de algunos países concernientes al empleo de licores espirituosos en los alimentos, puede haber dificultades para aceptar la propuesta de Suecia, especialmente porque si la propuesta se introdujera en la norma, podría influir sobre la aceptación de la norma por algunos países.
28. El Comité enmendó la definición de peras rotas y los párrafos sobre color y uniformidad de tamaño, de la forma indicada en la versión revisada de la norma.

29. El Comité enmendó las tolerancias de defectos concernientes a peras rotas y piel. El Comité convino en que con la creciente mecanización para el envasado, sería difícil cumplir constantemente con las tolerancias para peras rotas expuestas en la norma, y por lo tanto, el Comité acordó por razones prácticas de tecnología, aumentar la tolerancia para peras rotas. Por otra parte, el Comité convino en que sería posible disminuir la tolerancia para piel y reducir esta tolerancia en la norma.
30. En lo que se refiere a la sección de Aditivos Alimentarios, una mayoría en el Comité acordó introducir el empleo de varios colorantes alimentarios facultativos, a saber, Tartrazina (1956; C.I. 19140), Ponceau R-4 (1956; C.I. 16255) y Carmoisina W-5 (1956; C.I. 14720). Estos colorantes vendrían a añadirse a los ya establecidos en la norma y la dosis de empleo para todos sería de 200 mg/kg solos o en combinación. El Comité tomó esta decisión reconociendo que, aunque algunos países no permitían el empleo de colorantes, otros lo permitían, y el Comité admitió que en algunos países se requería su empleo para satisfacer una demanda del consumidor establecida desde hace mucho tiempo. Las delegaciones de Francia y Polonia se mostraron contrarias al empleo de cualquier colorante alimentario en la norma. La delegación de Noruega se opuso al empleo de Amaranto, Verde sólido FCF, y Verde S, pero no estaba en la posición de indicar por el momento su actitud con respecto a los nuevos colorantes introducidos. La delegación de los Países Bajos se opuso al empleo de Verde sólido FCF. La delegación del Japón estaba en contra del empleo de Verde S y Carmoisina.
31. El Comité tomó en cuenta el deseo de la delegación de Australia para introducir en la norma el empleo de esencia de jengibre verde (05/0328), esencia de menta (06/0941) y esencia soluble de canela (sin número). El Comité acordó alterar el texto existente sobre esencias naturales de frutas para que diga "aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos", el cual incluiría las esencias arriba mencionadas.
32. Con respecto a la sección de "Contaminantes", el Comité acordó que la decisión que se tomó para la norma de mandarinas podría aplicarse igualmente a este producto. La delegación de Polonia reservó su posición en cuanto a la cifra de 250 mg/kg para estaño, deseando ver esta cifra reducida a 150 mg/kg en la norma.
33. La sección de Higiene se corrigió de la misma manera que para las mandarinas.
34. En lo referente al peso escurrido mínimo, el Comité acordó retirar los corchetes de la cifra de 50% para la forma de presentación enteras.
35. La sección de "Etiquetado" de la norma se corrigió como se indica en el párrafo 25 de este informe. En el caso de peras enteras, se acordó que debería indicarse en la etiqueta si el producto era sin pedúnculo o con pedúnculo. El párrafo 7.1 d) referente a la declaración de peras coloreadas artificialmente, también se corrigió.
36. El Comité hizo notar que el método aprobado en su último período de sesiones para determinar la capacidad de agua de los recipientes, había sido sancionado y sería incluido en la norma actual.

#### Paso de la Norma sobre las Peras en Conserva al Trámite 8

37. El Comité convino en adelantar la norma para las peras en conserva al Trámite 8 para ser aprobada por la Comisión en su Noveno período de sesiones.

#### Norma sobre Uvas Pasas examinada en el Trámite 7

38. El Comité estudió la norma sobre las uvas pasas expuesta en el Apéndice VIII de ALINORM 70/20, a la vista de las observaciones enviadas por los gobiernos sobre esta cuestión. La norma, según se ha revisado por el Comité, figura en el Apéndice VI de este informe. De las deliberaciones del Comité surgieron los siguientes puntos principales.
39. El observador de la Oficina Internacional de la Vid y el Vino señaló que las pasas de Corinto se habían excluido específicamente de la norma. La OIV pensó que esto no debía ser así puesto que las pasas de Corinto y las uvas son el producto de Vitis vinifera L. Se señaló que el Comité había decidido, en sesiones anteriores, excluir las pasas de Corinto del ámbito de la norma actual, porque poseían características diferentes de las uvas pasas y se consideraban como un producto comercial distinto de las uvas pasas. El Comité tenía la intención, posteriormente, de considerar la elaboración de una norma para pasas de Corinto. El Comité no hizo ningún cambio en la sección "Ambito de aplicación".

40. La definición del producto contenía una disposición que requería que las uvas pasas "se limpien adecuadamente (incluyendo el lavado con agua)". Se señaló a la atención del Comité que, en respuesta a la demanda de algunos países, existía un comercio internacional en uvas pasas que no se habían lavado, pero que tales uvas pasas no se ofrecían para la venta al pormenor al consumidor, sino que estaban destinadas a elaboración posterior que incluía el lavado. Se sugirió que las uvas pasas destinadas a elaboración posterior y descritas en la etiqueta como tales, podrían excluirse del ámbito de la norma, limitando la norma a pasas que se ofrecen para la venta al consumidor. Sin embargo, el Comité consideró que, como la mayor parte del comercio en uvas pasas se hacía al pormayor y no en paquetes destinados al consumidor, resultaría en beneficio del consumidor que se incluyeran en la norma los dos tipos de comercio, al pormayor y al pormenor. El Comité acordó enmendar la "Definición del producto" de tal manera que el lavado de las pasas sea facultativo, admitiendo que la "Definición del producto" requería que las uvas pasas se limpiasen adecuadamente, ya sea lavándolas o sin lavarlas. El Comité corrigió también la "Definición del producto" para aclarar que las pasas pueden ser blanqueadas o sin blanquear, sumergidas en una solución de lejía alcalina y aceite, con las pepitas quitadas o sin quitar, y que pueden estar revestidas con uno o más de los azúcares permitidos en la sección de "Ingredientes" de la norma.
41. En lo que se refiere al párrafo 2.2.2 de la norma que describe dos subtipos, "Naturales" y "Blanqueadas", varias delegaciones indicaron que no podían aceptar el término "naturales" para describir un producto que se había sumergido en una solución de lejía alcalina y aceite. Estas delegaciones manifestaron que únicamente considerarían "naturales" las uvas pasas que habían sido desecadas al sol, sin sumergirlas en lejía alcalina. El Comité acordó que había tres subtipos: a) naturales, b) sumergidas en solución de lejía alcalina y aceite y c) blanqueadas, pero consideró que con correcciones adecuadas en la Definición del producto, como se indica en el párrafo 40 de este informe, y con requisitos apropiados para el etiquetado, los consumidores estarían protegidos convenientemente. Se acordó que si las pasas se habían blanqueado, este hecho debería mencionarse en la etiqueta y que si las uvas pasas se habían sometido a inmersión en una solución de lejía alcalina y aceite, no podrían describirse como "naturales".
42. El Comité no vio ninguna razón para retener en la norma el párrafo 2.3 "Clases de tamaños", que no hacía más que expresar que las clases de tamaños no formaban parte de la norma.
43. En lo referente a "Definición de defectos", el Comité añadió una frase a la definición de "Uvas pasas azucaradas" para poner en claro que las uvas pasas a las que se añade azúcar intencionadamente, no se consideraban como "uvas pasas azucaradas".
44. Con respecto al párrafo 3.2.3 b) de la norma "Impurezas minerales", el Comité acordó que se necesitaba un método para la determinación de las impurezas minerales en frutas y hortalizas. El representante de la ISO llamó la atención sobre el hecho de que existía un método ISO recomendado para la determinación de las impurezas minerales en frutas y hortalizas. El representante de la AOAC aludió a un nuevo método que se había desarrollado subsiguientemente a estudios en colaboración, y manifestó que este nuevo método para determinar las impurezas minerales, muy parecido al método de la ISO, resultaría probablemente muy adecuado para las uvas pasas. El Comité acordó incluir este nuevo método en la norma, pero solicitó de las delegaciones de EE.UU. y Australia, que lo estudiaran posteriormente en colaboración con la AOAC en la luz de la experiencia adquirida, y que propusiesen una dosis para ser estudiada por el Comité en su próximo período de sesiones.
45. En el párrafo sobre "Tolerancias para los defectos", el Comité acordó que la tolerancia para trozos de tallo en los tipos de uvas pasas sin pepitas, era demasiado restrictiva y difícil para que la industria pudiera cumplirla en forma adecuada. Por lo tanto, el Comité acordó aumentar la tolerancia de 1 a 2 trozos por kg. En cuanto a la tolerancia del 15% para las "uvas pasas azucaradas", el Comité hizo notar que las "uvas pasas azucaradas" se empaquetaban más frecuentemente para la venta al pormayor que al pormenor. Aún cuando el Comité convino en retener esta tolerancia en la norma, la delegación del Reino Unido manifestó que, cuando se tratase de paquetes para el consumidor, no estaba convencido de que fuese necesaria una tolerancia tan alta como el 15%, o que fuese en beneficio de los consumidores, ya que significaría que una parte considerable del paquete podría consistir en "uvas pasas azucaradas".



46. Respecto a la sección de la norma sobre "Aditivos Alimentarios", el Comité hizo notar que el Comité sobre Aditivos Alimentarios había aprobado el empleo de dióxido de azufre a dosis de 2000 mg/kg y aceite mineral a dosis de 0,5% en peso. El Comité hizo notar que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos sobre Aditivos Alimentarios, había establecido las especificaciones relativas a aceite mineral para su empleo en la alimentación, las cuales prohibían las impurezas. El Comité hizo notar que el empleo de dióxido de azufre con objeto de conservar el color, estaba restringido a las uvas pasas blanqueadas. Varias delegaciones se mostraron a favor de reducir la dosis para dióxido de azufre. Se señaló que aunque después del tratamiento con azufre, llevado a cabo durante el secado de las pasas, la dosis de SO<sub>2</sub> puede alcanzar 2000 mg/kg, la cantidad de SO<sub>2</sub> presente cuando el producto llegue a manos del consumidor debería ser menor. Las delegaciones de países que empleaban SO<sub>2</sub> con este propósito, acordaron que la cifra de 1500 mg/kg de SO<sub>2</sub> sería satisfactoria y por lo tanto se corrigió la disposición. El Comité convino en retener la disposición sobre aceite mineral a una dosis de 0,5%. La delegación del Japón reservó su posición sobre el empleo de estos dos aditivos, ya que no estaba convencida de que fueran tecnológicamente necesarios. La delegación de Francia consideró que la dosis de 1500 mg/kg para dióxido de azufre era demasiado alta y manifestó que podría aceptar una dosis máxima de 1000 mg/kg. La delegación de Polonia estaba también en contra de la dosis acordada para dióxido de azufre y manifestó que podría aceptar una dosis máxima de 500 mg/kg. La delegación de Polonia reservó también su posición sobre el empleo de aceite mineral.
47. El Comité examinó una propuesta de la delegación de EE.UU. para introducir el empleo de sorbitol a la dosis de 0,5%, con objeto de retener la humedad en las pasas. Algunas delegaciones tenían sus dudas sobre si existía una necesidad tecnológica para el empleo de este aditivo y el representante de la Organización Internacional de las Asociaciones de Consumidores planteó la cuestión de que, quizá, una forma de envasado adecuado haría innecesario el empleo de este aditivo. Se respondió que este aditivo se empleaba ampliamente en otros productos, que había necesidad de él en las uvas pasas por las razones arriba mencionadas, y que, muy frecuentemente, el ama de casa no empleaba el contenido entero de un paquete de pasas cuando abría el paquete. El Comité acordó introducir en la norma el empleo de sorbitol a la dosis de 0,5%, pero varias delegaciones no estaban convencidas de la necesidad de este aditivo.
48. En lo referente a la sección de "Residuos de plaguicidas" el Comité hizo notar que, de acuerdo con el Formato para las normas del Codex, esta sección haría referencia a cualquier dosis para residuos de plaguicidas que se hubieran establecido para este producto por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. Se informó al Comité, de que la Comisión había adoptado una dosis, en el Trámite 9, para ciertas tolerancias de residuos de plaguicidas concernientes a uvas pasas y frutos desecados. Las dosis apropiadas se mencionarían en la norma cuando la versión final del informe del presente período de sesiones se enviara a los gobiernos. Se acordó que esta sección de la norma debería expresarse como sigue, en espera de corregir su redacción en el momento en que la versión final del informe se envíe a los gobiernos: "Para residuos de plaguicidas en las uvas pasas, se aplicarán las dosis establecidas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, (las referencias precisas se darán en la versión final de la norma enmendada tal como se ha revisado ahora)". El Comité recordó que en su Quinto período de sesiones, celebrado en mayo de 1968, había acordado señalar a la atención del Comité sobre Residuos de Plaguicidas sus deseos de que se tomaran en consideración las tolerancias siguientes para residuos de plaguicidas en uvas pasas: malathion, no más de 8 mg/kg; bromuro de metilo, no más de 250 mg/kg calculados como Br; formiato de metilo (o etilo), no más de 250 mg/kg calculados como ácido fórmico. Se solicitó de la Secretaría que informara al Comité sobre esta cuestión en su próximo período de sesiones.
49. La sección de la norma relativa a "Higiene" fué enmendada en la misma forma que la sección de "Higiene" de las otras normas examinadas en el actual período de sesiones del Comité, en el Trámite 7. En lo referente al párrafo 6.1 de la norma, recomendando que en la preparación del producto se siga el Código de Prácticas de Higiene para los Frutos Desecados, el Comité hizo notar que la Sección III B 4) "Protección del producto contra la contaminación", contenía las necesarias protecciones contra la contaminación microbiológica y la presencia de insectos, etc.

50. En cuanto a la sección de la norma relativa a "Etiquetado", la mayoría de las enmiendas adoptadas por el Comité estaban relacionadas con el párrafo relativo a "Nombre del alimento". Aparte de las enmiendas descritas en el párrafo 40 de este informe, el Comité acordó que, como alternativa a la denominación de "Uvas pasas", podría emplearse la denominación de "Sultanas" en aquellos países en que dicha denominación se había empleado tradicionalmente para describir ciertos tipos de uvas pasas. El Comité acordó también, en relación con el párrafo 8.1 a) i), que únicamente cuando las pasas fueran distintas del tipo sin pepitas, debería figurar en la etiqueta el grupo tipo y/o la forma de presentación, como se expresa en la versión revisada de la norma. Se acordó que si las pasas Málaga Moscatel se declaraban como Málaga Moscatel no había necesidad de dar ninguna información sobre las semillas. Se acordó que el párrafo 8.1 a) ii) debería completarse con ciertas palabras con lo que la disposición quedaría redactada como sigue: "Revestidas con X, donde X es el nombre del azúcar empleado". El Comité acordó también añadir un tercer subpárrafo bajo el párrafo 8.1 a) que dispondría, en esencia, que el nombre deberá incluir el término "blanqueadas" o el término "doradas" o cualquier otro nombre que sea significativo para los consumidores. Se acordó que si las pasas tenían pedúnculo, este hecho debería indicarse obligatoriamente en la etiqueta. El Comité examinó la cuestión de si sería necesario informar al consumidor de que el producto estaba lavado. El Comité acordó que esto no era importante para el consumidor y que de todos modos, el consumidor estaba protegido por el hecho de que la definición del producto exigía que el producto estuviera adecuadamente limpio. En cuanto a las pasas destinadas a elaboración posterior, ya estuvieran lavadas o sin lavar, puede asumirse que el comprador y el vendedor protegerían sus propios intereses y no parecía necesaria una declaración en la etiqueta sobre este asunto.
51. En lo referente a la sección de la norma sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, el Comité hizo notar que el plan de toma de muestras del subpárrafo 9.1 reflejaba las prácticas de los EE.UU., y, en efecto, se aplicaba a la producción nacional, puesto que los EE.UU. no eran importadores de uvas pasas. Hubo ciertas dificultades con el plan. No indicaba qué es lo que constituye el tamaño apropiado del lote, ni cómo debía juzgarse si la muestra era aceptable. Se acordó que la toma de muestras no debería referirse a la venta al por menor o a lotes pequeños, siguiendo la idea del Plan de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados. La delegación de los EE.UU. se ocupó de elaborar un plan revisado en colaboración con las delegaciones del Reino Unido y Australia, que se enviaría a los gobiernos para que hicieran sus observaciones. Debería llamarse especialmente la atención sobre esta cuestión a los principales países productores. El Comité acordó suprimir el texto existente sobre toma de muestras, es decir el párrafo 9.1, de la norma.
52. En cuanto al procedimiento de ensayo para el contenido en humedad, el Comité hizo notar que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en su último período de sesiones, había confirmado su aprobación del método tal como se indica en la última edición de los Métodos AOAC, 1970, 22.012, párrafo 2. (Véase párrafo 51 de ALINORM 71/23). El representante de la AOAC llamó la atención sobre un nuevo método, desarrollado para la determinación de humedad en uvas pasas por medio del analizador de humedad para frutos desecados. El Comité fué informado de que el método determinaba la conductividad de las pasas. La conductividad se había correlacionado con el método del horno para determinar la "Humedad en los frutos desecados", 22.012, 11th Edition, AOAC for raisins". La discrepancia del método AOAC era de 7,83 veces con relación al método de la conductividad que lleva muy poco tiempo para el ensayo. El método de la conductividad se puede aplicar a todos los frutos desecados para los que se haya hecho la correlación con el método del horno. La referencia del nuevo método es: "JAOAC, 52(4) 1969, 858".
53. Como se ha indicado en el párrafo 44 de este informe, un nuevo método para la determinación de impurezas minerales (ensayo de arena) se ha desarrollado por la AOAC, y el Comité acordó que se haría referencia a este nuevo método en la versión revisada de la norma, pero sería examinado posteriormente por el Comité en su próximo período de sesiones.
54. El Comité hizo notar que la AOAC había desarrollado un método para la determinación del dióxido de azufre en los frutos desecados y acordó que este método debería mencionarse en la norma. La delegación del Reino Unido manifestó que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y de Toma de Muestras estaba generalmente en favor de los métodos que tengan una posibilidad más amplia de aplicación, y que, por esto, el método Tanner se consideraría, probablemente, adecuado.

55. El observador de la AOAC señaló a la atención del Comité un método de la AOAC que sería apropiado para la determinación de aceite mineral. El Comité acordó hacer una referencia a este método en la norma.
56. El Comité decidió que también sería necesario un método de análisis para el sorbitol.

Devolución de la Norma para las uvas pasas al Trámite 6

57. En vista de que la sección de toma de muestras, que era una parte importante de la norma, debía examinarse más ampliamente por el Comité junto con ciertos métodos de análisis, el Comité acordó devolver la norma para uvas pasas al Trámite 6, para obtener observaciones de los gobiernos sobre el plan de toma de muestras.

Norma para los concentrados de tomate, examinada en el Trámite 7

58. El Comité examinó la norma para los concentrados de tomate, que figura en el Apéndice VII de ALINORM 70/20 en el Trámite 7, a la vista de las observaciones de los gobiernos recibidas sobre esta cuestión. La norma, según se ha revisado por el Comité, figura en el Apéndice IV de este informe. De las deliberaciones del Comité surgieron los siguientes puntos principales.
59. El Comité acordó introducir la sección de "Ambito de aplicación" en la norma para aclarar que la norma no se refería a productos conocidos corrientemente como salsa de tomate, salsa de chiles y catsup o productos similares, que están fuertemente aderezados, de concentraciones variadas, y que contienen ingredientes característicos como pimienta, cebollas, vinagre, azúcar, etc., en cantidades que alteran materialmente el sabor, el olor y el gusto del ingrediente tomate.
60. Se acordó que la norma debería permitir el empleo de sal y también, para productos tales como pasta de tomate que estarán abarcados por la norma, ciertos aderezos, sin incluir azúcares u otros edulcorantes. También se acordó que la "Definición del producto" debería enmendarse para suprimir la referencia al empleo facultativo de sustancias conservadoras (véase también párrafo 67). De este modo los productos abarcados por la norma no podrían adicionarse con sustancias conservadoras.
61. En lo referente a las cifras de 8% y 24% de sólidos naturales solubles de tomate, que son las concentraciones mínimas establecidas en la norma para el puré de tomate y pasta de tomate, respectivamente, hubo alguna discusión sobre si estos valores corresponden a las cifras de 9% y 25% de sólidos exentos de sal que aparecen en la versión de la norma examinada por el Comité en su Quinto período de sesiones en 1968, y que ha sido enmendada como se menciona antes. La delegación de los EE.UU. explicó la razón de la confusión sobre este punto. Durante muchos años en los EE.UU., el porcentaje mínimo de sólidos totales por el método de desecación en el horno, se había fijado en 8,37% para el puré, y 25% para la pasta. Hace dos años, la industria de los EE.UU. y las agencias de control, adoptaron el método refractométrico, que mide los sólidos naturales solubles de tomate con arreglo a la "International Sucrose Scale". Cuando se hizo esto, se halló que, el puré de tomate que daba un 8,37% de sólidos totales solubles de tomate por el método de desecación en el horno, daba 8% de sólidos naturales solubles de tomate por el método refractométrico. Por esto, los valores para pasta y puré en los EE.UU. se han cambiado por 24% y 8% respectivamente, sin cambiar el grado actual de concentración. Los productos seguían siendo los mismos que antes. El Comité acordó no cambiar las cifras de 8% y 24%, reconociendo que hacía tiempo que se habían establecido estos valores para el producto y que los EE.UU. eran uno de los productores más importantes.
62. En lo referente a la "Descripción del producto", el Comité examinó varias propuestas introduciendo diversas denominaciones que abarcan distintas concentraciones de tomate, además de las dos ya descritas en la norma. Aunque el Comité reconoció que estas denominaciones pueden tener un cierto significado para los países que las proponen, parece ser que sería difícil reunir estas propuestas y llegar a un acuerdo sobre ellas con vistas a una norma internacional. Muchas de las denominaciones propuestas en muchos países no serían importantes para el consumidor.
63. El Comité convino en retener las dos denominaciones existentes en la norma, puré de tomate y pasta de tomate, y establecer un etiquetado adecuado para las otras diferentes concentraciones existentes en el mercado.

64. El Comité convino en enmendar el subpárrafo 1.2.1, "Aceptación para los sólidos solubles de tomate", en la forma indicada en la versión revisada de la norma.
65. La delegación del Japón reservó su posición sobre el empleo de zumo de limón como acidificante.
66. En el párrafo "Tolerancias para los defectos", el Comité acordó modificar la tolerancia para impurezas minerales a 60 mg/kg basada en el producto diluido con 8% de sólidos. La delegación del Japón reservó su posición con respecto a esto.
67. En la sección de la norma sobre "Aditivos Alimentarios", el Comité hizo notar que las sustancias conservadoras indicadas se empleaban únicamente en Dinamarca en el mercado nacional de envases de vidrio con puré, con no más de 15% de sólidos. Como Dinamarca parecía ser el único país donde se empleaban estas sustancias conservadoras en el producto, y como Dinamarca no exportaba este producto, se acordó que sería mejor suprimir en la norma la disposición sobre sustancias conservadoras. Esto no pondría a Dinamarca en dificultad frente a otros países y cuando se enviase la norma a Dinamarca para su aceptación, a su debido tiempo, Dinamarca podría hacer una pequeña alteración con respecto a estas sustancias conservadoras. La delegación de Francia manifestó que estaba en contra del empleo de toda clase de aditivos en estos productos. La delegación de Polonia manifestó que estaba en contra del empleo de ácido cítrico, ácido málico, ácido l-tartárico o ácido láctico, pero que podía aceptar el ácido cítrico. La delegación de Francia se oponía también al empleo del ácido l-tartárico.
68. El Comité acordó tratar la sección "Contaminantes" en la misma manera que había tratado esta sección en las otras normas. La delegación de Polonia reiteró su reserva con respecto al estaño.
69. La sección "Higiene" también se corrigió como en las otras normas examinadas.
70. En lo relativo al "Llenado mínimo", el Comité enmendó esta sección para excluir los recipientes no rígidos del cumplimiento del requisito de que el producto ocupe no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. Continuaba siendo válida la disposición de que el recipiente debería llenarse tanto como prácticamente sea posible a escala comercial, teniendo en cuenta la concentración del producto. El Comité hizo notar que sería necesario incluir la disposición usual sobre aceptación después del párrafo 6.1.2 "Clasificación de defectuosos".
71. El Comité acordó enmendar el etiquetado de la designación del producto como se expresa en la versión revisada de la norma. La disposición revisada tendrá la ventaja de ofrecer la alternativa de emplear el nombre de "concentrado de tomate" junto con una declaración del porcentaje de sólidos de tomate, o bien un nombre ya establecido como pasta de tomate, puré de tomate, concentrado doble o concentrado triple, en aquellos países donde tales nombres sean comprendidos por el consumidor. La delegación del Japón manifestó que en su opinión, la norma debería establecer una declaración obligatoria de la fecha de fabricación.
72. En lo referente a la sección sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, el Comité acordó que en el párrafo 8.2.1 "Sólidos naturales solubles de tomate", sería suficiente simplemente hacer referencia al método adecuado de la AOAC que había sido aprobado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. El observador de la Organización Internacional de Normalización (ISO) señaló a la atención del Comité el Método Recomendado No. 2173 para la determinación de sólidos totales solubles por medio del refractómetro, que había sido presentado a la ISO para su aprobación final. Este método, en su opinión, con la corrección para la sal añadida, sería adecuado para este fin. En cuanto a los métodos para impurezas minerales y recuento de mohos, el Comité acordó que las últimas referencias pertinentes de la AOAC deberían incluirse en la norma. La delegación del Japón reservó su posición sobre el párrafo 9.2.3 de la norma.

Paso de la Norma sobre Concentrados de Tomate al Trámite 8

73. El Comité acordó adelantar la norma para Concentrados de Tomate al Trámite 8 para ser examinada por la Comisión en su Noveno período de sesiones.

Norma para los Guisantes (arvejas) Verdes en Conserva examinada en el Trámite 7

74. El Comité examinó la norma para los Guisantes (arvejas) Verdes en Conserva que figura en el Apéndice V de ALINORM 71/20 a la vista de las observaciones de los gobiernos sobre esta cuestión, después de su devolución al Trámite 6 en las

reuniones anteriores. La norma, según se ha revisado por el Comité, figura en el Apéndice V de este informe. Los principales puntos que se discutieron figurarán a continuación.

75. Se incluyó una disposición sobre los guisantes congelados rápidamente. El Comité reafirmó su decisión de que la clasificación por tamaños debería ser voluntaria, pero la consideró lo suficientemente esencial como para incluir una disposición en la sección de etiquetado facultativo de la norma, lo cual, pensaba el Comité, tendría como resultado que los gobiernos trataran de la cuestión cuando notificaran sus aceptaciones.
76. Algunas delegaciones todavía eran de la opinión de que las dos series de valores que se habían incluido en su última sesión para i) redondos o lisos y ii) rugosos y otros tipos, se ajustarían bastante más a la práctica en países en los que se empleaba la clasificación por tamaños, mientras que otras delegaciones preferían ver una sola serie de valores, basados, en lo posible, en los valores de la Norma Recomendada para los Guisantes Congelados Rápidamente. El Comité examinó varias combinaciones en las cuales las categorías "muy pequeños", "medianos", "grandes", tienen valores basados en uno u otro de los cuadros incluidos previamente en la norma. Otra alternativa que se consideró también, fue una disposición en los términos siguientes:

"Si se declaran las designaciones o nombres del tamaño, la declaración deberá ir acompañada de una representación gráfica y/o una declaración de las medidas exactas"

que deberá incluirse como alternativa facultativa respecto a una de las disposiciones específicas o como requisito único.
77. Después de un gran debate, el Comité reconoció que no era posible llegar a un acuerdo sobre una disposición en la que las descripciones se refieran específicamente al tamaño y, por lo tanto, convino en suprimir las disposiciones del párrafo 1.3 e incluir una disposición permitiendo un etiquetado facultativo del tamaño, de acuerdo con la legislación nacional, lo cual permitiría a los gobiernos considerar el problema de la clasificación por tamaños de guisantes en conserva de acuerdo con sus leyes y prácticas actuales, y también de acuerdo con la norma para los guisantes congelados rápidamente. El Comité expresó la esperanza de que, a su debido tiempo, podría elaborar una disposición más específica para el etiquetado de los tamaños y solicitó de la Secretaría que señalara a la atención de los gobiernos la necesidad de examinar con atención este punto cuando fuera a aceptarse el procedimiento. El Comité acordó que las propuestas para clasificación por tamaños, sugeridas por las delegaciones de Dinamarca, Países Bajos, Reino Unido, y EE.UU., junto con las cifras de la clasificación por tamaños que figuran en el proyecto de norma que se discute en este período de sesiones, así como las cifras de la clasificación que figuran en la norma en el Trámite 9 para los Guisantes Congelados Rápidamente, deberían adjuntarse al informe para informar a los gobiernos. (Véase Apéndice XII de este informe).
78. Después de haber estudiado ampliamente las otras cifras alternativas se confirmó la cifra de 21% de sólidos insolubles en alcohol para todo tipo de guisantes, que se había incluido en la norma durante el Quinto período de sesiones del Comité. El Comité decidió finalmente que un máximo de no más de 21% constituiría una norma internacional apropiada para todos los tipos, aunque se reconocía que otros valores se ajustarían más a las preferencias del consumidor, a las prácticas seguidas en las conservas y a la variedad de guisantes de cada país. La delegación del Canadá dijo que hubiera preferido una cifra de 16% para todos los tipos. La delegación de Polonia prefería una cifra de 18% para todos los tipos. La delegación de EE.UU. reservó su posición con respecto a los redondos o lisos, para los cuales consideraba que la cifra de 23,5% sería más apropiada. La delegación de los Países Bajos apoyó los puntos de vista de los EE.UU. y la delegación de Francia dijo que la cifra de 21% era demasiado baja y que 28% sería más conveniente para los redondos o lisos.
79. Se incluyó la definición de los guisantes amarillos.
80. En lo que se refiere a la sección de la norma sobre Aditivos Alimentarios, se acordó permitir la adición de glutamato monosódico, pero únicamente para el producto hecho con salsa, como se acordó para los almidones modificados. La delegación de Noruega manifestó que el empleo de glutamato monosódico no estaba permitido en Noruega. La delegación del Japón manifestó que el aditivo no se empleaba para los guisantes en conserva en el Japón. En lo referente a la

disposición sobre colorantes, que se retuvo sin ninguna alteración en la norma, excepto una corrección de redacción para el caroteno, varias delegaciones expresaron su objeción a uno, o más, o a todos los colorantes. La delegación de Francia estaba también en contra del empleo de endurecedores en este producto. La delegación de Francia también se opuso al empleo de almidones modificados y la delegación de Polonia estaba en contra del empleo de alginato y alginato de propilenglicol.

81. Las delegaciones de Francia y Países Bajos manifestaron que creían que el peso escurrido mínimo de 60% debería elevarse a 63% en los recipientes pequeños y a 66% en los grandes. La delegación de EE.UU. explicó que debido a la amplia variación de los tipos y de la madurez de los guisantes, en su opinión, sería preferible, para asegurarse de que el consumidor obtuviera un envase lleno de guisantes, atenerse en gran parte al requisito de llenado máximo, tal como se determina por el método que se incluyó en el Anexo I, que había sido aprobado por el CCMAS pendiente de la corrección de la redacción. El Comité aceptó una versión corregida del método y decidió incluirla en la norma. La cifra para peso escurrido se dejó inalterada a 60%. Las delegaciones de Francia y los Países Bajos manifestaron que la determinación debería hacerse únicamente en el peso escurrido.
82. La delegación de los EE.UU. se ofreció a facilitar una comunicación explicando su experiencia sobre la marcha del requisito de llenado mínimo.
83. Las delegaciones de Canadá, Francia y Polonia expresaron firmemente la opinión de que debería señalarse a la atención del consumidor especialmente cuando los guisantes se hubieran coloreado artificialmente. Volvieron a insistir en que la declaración "coloreados artificialmente" debería figurar como parte del nombre del producto. El Comité decidió no apartarse del plan de acción fijado en el párrafo 6 k) del informe de su Séptimo período de sesiones (ALINORM 71/20). El plan era el de confiar en la inclusión de "colorantes" en la declaración de ingredientes.
84. El Comité admitió que era importante que el consumidor pudiera ver fácilmente la declaración de ingredientes y haciendo notar que en la Norma General para Etiquetado de Alimentos había requisitos concernientes a toda declaración obligatoria, solicitó que la atención del CCEA se dirigiera a considerar la posible necesidad de requisitos más específicos para la declaración de ingredientes.

#### Paso de la Norma para los Guisantes Verdes en Conserva al Trámite 8

85. El Comité acordó adelantar la norma para los Guisantes Verdes en Conserva al Trámite 8 para su aprobación por la Comisión en su Noveno período de sesiones.

#### Norma para la Compota (Conservas de fruta) y Jaleas, examinada en el Trámite 4

86. El Comité examinó la norma para la Compota (Conservas de fruta) y Jaleas. Un resumen de las enmiendas acordadas (aparte de las correcciones de redacción) y de los puntos más importantes resultantes de este período de sesiones, se expresa a continuación.
87. 2.1.1 c) - Se retuvo la referencia a "la acción del calor". La delegación de los Países Bajos se ocupó de proporcionar, con bastante tiempo antes del próximo período de sesiones, una comunicación tecnológica para establecer métodos, por medio de los cuales, se podría preparar un producto de gran semejanza a las conservas de fruta sin aplicación del calor. La delegación de Francia consideró que los productos a base de frutas y azúcar que no se hayan sometido a un tratamiento adecuado por el calor, destinado a asegurar su conservación sin la adición de sustancias químicas conservadoras, no podrían considerarse como compotas, tales como las abarcadas por el actual proyecto de norma. La delegación de Francia consideró, por lo tanto, que estos productos eran imitaciones que deberían definirse bajo otra norma y que deberían comercializarse bajo un nombre donde no figurara la palabra "compota" o cualquier otro término equivalente que pudiera inducir a confundir estos productos con las compotas.
88. 2.2 - La disposición se revisó de modo que se incluyeron frutas y hortalizas empleadas tradicionalmente en un país mientras que se excluyeron otras.
89. 2.3/2.4 - Estas disposiciones se combinaron para establecer definiciones sobre el "ingrediente fruta", para empleo en compotas y jaleas respectivamente. Se incluyó una referencia para el empleo de fruta congelada rápidamente y en conserva, pero se excluyó el empleo de fruta desecada.

90. 3.1.1(2) - La miel fué trasladada a la sección de los "ingredientes facultativos". Se introdujo el zumo de fruta o zumo de fruta concentrado en la sección de ingredientes facultativos. La delegación de Francia reservó su posición en lo referente a aceites esenciales de la sección de ingredientes facultativos.
91. Se acordó dejar inalterada la sección sobre "Contenido de fruta" (3.2.1) con una sola cifra de 40% para el contenido de fruta de una compota o una jalea, con una aclaración a la norma de que la cifra estaba sujeta a revisión. Algunas delegaciones expresaron su reserva sobre la cifra de 40%. La delegación del Canadá opinó que la cifra debería ser de 45%. La delegación de los Países Bajos llamó la atención sobre las tres categorías de contenido de frutas que se aplican en algunos países, y sugirió que un valor mínimo más adecuado sería 35%. La delegación de Noruega llamó la atención sobre la necesidad de contar con excepciones para el valor mínimo en ciertas frutas, como grosellas, para las cuales es esencial un mínimo inferior debido a la naturaleza de la fruta. El Comité decidió solicitar de los gobiernos sus observaciones sobre la cifra para el contenido de fruta que debería aplicarse en general, y razones tecnológicas detalladas o razones diversas para otras excepciones individuales, como grosellas, junto con los valores para tales excepciones. El Comité expresó la idea de que desearía incluir en la norma una lista de tales excepciones. El Comité también decidió solicitar observaciones detalladas sobre la disposición de frutas mezcladas, por ejemplo, sobre las proporciones de las dos o más frutas empleadas.
92. 3.3 - Sólidos solubles (Producto final). Algunas delegaciones propusieron una reducción en la cifra mínima de 65% pero el Comité decidió dejar la cifra inalterada. Se hizo notar que la elaboración de normas para productos dietéticos o para diabéticos podría proponerse por separado, ya que estaban excluidos en la sección de "Ambito de aplicación". Los requisitos existentes de no menos del 65%, abarcarían productos relacionados con el comercio internacional que con la elaboración e higiene adecuadas, tendrían una duración apropiada del producto en almacén después de abrir el recipiente. La delegación de Noruega reservó su posición porque no consideraba necesario fijar ningún límite mínimo para el contenido de sólidos solubles. La delegación de Marruecos manifestó que desearía ver más flexibilidad en la norma y solicitó que la cifra se fijara en 62% porque, en su opinión, el gusto era demasiado dulce.
93. 3.4.1 - Criterios de calidad. Según la propuesta de la delegación de Australia se acordó hacer una referencia sobre las semillas de la granadilla como componente natural de la fruta.
94. 3.4.2 - Defectos. Varias delegaciones hicieron objeciones a la inclusión de la detallada sección sobre defectos porque no se consideraba necesaria para un producto como la compota, y porque algunos de los requisitos parecían ser demasiado restrictivos especialmente para la aplicación a toda la gama de productos fabricados a partir de frutas con características ampliamente diferentes. Estas delegaciones afirmaron que no contaban con experiencia práctica en este tipo de clasificación para defectos o de los resultados que puedan obtenerse al aplicarlos en otros lugares distintos de la fábrica. El Comité convino en colocar la sección entera entre corchetes y volver a examinar la necesidad de esta sección a la vista de una comunicación que los EE.UU. se encargarían de presentar.
95. La delegación de Polonia sugirió que sería más apropiado establecer las tolerancias para impurezas orgánicas y minerales, especialmente para compota de fresas. Polonia, en sus observaciones escritas, había sugerido "una tolerancia para impurezas orgánicas inocuas para la salud humana, por ejemplo, 4 piezas por 500 gramos, y para impurezas minerales hasta 0,03% en peso para la compota de fresas y 0,01% para otras". Se solicitó de la delegación de Polonia que contribuyera con una comunicación técnica. Se solicitaron las observaciones de los gobiernos sobre la necesidad de una clasificación detallada de defectos y sobre la idea de un sistema de tolerancias para impurezas, junto con sugerencias detalladas, si fuera pertinente.
96. 4. Aditivos Alimentarios
- 4.1 Acidificantes. Las delegaciones de Francia, Japón, Países Bajos, Noruega y Polonia se opusieron a la inclusión del ácido fumárico. La delegación de Noruega hizo objeción al ácido l-tartárico. El Comité acordó establecer los límites, con alternativas, entre corchetes.
- 4.2 Reguladores del pH. Se suprimió el hidróxido sódico. Se incluyeron los límites.



- 4.3 Antiespumantes. Se suprimieron las siliconas. Se fijaron los límites para el dimetilpolisiloxano a una dosis de 10 mg/kg. Las delegaciones de Francia y Polonia objetaron el empleo del dimetilpolisiloxano.
- 4.4 Espesantes. Se acordó que la pectina, limitada por prácticas de fabricación adecuadas, era el agente espesante más empleado, aunque el agar-agar se empleaba en Marruecos y Tailandia. La sección se revisó para incluir únicamente estos dos compuestos.
- 4.5 Colorantes. Varias delegaciones estaban en contra de algunos o todos los colorantes.
97. 4.6 - Sustancias conservadoras. El Comité hizo notar que estaría presente un residuo de azufre cuando el producto se hubiera preparado con fruta que había sido tratada con azufre. Se hizo notar que el nivel de 100 mg/kg no se alcanzaría en la práctica en algunos casos y se solicitó de los gobiernos que presentaran información reciente sobre la cantidad actual de residuos, con vistas a una probable reducción de la tolerancia. Varias delegaciones objetaron a la inclusión de sustancias conservadoras que, en su opinión, eran innecesarias en un producto con 65% de sólidos solubles. Después del debate, el Comité convino en permitir en algunos casos el empleo de las cuatro sustancias conservadoras especificadas, en recipientes que no estuvieran cerrados herméticamente, especialmente los de plástico, y posiblemente en recipientes muy grandes que se guardarían algún tiempo después de abrirlos. El Comité solicitó de los gobiernos que poseyeran información sobre el empleo de estas sustancias conservadoras, que contribuyeran con detalles recientes sobre la duración que alcanzarían en los estantes los productos con un contenido de sólidos del 65%, y de las actuales dosis de empleo de cada una de las sustancias conservadoras. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que las dosis propuestas eran demasiado elevadas y que podrían reducirse a 250 mg/kg. El Comité confirmó que su intención había sido fijar la dosis a 1000 mg/kg (que se estaba revisando ahora) para sustancias conservadoras empleadas solas o en combinación. Esta sección se corrigió de conformidad.
98. 4.7 - Aromas naturales. La delegación de Francia se opuso al empleo de esencias naturales de frutas si la esencia de una fruta se empleaba con una fruta distinta, o si una esencia de fruta se empleaba con hortalizas. En vista de lo anterior, el Comité convino en cambiar el texto a "Esencia natural de fruta de la fruta designada".
- 4.8 - Endurecedores. La delegación del Reino Unido explicó que los agentes endurecedores empleados en la práctica eran lactato cálcico y metabisulfito cálcico y que la costumbre era de expresar las cantidades de tales sales en términos de cloruro cálcico. En consecuencia, se enmendó la sección, y el Reino Unido se ocupó de proponer una dosis adecuada expresada en términos de calcio total.
99. 6. - Pesos y medidas. Se acordó establecer una excepción para recipientes no rígidos en lo relativo a llenado mínimo, en los mismos términos que para concentrado de tomate.
100. 7.1.2 - La delegación de Canadá manifestó que consideraba que el párrafo 7.1.2 debería enmendarse por adición de las palabras siguientes "y deberá ir seguido de las palabras 'con color artificial', según los casos".
101. 7.1.5 - Etiquetado de los productos preparados con jengibre, etc. Se incluyó un requisito adicional para la "mermelada de higo" o "mermelada de piña".
102. Devolución de la Norma para Compotas al Trámite 3.  
En vista de los cambios hechos en el proyecto de norma, y del hecho de que algunas secciones necesitaban estudiarse posteriormente, el Comité convino en devolver la norma al Trámite 3 para pedir otra serie de observaciones de los gobiernos.
103. Norma general para la Mermelada de Agrios en el Trámite 4  
El Comité acordó que la norma para la mermelada de agrios debería corregirse como corresponda, de acuerdo con las decisiones tomadas en la norma para compotas, y que debería devolverse al Trámite 3 para solicitar otra serie de observaciones de los gobiernos.



Normas para i) Zanahorias en conserva; ii) Encurtidos de pepino; iii) Ensalada de frutas tropicales, y iv) Guisantes (arvejas) maduros en conserva en el Trámite 2

104. El Comité consideró que las normas arriba mencionadas, con excepción de la de encurtidos de pepino, estaban en condiciones de ser enviadas a los gobiernos para ser comentadas en el Trámite 3, previa corrección de la redacción por el relator del Comité para ponerlas en consonancia, donde fuera necesario, con el formato de las últimas normas. La delegación de los EE.UU. manifestó que deseaba revisar la norma para encurtidos de pepino en colaboración con la delegación de Polonia como relator y que enviarían la versión revisada antes del próximo período de sesiones del Comité para estudiarla en el Trámite 2.

Nota sobre la Norma para las Mandarinas en Conserva, adelantada al Trámite 8

105. En lo relativo al párrafo 6 de este Informe, al final de las sesiones, la delegación de los EE.UU. informó al Comité que había consultado varios textos que ofrecían garantía informativa al respecto y que revelaban que el Citrus Tankan Hayata estaba clasificado como una de las variedades de Citrus reticulata Blanco. Por lo tanto, el Citrus Tankan Hayata estaba comprendido en la norma y no sería necesario estudiar ya más este asunto en su próximo período de sesiones. El Comité estuvo de acuerdo.

Declaración del observador de la Organización Internacional de las Asociaciones de Consumidores (IOCU)

106. La observadora de la IOCU expresó su agradecimiento y dió las gracias por haber tenido la oportunidad de asistir a las sesiones. Esta era la primera vez que la IOCU había estado representada en un período de sesiones del Comité. La observadora de la IOCU expresó el vivo interés de la IOCU por el trabajo del Comité, y señaló la necesidad de que las delegaciones, tanto en las sesiones del Comité como en sus propios países, continuarán estudiando la mejor forma de proteger los intereses y necesidades del consumidor.

Programa de trabajo del Noveno período de sesiones del Comité

107. El Comité acordó examinar los proyectos de norma para los siguientes productos, en su próximo período de sesiones, en el Trámite indicado:
- i) Uvas pasas - Trámite 7 (para examinar los planes de toma de muestras)
  - ii) Compotas (conservas de fruta) y Jaleas - Trámite 4
  - iii) Mermelada de Agrios - Trámite 4
  - iv) Zanahorias en conserva - Trámite 4
  - v) Ensalada de frutas tropicales en conserva - Trámite 4
  - vi) Guisantes en conserva, maduros, elaborados - Trámite 4
  - vii) Encurtidos de pepino - Trámite 2

El Comité acordó estudiar también en sus próximas sesiones las enmiendas propuestas por los Países Bajos para la Norma sobre Frijoles Verdes en Conserva y Frijolillos en Conserva.

Estado en que se encuentran las normas que está elaborando el Comité

108. A. Normas examinadas en el Octavo período de sesiones del Comité
- i) Normas examinadas en el Trámite 7 y adelantadas al Trámite 8 para su examen por la Comisión en su Noveno período de sesiones
    - a) Mandarinas en conserva
    - b) Peras en conserva
    - c) Concentrados de tomate
    - d) Guisantes verdes en conserva
  - ii) Norma examinada en el Trámite 7 y devuelta al Trámite 6 para que el Comité vuelva a examinarla (planes de toma de muestras) en el Trámite 7, en su Noveno período de sesiones

Uvas pasas

- iii) Normas examinadas en el Trámite 4 y devueltas al Trámite 3 para que el Comité vuelva a examinarlas en el Trámite 4, en su Noveno período de sesiones
  - a) Compotas (conservas de fruta) y Jaleas
  - b) Mermelada de agrios
- iv) Normas adelantadas al Trámite 3 para ser examinadas por el Comité en el Trámite 4, en su Noveno período de sesiones
  - a) Zanahorias en conserva
  - b) Ensalada de frutas tropicales en conserva
  - c) Guisantes maduros, elaborados, en conserva
- v) Norma mantenida en el Trámite 2 para nueva redacción y examen por el Comité en el Trámite 2, en su Noveno período de sesiones

Encurtidos de pepino

B. Normas cuyo examen se ha aplazado o que se mantienen en suspenso

Estas normas se examinarán tan pronto como lo permitan las ocupaciones del Comité:

- a) Frijoles en conserva en salsa de tomate
- b) Frijoles en conserva, elaborados maduros
- c) Ensalada de dos frutas en conserva
- d) Ensalada de frutas en conserva (aparte de la ensalada de frutas tropicales)
- e) Higos desecados
- f) Albaricoques desecados
- g) Dátiles
- h) Pistachos

C. Normas futuras posibles

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

D. Nuevas normas propuestas en el Octavo período de sesiones del Comité

Ninguna

Fecha y lugar del próximo período de sesiones

109. El Comité tomó nota de que la propuesta para celebrar el Noveno período de sesiones del Comité en Washington, D.C., del 15 al 19 de mayo de 1972, se presentaría al Octavo período de sesiones de la Comisión.

LISTA DE PARTICIPANTES

Presidente en funciones

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

Relator

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

FAO

Representante

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

ALGERIA

Delegado

Mr. Hamid Benchareb  
Food Inspector  
Ministere de l'Agriculture  
et de le reforme Agraire (MARA)  
S/Direction de le Repression  
des Fraudes  
12 Bd. Colonel Amirouche, Algeria

AUSTRALIA

Jefe de la Delegación

Mr. Ivan Smith  
Assistant Secretary  
Department of Primary Industry  
Canberra, Australia

Delegado

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

BRASIL

Jefe de la Delegación

Dr. Lucio Tavares de Macedo  
Director of the Division of Inspection  
Ministry of Agriculture  
Rio de Janeiro

Delegado

Mr. Diogenes Cardozo  
Ministry of Agriculture  
Rio de Janeiro  
  
Mr. Eymar Da Cunha Franco  
Head of Technical Group of  
Registration Control  
Rio de Janeiro

BRASIL (cont.)

Mr. Rubem Amaral  
Second Secretary  
Brazilian Embassy  
3007 Whitehaven Street, NW  
Washington, D. C. 20008

CANADA

Jefe de la Delegación

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

Delegados

Mr. C. P. Erridge  
Processing Officer  
B. C. District  
Fruit and Vegetable Division  
Canada Department of Agriculture  
Room 805  
1001 West Pender Street  
Vancouver, B. C., Canada

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

CHINA, República de

Mr. J. T. Tseng  
Managing Director  
Food Industry Research and  
Development Institute  
P. O. Box 245  
Hsinshu, Taiwan

CHINA, República de (cont.)

Delegados

Mr. H. H. Chang  
Food Processing Specialist  
Council for International Economic  
Cooperation and Development  
Union Building  
9 Paoching Road  
Taipei, Taiwan

Mr. F. W. Liu  
Specialist  
Joint Commission for Rural Reconstruction  
JCRR - 37 Nanhai Road  
Taipei, Taiwan

CONGO (KINSHASA)

Delegado

Mr. Jean-Jacques Kudiwu  
Minister Counselor  
Embassy of the Democratic Republic  
of the Congo (Kinshasa)  
4800 - 16th Street, NW  
Washington, D. C.

DINAMARCA

Delegado

Mr. J. Gram  
Laboratory Manager  
Danish Cannery Association  
Odense Konservesfabrik A/S  
DK 5100 Odense, Denmark

FRANCIA

Delegado

Mr. Jean Laguionie  
Inspecteur agree du Service  
de la Repression des Fraudes  
et du Controle de laquirlite  
Paris 42 Bis Rue de Bourgogne  
Paris 7, France

HUNGRIA

Delegado

Dr. Balint Szaloczy  
Second Secretary (Agriculture)  
Embassy of the Hungarian  
People's Republic  
2437 15th Street, NW  
Washington, D. C. 20009

JAPON

Jefe de la Delegación

Mr. Hiroya Sano  
First Secretary  
Embassy of Japan  
2520 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, D. C. 20008

Delegados

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

Mr. Takashi Ichikawa  
Second Secretary  
Embassy of Japan  
2520 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, D. C. 20008

Mr. Tatsuharu Higuchi  
Director  
Japan Canned Mandarin Orange  
Packers Association  
No. 5, 2 Chome, Yaesu  
Chuo-Ku, Tokyo, Japan

Mr. Kazuzo Ouchi  
Vice-Chairman  
The Technical Research Committee  
Japan Tomato Processors Association  
4-2 Nihonbashi Tohri Chuo-Ku  
Tokyo, Japan

APENDICE I

Página 4

JAPON (cont.)

Mr. Noboru Ioroi  
Assistant Chief, Fruits Division  
Rawsilk and Horticulture Bureau  
Ministry of Agriculture & Forestry  
2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku  
Tokyo, Japan

MARRUECOS

Delegado

Mr. Mohamed Trachen  
Office of Commerce & Export  
(Commercial Attache & Delegate  
of O.C.E.)  
360 East 72nd Street  
New York, New York

PAISES BAJOS

Jefe de la Delegación

Dr. K. Büchli  
Public Health Officer  
Ministry of Public Health  
dr. Reyerstr. 10  
Leidschendam

Delegado

Dr. L. Gersons  
Ministry of Agriculture  
Sprenger Institute  
6. Haagsteeg  
Wageningen, Netherlands

NORUEGA

Delegado

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

PANAMA

Delegado

Mr. Alberto Watson-Fabrega  
Cultural Attache'  
Embassy of Panama  
2862 McGill Terrace NW  
Washington, D. C. 20008

FILIPINAS

Delegado

Dr. Cristino S. Lazatin  
Science Attache'  
Embassy of the Philippines  
1617 Massachusetts Ave. NW  
Washington, D. C. 20036

POLONIA

Jefe de la Delegación

Dr. Fr. Morawski  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Warszawa, Stepinska 9, Poland

Delegado

Mr. W. Orlowski  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Warszawa, Stepinska 9, Poland

TAILANDIA

Delegado

Mrs. Rabieb Bhumiratana  
Principal Scientist  
Ministry of Industry  
Department of Science  
Bangkok, Thailand

REPUBLICA ARABE UNIDA

Delegado

Dr. Ismail A. Abdou  
Undersecretary of Health and  
Director the Nutrition Institute  
Cairo, Egypt

REINO UNIDO

Jefe de la Delegación

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

Delegados

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

Mr. H. R. Hinton  
Director of Research  
Fruit & Vegetable Preservation  
Research Association  
Chipping Campden  
Gloustershire

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

Dr. Z. Hybs  
Robertson Foods Group  
Golden Shred Works  
Bristol 4

APENDICE I  
Página 6  
REINO UNIDO (Cont.)

Delegados

Mr. J. D. Croker  
Food Manufacturers Federation,  
Inc.  
4 Lygon Place  
London SW 1

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA  
Jefe de la Delegación

Mr. Fred Dunn  
Acting Deputy Director  
Fruit & Vegetable Division  
C&MS - USDA  
Room 2077 So. Building  
Washington, D. C.

Delegados

Mr. Lowrie M. Beacham  
Acting Deputy Director  
Office of Product Technology  
Bureau of Foods, FDA, HEW  
200 "C" Street, SW  
Washington, D. C.

Dr. Ira I. Somers  
Director  
Research Laboratories  
National Canners Association  
1133 - 20th Street NW  
Washington, D. C.

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

Mr. C. B. Way  
Director of Quality Assurance  
Green Giant Company  
Le Sueur, Minnesota

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (Cont.)

Delegados

Mr. Donald L. Dance  
Coordinator  
Food Regulation Compliance  
H. J. Heinz Company  
P. O. Box 57  
Pittsburgh, Pennsylvania

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

URUGUAY

Delegado

Mr. Daniel Frias-Vidal  
Third Secretary  
Embassy of Uruguay  
1918 "F" Street NW  
Washington, D. C. 20006

OBSERVADORES

SUD AFRICA

Mr. Govert C. van Drimmelen  
Agricultural Counsellor (Scientific)  
Embassy of South Africa  
3051 Massachusetts Ave. NW  
Washington, D. C. 20008

TURQUIA

Mr. Ozger Akad  
Commercial Attache'  
Embassy of the Republic of Turkey  
2523 Massachusetts Ave. NW  
Washington, D. C.



ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF  
CONSUMERS UNIONS (IOCU)

Mrs. Luise K. Addiss  
Representative to the  
U.N. For the IOCU  
45 Gramercy Park  
New York, New York

ASSOCIATION OF OFFICIAL  
ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC)

Mr. Victor Blomquist  
Chief  
Fruit & Vegetable Branch  
Office of Product Technology  
Bureau of Foods, FDA, HEW  
200 "C" Street SW  
Washington, D. C.

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

Mr. Jan J. Mertens  
Vice President  
FRUCOM, St. Amelbergalei 30  
B-2120 Schoten, Belgium

INTERNATIONAL GLUCOSE  
FEDERATION (IFG)

Mr. Paul M. Karl  
CPC International, Inc.  
International Plaza  
Englewood Cliffs, New Jersey

Mr. Charles C. Spencer  
CPC International, Inc.  
International Plaza  
Englewood Cliffs, New Jersey

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR  
STANDARDIZATION (ISO)

Mr. G. Castan  
Directeur du Departement  
"Agriculture, Industrie  
Chimique, Emballage"  
Association Française de  
Normalisation (AFNOR)  
Tour Europe  
Cedex 7 - 92 Paris  
La Defense, France

INTERNATIONAL OFFICE OF VINES  
AND WINES

Mr. Basile Logothetis  
Professor of Viticulture  
University of Thessaloniki  
Thessaloniki, Greece

INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS  
ASSOCIATION

Mr. Raldon R. Wiles  
Sunkist  
P. O. Box 640  
Corona, California

Mr. Richard C. Bruner  
Sunkist  
720 E. Sunkist Street  
Ontario, California

PROYECTO DE NORMA PARA MANDARINAS EN CONSERVA  
(Adelantado al Trámite 8)

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

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

1.2 Formas de presentación

Las mandarinas en conserva podrán envasarse en las siguientes formas:

- (a) Segmentos enteros; o
- (b) Segmentos rotos; o
- (c) Piezas.

1.3 Tamaños en la forma de presentación en segmentos enteros

1.3.1 Tamaños

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

- Grande: 20 segmentos o menos por 100 gramos de fruta escurrida.
- Mediano: 21 a 35 segmentos por 100 gramos de fruta escurrida.
- Pequeno: 36 segmentos o más por 100 gramos de fruta escurrida.

1.3.1.1 Definición de "tamaño razonablemente uniforme"

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

1.3.2 Tamaños mixtos

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

Mediano-grande o Pequeño-mediano

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

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

2.1.1 Medios de cobertura

(a) Agua - en cuyo caso el agua o cualquier mezcla de agua y zumo de mandarina es el medio de cobertura líquido; o

(b) Jarabe - en cuyo caso el agua o el zumo están mezclados con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa - que se clasifica con arreglo a la concentración como sigue:

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

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

2.2 Ingrediente facultativo

Zumo de limón (diluido o concentrado) puede adicionarse como acidificante o para intensificar el sabor.

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Color

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

2.3.2 Sabor

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

2.3.3 Textura

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

2.3.4 Integridad

<u>(a) Forma de presentación en segmentos enteros</u>	<u>Limitaciones</u>
(1) <u>Segmentos enteros</u> ..... (segmentos prácticamente intactos que conservan su forma original aunque pueden estar abiertos muy ligeramente)	80% o más, por recuento de unidades
(2) <u>Segmentos ligeramente rotos</u> ..... (segmentos relativamente intactos que están abiertos o presentan una ligera desintegración); y <u>segmentos rotos</u>	20% como máximo, por recuento de unidades
(3) <u>Segmentos rotos</u> ..... (porciones de segmentos que no son ni "segmentos enteros" ni "segmentos ligeramente rotos" y que conservan como mínimo la mitad del tamaño del segmento original; cuando el tamaño del segmento original no sea manifiesto, la porción deberá ser lo suficientemente grande para no poder pasar por un tamiz de aberturas cuadradas de 12mm, formado por alambre de 2mm de diámetro.	10% como máximo, por recuento de unidades
 <u>(b) Forma de presentación en segmentos rotos</u>	
(1) <u>Segmentos rotos</u> ..... (tal como se define en el párrafo 2.3.4 (a) (3)) ; y/o	85% o más de la fruta escurrida

- (2) Mandarinas en conserva que no cumplen los requisitos de integridad de la forma de presentación en segmentos enteros.

(c) Forma de presentación en piezas

- (1) Piezas irregulares y rotas ..... Sin limitación (que son suficientemente grandes para no poder pasar por un tamiz de aberturas cuadradas de 8 mm, formado por alambre de 2 mm de diámetro); y/o
- (2) Mandarinas en conserva que no cumplen los requisitos de la forma de presentación en segmentos rotos.

2.3.5 Defectos y tolerancias

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

<u>(a) Membranas</u>	<u>Límite máximo</u>
(superficie total) .....	7 cm <sup>2</sup> (cm. cuadrados) por 100 gramos de fruta escurrida (determinado como valor medio)
 (b) <u>Hebras</u> (longitud total).....	 5 cm por 100 gramos de fruta escurrida (determinado por valor medio)
(c) <u>Semillas desarrolladas</u> .....	1 por 100 gramos de fruta escurrida (determinado por valor medio)
<small>(que miden más de 4,0 mm en cualquier dimensión; pero las semillas embriónicas, pequeñas, sin desarrollar, no se considerarán como defectos).</small>	

2.3.6 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes de calidad descritos en los párrafos 2.3.1 a 2.3.5 (excepto los determinados por valor medio), se considerarán "defectuosos".

2.3.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.3 cuando:

- (a) El número de "defectuosos" tal como se especifica en el párrafo 2.3.6 no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados; y
- (b) se cumplan los requisitos del párrafo 2.3.5, que se basan en el valor medio.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

<u>Acidificantes</u>	<u>Dosis máxima utilizable</u>
Acido cítrico .....	Sin limitación (aprobado)
 <u>Agentes antitúrbidos</u>	
Metil-celulosa .....	10 mg/kg (sanción aplazada)

(Especificaciones: 1/

- Contenido en metoxilo ..... no menos de 27,5%, no más de 31,5%, calculados en peso seco.
- Además, el contenido en arsénico no será superior a 3 mg/kg
- Otros metales pesados ..... no más de 10 mg/kg calculados como plomo (Pb)
- Pérdida por desecación ..... no será superior a 5%.
- Residuo (Cenizas) ..... no será superior a 1-1/2%.)

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición relativa a contaminantes ha sido aprobada temporalmente 2/ por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

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

5. HIGIENE

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

- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.
- 5.3 No deberán hallarse presentes microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento. 3/
- 5.4 El producto no deberá contener sustancias producidas por microorganismos en cantidades que resulten tóxicas. 3/

---

1/ Estas especificaciones no forman parte de la norma. Las especificaciones serán sometidas a la atención del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, que actualmente, está revisando las especificaciones para varios aditivos alimentarios, incluyendo metil-celulosa.

2/ Aprobada temporalmente; sujeta a revisión antes de los dos años siguientes a la adopción de la Norma por la Comisión en el Trámite 8.

3/ El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su Octavo periodo de Sesiones, celebrado del 14 al 18 de junio 1971, ha recomendado que estas dos disposiciones deberán expresarse del modo siguiente:

"5.3 Al ensayarse el producto por los métodos apropiados de toma de muestras y análisis,

(a) deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, y

(b) no deberá contener sustancias producidas por microorganismos en cantidades que pueden ser tóxicas."

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

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

6.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Todo recipiente que no satisfaga los requisitos relativos al llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) de 6.1.1 deberá considerarse "defectuoso".

6.1.1.2 Aceptación

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

6.1.2 Peso escurrido mínimo

6.1.2.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes, calculados sobre la base del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

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

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

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto será "Mandarinas",

7.1.2 La forma de presentación deberá declararse como parte del nombre, o cerca de éste, según los casos:

"Segmentos enteros"  
"Segmentos rotos"  
"Piezas"

7.1.3 El medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste: "Agua", "Jarabe muy diluido", "Jarabe diluido", "Jarabe concentrado" o "Jarabe muy concentrado".

7.2 Lista de ingredientes

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

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

- (a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño al consumidor.
- (b) Cuando el producto se someta a elaboración en un segundo país 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 Declaraciones facultativas

7.6.1 Clasificación por tamaños en la forma de presentación de segmentos enteros

En la forma de presentación de segmentos enteros en la etiqueta podrá declararse la clasificación por tamaños si el envase cumple con los requisitos pertinentes del párrafo 1.3.1 ó 1.3.2 de esta norma.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación, son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos mencionados en 8.1, 8.2, 8.3 y 8.4 han sido aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

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

8.2 Determinación de peso escurrido

Según se indica en el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos de Análisis FAO/OMS del Codex Alimentarius para Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 36-1970, Determinación de peso escurrido - Método I).

Los resultados se expresan en % m/m, calculados con relación a la masa de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando esté completamente lleno.

8.3 Determinación de la concentración del jarabe (Método refractométrico)

Según se indica en el método de la AOAC (1970), "(Official Methods of Analysis of the AOAC", 1970, 31.011: (Sólidos) por medio del refractómetro (4) "Official, Final Action" (y 47.012 y 47.015)).

Los resultados se expresan en % m/m de sacarosa ("grados Brix"), corrigiendo la temperatura para el equivalente a 20°C.

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

8.4.1 Recipientes metálicos

8.4.1.1 Procedimiento

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

- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia deberá considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

#### 8.4.2 Recipientes de vidrio

##### 8.4.2.1 Procedimiento

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



PROYECTO DE NORMA PARA PERAS EN CONSERVA  
(Adelantado al Trámite 8)

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por peras en conserva el producto (a) preparado con peras maduras de variedades comerciales para conserva, que se ajusten a las características del Pyrus communis o Pyrus sinensis, cuyas peras estarán peladas, sin corazón y sin pedúnculos, para todas las formas de presentación excepto para la forma de presentación "enteras", en la que no será necesario que estén peladas, sin corazón o sin pedúnculo; para la forma de presentación "mitades" no necesitan pelarse; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado, pudiendo envasarse con aderezos u otros ingredientes aromatizantes; y (c) tratado adecuadamente con calor, antes o después de encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de peras cultivadas.

1.3 Formas de presentación

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

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Las peras en conserva pueden envasarse en:

- (a) Agua - en cuyo caso es el único medio de cobertura líquido.
- (b) Agua y zumo de pera - en cuyo caso la mezcla de agua y zumo de pera es el único medio de cobertura líquido.
- (c) Zumo de pera - en cuyo caso el zumo de peras es el único medio de cobertura líquido.
- (d) Otros zumos de fruta - en cuyo caso un zumo (o zumos) de fruta de concentración simple, distinto del zumo de peras (y compatible con las peras en conserva como medio de cobertura), es el único medio de cobertura líquido.
- (e) Cualquiera de los cuatro medios líquidos (indicados en 2.1 (a), (b), (c), (d)) puede adicionarse con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa.

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

- (a) Cuando se adicionan azúcares al zumo de peras o a otros zumos de fruta, los medios líquidos se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado - no menos de 14<sup>o</sup>Brix  
Zumo de (nombre de la fruta) edulcorado - no menos de 18<sup>o</sup>Brix  
Zumo de (nombre de la Fruta) muy edulcorado - no menos de 22<sup>o</sup>Brix

(b) Cuando se adicionan azúcares al agua o a la mezcla de agua y zumo de peras, los medios líquidos se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Jarabe muy diluido - no menos de 10<sup>o</sup>Brix  
Jarabe diluido - no menos de 14<sup>o</sup>Brix  
Jarabe concentrado - no menos de 18<sup>o</sup>Brix  
Jarabe muy concentrado - no menos de 22<sup>o</sup>Brix

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

### 2.3 Otros ingredientes permitidos

Especias, aceites de especias, menta; zumo de limón (de concentración normal o concentrado) puede añadirse como acidificante o como reforzador del aroma.

### 2.4 Criterios de calidad

#### 2.4.1 Color

El color del producto será el normal del tipo varietal, teniendo en cuenta cualquier color artificial que se agregue, y una ligera coloración rosa no se considerará como defecto. Las peras en conserva que contengan otros ingredientes autorizados se considerarán del color característico cuando no presenten ninguna coloración anormal debido al ingrediente que se emplee.

#### 2.4.2 Sabor

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

Las peras en conserva con sustancias aromatizantes especiales, tendrán el sabor característico que comunican las peras y las otras sustancias empleadas.

#### 2.4.3 Textura

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

#### 2.4.4 Uniformidad del tamaño

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

#### 2.4.5 Defectos y tolerancias

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

- |     |   | <u>Límites máximos</u>  |
|-----|---|---|
| (a) | <p><u>Peras con macas y recortes</u> .....</p> <p>(Macas - alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa, como magullamientos, roña y coloración oscura. Recortes - aquellas unidades que tengan <u>vaciados</u> profundos, debidos al recorte físico o a otras causas, y que perjudiquen claramente su aspecto; los recortes se consideran como defecto únicamente en las formas de presentación de enteras, mitades y cuartos)</p> | <p>(i) <u>Total, 30% en número; o 3 unidades por recipiente cuando el número es menor de 10; a condición de que la muestra promedia no sea mayor de 30%;</u><br/>- pero limitado a -</p> <p>(ii) 20% en número con macas; o 2 unidades por recipiente cuando el número es menor de 10; a condición de que la muestra promedia no sea mayor de 20% para macas.</p> |
| (b) | <p><u>Rotas</u> .....</p> <p>(Únicamente en las formas de presentación <u>Enteras, mitades y cuartos</u> - una unidad <u>fragmentada en dos o más partes</u>, cuando al reunir las tengan aproximadamente el tamaño y la forma de una unidad media del recipiente.)</p>   | <p>20% en número; o dos unidades por recipiente cuando el número es menor de 10; a condición de que la muestra promedia no sea mayor de 10%.</p>  |
| (c) | <p><u>Materias del corazón (promedio)</u> .....</p> <p>(Excepto en las formas de presentación "<u>Enteras sin quitar el corazón</u>")</p> <p>(comprende: la cavidad de las semillas, suelta o adherida, con o sin semillas. Para calcular la tolerancia de defectos, se reunirán todas las partes del corazón presentes en la muestra, y las piezas que en conjunto constituyen aproximadamente la mitad de un corazón, se considerarán como una unidad).</p>   | <p>2 unidades por kg de contenido total.</p>  |
| (d) | <p><u>Piel (promedio)</u> .....</p> <p>(Excepto en las formas de presentación "<u>Sin pelar</u>")</p> <p>(Piel que se adhiere a la pulpa de la pera o que se encuentra suelta en el recipiente).</p>  | <p>10 cm<sup>2</sup> de superficie total por kg de contenido total.</p>   |
| (e) | <p><u>Materias vegetales inocuas</u> .....</p> <p>(Todas las formas de presentación)</p> <p>(Constituidas por hojas o materias vegetales análogas, y pedúnculos en las formas de presentación en las que corrientemente se quita el pedúnculo).</p>   | <p>0,2%, en peso, del contenido total.</p>  |
| (f) | <p><u>Semillas (promedio)</u> .....</p> <p>(Excepto en las formas de presentación "<u>Enteras sin quitar el corazón</u>")</p> <p>(Toda semilla de pera o el equivalente en piezas de una semilla no incluidas en las materias del corazón).</p>   | <p>8 por kg de contenido total.</p>   |

2.4.6 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes de calidad descritos en los párrafos 2.4.1 a 2.4.5 (excepto los basados en el valor medio), se considerarán "defectuosos".



5. HIGIENE

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

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

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

6.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

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

6.1.1.2 Aceptación

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

6.1.2 Peso escurrido mínimo

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

Forma de presentación enteras .....	50%
Mitades, cuartos, lonjas, piezas.....	53%
Cubos.....	60%

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

7. ETIQUETADO

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

2/ El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su Octavo periodo de sesiones celebrado del 14 al 18 de junio 1971, ha recomendado que estas dos disposiciones se expresen del modo siguiente:

- "5.3 Al ensayarse el producto por los métodos apropiados de toma de muestras y análisis:
  - (a) deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, y
  - (b) no deberá contener sustancias producidas por microorganismos en cantidades que puedan ser tóxicas."

- 7.1 Nombre del alimento
- 7.1.1 La designación deberá ser "Peras".
- 7.1.2 La forma de presentación deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste según los casos:  
"Enteras" (cuando están peladas y con los corazones sin quitar); y además "Sin pedúnculo" o "Con pedúnculo", según los casos.  
"Enteras sin pelar" (sin pelar y con los corazones sin quitar); y además "Sin pedúnculo" o "Con pedúnculo", según los casos.  
"Enteras sin corazón" (peladas y con los corazones quitados)  
"Enteras sin pelar-sin corazón" (sin pelar pero con los corazones quitados)  
"Mitades" (peladas)  
"Cuartos" o "Cuarteadas".  
"Lonjas"  
"Cubos"  
"Piezas" o "Piezas irregulares".
- 7.1.3 Cuando el medio de cobertura es agua o una mezcla de agua y zumo de pera, tal como se ha definido en el párrafo 2.1 (a) y (b), el medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste:  
"En agua" o "Envasadas en agua".
- 7.1.4 Cuando el medio de cobertura consiste únicamente en zumo de peras, el medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste (excepto lo que se indica en el párrafo 7.1.8):  
"En zumo de peras" o "Envasadas en zumo de peras".
- 7.1.5 Cuando el medio de cobertura consiste en agua, o agua y zumo de pera, y azúcares, como se ha descrito en el párrafo 2.2 (b), el medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste:  
"Jarabe muy diluido", "Jarabe diluido"  
"Jarabe concentrado", o "Jarabe muy concentrado"
- 7.1.6 Cuando el medio de cobertura se prepara con zumos de fruta distintos del de peras, como se indica en el párrafo 2.1 (d), el medio de cobertura deberá figurar inmediatamente antes o después de la designación "Peras", sin que intervengan otros caracteres impresos o gráficos. p.ej. "Peras en zumo de (nombre de la fruta)".
- 7.1.7 Cuando el medio de cobertura se prepara con zumos de fruta (incluso zumo de peras) y azúcares, como se indica en el párrafo 2.2.(a), el medio de cobertura figurará inmediatamente antes o después de la designación "Peras", sin que intervengan otros caracteres impresos o gráficos; p.ej. "Peras en zumo de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado".
- 7.1.8 Cuando el medio de cobertura se prepara a partir de un zumo de pera distinto del tipo varietal de pera declarada, el medio de cobertura deberá figurar inmediatamente antes o después de la designación "Peras", sin que intervengan otros caracteres impresos o gráficos, y deberá indicarse claramente la variedad de la que procede el zumo de peras; por ejemplo: "Bartlett Pears en zumo de peras (nombre de la variedad)".
- 7.1.9 Cuando las peras se coloran artificialmente, la declaración deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste, incluyendo el color específico; p.ej.: "Peras.....coloreadas artificialmente de verde".
- 7.1.10 Como parte del nombre, o cerca de éste, deberá figurar una declaración del aderezo característico, p.ej.: "Con...X...." según los casos.
- 7.2 Lista de ingredientes  
Deberá declararse en la etiqueta la lista completa de ingredientes en orden de proporción decreciente, de acuerdo con el párrafo 3.2 (c) de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, con la excepción de que no es necesario declarar el agua.

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

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

7.6 Declaraciones facultativas

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

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación, son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos a los que se alude en los párrafos 8.1, 8.2, 8.3 y 8.4, han sido aprobados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

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

8.2 Determinación de peso escurrido

Según se indica en el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos de Análisis FAO/OMS del Codex Alimentarius para Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 36-1970, Determinación de peso escurrido - Método I).

Los resultados se expresan en % m/m, calculados con relación a la masa de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando esté completamente lleno.

8.3 Determinación de la concentración del jarabe (Método refractométrico)

Según se indica en el método de la AOAC (1970), (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1970, 31.011: (Sólidos) por medio del refractómetro (4) Official, Final action (y 47.012 y 47.015).

Los resultados se expresan en % m/m de sacarosa ("grados Brix"), corrigiendo la temperatura para el equivalente a 20°C.

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

8.4.1 Recipientes metálicos

8.4.1.1 Procedimiento

- 1) Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.
- 2) Lavar, secar y pesar el recipiente vacío después de quitar la tapa sin remover o alterar la altura de la doble costura.

- 3) Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta 4,76 mm de distancia vertical por debajo del nivel superior del recipiente, y pesar el recipiente llenado de este modo.
- 4) Restar el peso encontrado en (2) del peso encontrado en (3). La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente.

8.4.2 Recipientes de vidrio

8.4.2.1 Procedimiento

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



PROYECTO DE NORMA PARA  
CONCENTRADOS DE TOMATE ELABORADOS  
Adelantado al Trámite 8

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma para Concentrados de Tomate Elaborados no comprende los productos llamados corrientemente salsa de tomate, salsa de chiles, catsup, u otros similares que son productos fuertemente aderezados, de concentraciones diversas y que contienen ingredientes característicos como pimienta, cebollas, vinagre, azúcar, etc., en tales cantidades, que alteran materialmente el sabor, aroma y el gusto del ingrediente tomate.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

- (a) El concentrado de tomate elaborado es el producto preparado mediante la concentración del líquido obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros (Lycopersicum esculentum P. Mill). Dicho líquido se filtra o se somete a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas, y otras sustancias secundarias o duras.
- (b) Puede adicionarse con sal y otros aderezos adecuados.
- (c) El producto se conserva por medios físicos.
- (d) La concentración deberá ser de un 8 por ciento o más de sólidos naturales solubles de tomate, aunque sin llegar al grado de deshidratación del polvo seco o de las escamas.

2.2 Designación del producto

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

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

2.2.1 Aceptación - Para sólidos naturales solubles de tomate

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

- (a) El valor medio de todos los recipientes o submuestras examinados cumpla, por lo menos, el requisito de porcentaje mínimo para la concentración declarada, o con lo especificado para el nombre y la descripción del producto.
- (b) Ninguna de las unidades de la muestra dará un valor inferior en más del 7-1/2% al porcentaje mínimo de concentración declarado o exigido.

Ejemplos

<u>Declaraciones o requisitos</u>	<u>El valor medio debe ser menor que</u>	<u>Ninguna de las unidades de la muestra dará un valor inferior a</u>
(1) "Sólidos mínimos 20%" - - - - -	20%	18,5%
(2) "Sólidos - 26%-28%" - - - - -	26%	24,0%
(3) "Concentrado triple"; p.ej. si legalmente el mínimo requerido es 45% - - - - -	45%	41,6%
(4) "Puré de tomate" - - - - -	8%	7,4%
(5) "Pasta de tomate" - - - - -	24%	22,2%
(6) "Puré de tomate concentrado"; p.ej. si legalmente el mínimo requerido es 18%	18%	16,6%
(7) "Puré de tomate concentrado"; si legalmente el mínimo requerido es mayor de 18%, p.ej., 21% - - - - -	21%	19,4%

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Ingredientes permitidos

3.1.1 Aderezos o sustancias aromatizantes

Sal, especias, productos vegetales naturales (hoja de albahaca, cebollas, etc.) pero no azúcares u otros edulcorantes; zumo de limón (concentración normal o concentrado) empleado como acidificante.

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Color

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

3.2.2 Textura

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

3.2.3 Sabor

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

3.2.4 Defectos

El concentrado de tomate elaborado se preparará con tales materias y con arreglo a tales prácticas que el producto esté prácticamente exento de materias vegetales extrañas o sustancias análogas objetables, y no contendrá defectos excesivos (mencionados específicamente o no en esta norma). Algunos defectos corrientes - cuando sean tan grandes o numerosos o de color o carácter tan llamativo que influyen seriamente en el aspecto o posibilidades de utilización del producto - son:

- (a) manchas oscuras o partículas como escamas;
- (b) semillas o partículas de semillas que sean objetables;
- (c) piel de tomate que resulte objetable a causa del color y/o del tamaño;
- (d) materias vegetales inocuas distintas de las que se utilicen como aderezo;
- (e) impurezas minerales ----- 60 mg/kg, referidos a producto diluido de 8% de sólidos
- (f) otros defectos similares que pueden suscitar objeciones.

3.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos pertinentes de calidad que se fijan en los párrafos 3.2.1 a 3.2.4, se considerarán "defectuosos".

3.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 3.2.5, cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se describe en el párrafo 3.2.5, no sea mayor que el índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Reguladores del pH

Bicarbonato sódico -----

Dosis máxima utilizable

para aumentar el pH sin que sobrepase 4,3

Acido cítrico                    }  
Acido málico                    }  
Acido L-tartárico                }  
Acido láctico                    }

para mantener el pH que no pase de 4,3

5. CONTAMINANTES

La siguiente disposición relativa a contaminantes ha sido aprobada temporalmente 1/ por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Estaño (en el producto final concentrado) --- Dosis máxima - 250 mg/kg, calculados como Sn.

6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma, se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en conserva, recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 6.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.
- 6.3 No deberán hallarse presentes microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales 2/ de almacenamiento.
- 6.4 El producto no deberá contener sustancias 2/ producidas por microorganismos en cantidades que resulten tóxicas.
- 6.5 El producto diluido (aproximadamente a 8% de sólidos naturales solubles de tomate) no deberá contener filamentos de mohos en cantidad que indique el empleo de materias primas inapropiadas o líneas de elaboración no sanitarias. Como guía para determinar si se satisfacen estos requisitos, podría hacerse un recuento de mohos, según el método Howard, el cual no debería ser superior a 50% de campos positivos, referidos al producto diluido (aproximadamente a 8% de sólidos naturales solubles de tomate).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado de los recipientes

7.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse tanto como prácticamente sea posible a escala comercial, teniendo en cuenta la concentración del producto. Cuando esté envasado en recipientes rígidos, el producto ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de contenido mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de 7.1.1, se considerarán "defectuosos".

7.1.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 7.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

---

1/ Aprobada temporalmente, pendiente de revisión antes de los dos años siguientes a la adopción de la Norma por la Comisión en el Trámite 8.

2/ El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su Octavo período de sesiones, celebrado del 14 al 18 de junio 1971, ha recomendado que estas dos disposiciones se expresen del modo siguiente:

"5.3 El producto, al ser ensayado por los métodos apropiados de toma de muestras y análisis,

- (a) deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, y
- (b) no deberá contener sustancias producidas por microorganismos en cantidades que pueden ser tóxicas."

8. ETIQUETADO

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

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 La designación del producto es "Concentrado de tomate" y deberá incluir una declaración del porcentaje de sólidos naturales solubles de tomate (como se indica en 8.6).

8.1.2 La designación y la declaración de sólidos solubles pueden acompañarse o reemplazarse por cualquier nombre o descripción habituales fijados legalmente en el país donde se vende el producto, siempre que:

(a) La denominación de "Puré de tomate" y "Pasta de tomate" sólo se aplique a los productos que satisfagan los requisitos para "Puré de tomate" y "Pasta de tomate";

(b) La denominación de "Puré de tomate concentrado" sólo se aplique a productos que contengan no menos de 18% de sólidos naturales solubles de tomate.

8.1.3 Como parte del nombre, o cerca de éste, figurará una declaración de cualquier aderezo o aromatizante característico; por ejemplo, "Con X", según los casos.

8.2 Lista de ingredientes

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

8.3 Contenido neto

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

8.4 Nombre y dirección

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

8.5 País de origen

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

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

8.6 Etiquetado facultativo

El porcentaje de sólidos puede incluirse en la etiqueta de cualquiera de las maneras siguientes:

(1) El porcentaje mínimo de sólidos naturales solubles de tomate:

[Ejemplo: "Mínimo de sólidos 20%"]

o

(2) Con una variabilidad dentro de 2% de los sólidos naturales solubles de tomate:

[Ejemplo: "Sólidos, 20% a 22%"]

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación, son métodos internacionales de arbitraje, excepto el 9.2.4 que sirve de control, como se ha indicado en el párrafo 6.5. Los métodos a los que se alude en 9.1, 9.2.1, 9.2.2 y 9.2.5 han sido aprobados, y el método 9.2.3 está pendiente de sanción, por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

9.1 Toma de muestras

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

9.2 Procedimientos de ensayo

9.2.1 Sólidos naturales solubles de tomate

Sólidos solubles en productos del tomate (Método refractométrico). (Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, 32.008-32.010).

9.2.2 Sal (NaCl)

Método de titulación potenciométrica (para la determinación de cloruro sódico en productos vegetales, elaborados). (Referencia: "Journal of the Association of Official Analytical Chemists", Vol. 54, No. 2, March 1971, 32.A01-32.A05).

9.2.3 Impurezas minerales

Determinación de residuos (tierra) insolubles en ácido, excepto cuando se emplee una muestra de 250 gramos a 8% de sólidos solubles. (Referencia: "Journal of the Association of Official Analytical Chemists", Vol. 54, No. 3, May 1971, 40.A07).

9.2.4 Recuento de mohos

Método para "Productos del tomate (no deshidratados)". (Referencia: "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists", 11th Edition, 40.085).

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

9.2.5.1 Recipientes metálicos

Procedimiento

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

9.2.5.2 Recipientes de vidrio

Procedimiento

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

PROYECTO DE NORMA PARA  
GUISANTES (ARVEJAS) VERDES EN CONSERVA  
Adelantado al TRAMITE 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por guisantes (arvejas) en conserva el producto (a) preparado a partir de variedades de guisante (cultivares) limpio, básicamente sano, entero, sacado de la vaina cuando no está totalmente maduro (verde) que responde a las características de la especie Pisum sativum L., pero con excepción de la especie macrocarpum; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado, azúcares, aderezos y otros ingredientes, apropiados para el producto; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Los guisantes en conserva pueden ser de cualquier variedad adecuada (cultivar) y pueden clasificarse en:

- (a) Rugosos
- (b) Redondos o lisos
- (c) Otros tipos (cruces o híbridos de los tipos (a) y (b)).

1.3 Tipos de envasado

- (a) "Envasado líquido" cuando se emplea un medio de cobertura líquido; o
- (b) "Cobertura en vacío" o "Envasado en vacío" si el medio de cobertura líquido no excede del 20% del peso neto total del producto y el recipiente se cierra en condiciones que crean un vacío elevado en el recipiente.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Guisantes y medios de cobertura líquidos adecuados para el producto y los siguientes ingredientes facultativos:

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

- (a) Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.
- (b) Hierbas aromáticas o especias: hortalizas y hierbas aromáticas en masa o su jugo (lechuga, cebollas, zanahorias, etc.); guarnición compuesta de una o más hortalizas (lechuga, cebollas, zanahorias; trozos de pimiento verde o rojo, o mezclas de ambos) hasta un máximo de 15% del ingrediente hortaliza escurrido total; esencia de menta.
- (c) Mantequilla u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles. Si se añade mantequilla, la cantidad no debe ser menor de 3% del producto final (contenido total).
- (d) Almidones - naturales (nativos), modificados física o enzimáticamente - únicamente cuando intervienen como ingredientes mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

Excepto para guisantes en conserva artificialmente coloreados, los guisantes escurridos deberán tener características de color normales para guisantes en conserva y típicas de la variedad empleada. Los guisantes en conserva que contengan otros ingredientes o aditivos permitidos deberán considerarse de color característico cuando no haya coloración anormal para las sustancias respectivas utilizadas.

2.2.2 Medios de cobertura

Excepto para guisantes envasados con salsas especiales, el medio de cobertura no deberá ser tan viscoso que no pueda separarse el líquido de los guisantes a 20°C. No deberá presentar color ni aspecto extraños al producto.

2.2.3 Sabor

Los guisantes en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.  
Los guisantes en conserva con ingredientes especiales deberán tener el olor y sabor característicos comunicados por los guisantes y las otras sustancias empleadas.

2.2.4 Textura y madurez

Los guisantes deberán ser razonablemente tiernos y de textura y madurez razonablemente uniformes.  
El contenido en sólidos insolubles en alcohol no deberá pasar de 21% en ninguno de los tipos.

2.2.5 Defectos y tolerancias

Los guisantes en conserva pueden contener una ligera cantidad de sedimento y deben estar razonablemente exentos de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

	<u>Límites máximos</u> (basados en el peso de guisantes escurridos)
(a) <u>Macas</u> - - - - - (guisantes con algunas manchas)	5% m/m
(b) <u>Guisantes con macas graves</u> - - - - - (guisantes con manchas, color anormal, o dañados de algún otro modo (incluidos guisantes comidos por gusanos) hasta el punto de que resulta gravemente afectado el aspecto o la calidad comestible)	1% m/m
(c) <u>Fragmentos de guisantes</u> - - - - - (porciones de guisante: cotiledones separados o individuales; cotiledones aplastados, parcial o totalmente rotos; y pieles sueltas, pero sin incluir guisantes enteros intactos con la piel desprendida)	10% m/m
(d) <u>Guisantes amarillos</u> - - - - - (todo el guisante es marcadamente amarillo y no es el que llaman guisante "rubio" que es de color muy pálido)	2% m/m
(e) <u>Materias vegetales extrañas</u> - - - - - (cualquier parte de mata, o de hoja o vaina de la planta de guisante, u otra materia vegetal inocua no añadida intencionalmente como ingrediente)	0,5% m/m
<u>Total de los defectos anteriores</u> (a), (b), (c), (d), (e) - - - - -	12% m/m

2.2.6 Clasificación de "defectuosos"

Todo recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.5, se considerará "defectuoso".

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.6, cuando el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.6, no es mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

- |   | <u>Dosis máxima utilizable</u>                           |
|---|--|
| (a) <u>Glutamato monosódico</u> - - - - -<br>(empleado únicamente cuando figuran como<br>ingredientes mantequilla, otras grasas<br>animales o vegetales comestibles, o aceites,<br>como en los productos envasados con salsa)                             | Sin limitación<br>(sancionada temporalmente) 1/          |
| (b) Aroma de menta (aceite de menta) - - - - -<br>Aroma natural de menta - - - - -  | Sin limitación (Pendiente<br>Sin limitación (de sanción) |
| (c) <u>Colorantes</u><br>Verde S (Sancionado temporalmente) }<br>Tartrazina (Sancionada temporalmente) }<br>Azul Brillante FCF (Sancionado) }<br>Beta-caroteno (Sancionado) }   | 100 mg/kg, individualmente<br>o en combinación           |
| (d) <u>Endurecedores</u><br>Cloruro cálcico (Sancionado) }<br>Lactato cálcico (Sancionado) }<br>Gluconato cálcico (Sancionado) }  | 350 mg/kg de ión Ca en<br>el producto final              |
| (e) Almidones modificados, gomas vegetales, alginatos, alginato de propilenglicol - para empleo únicamente cuando se usan como ingredientes mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles, del modo que se indica a continuación: |  |

Dosis máxima utilizable: 10 g/kg, solos o en combinación

<u>Almidones modificados (sancionados)</u>	<u>Almidones modificados (sin sancionar)</u>
Almidones tratados por ácido	Sodio succinato de almidón
Almidones tratados por álcali	Dialmidón fosfato (tratado con oxidloruro de fósforo)
Almidones blanqueados	Dialmidón fosfato, acetilado
Dialmidón fosfato (tratado con trimetafosfato sódico)	Dialmidón fosfato, hidroxipropil
Dialmidón fosfato, fosfatado	Dialmidón glicerol, acetilado
Monoalmidón fosfato	Dialmidón glicerol

Almidones modificados (sancionados temporalmente)

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

- Gomas vegetales (sancionadas temporalmente)
- Goma arábiga
  - Carragenano
  - Furcellarano
  - Goma guar

Gomas vegetales (sin sancionar)

- Goma tragacanto
- Goma de algarrobo

Alginatos (sancionados temporalmente)

(Ca, K, Na, NH<sub>4</sub>)

Alginato de propilenglicol (sancionado temporalmente)

4. CONTAMINANTES

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha sancionado temporalmente 2/ la siguiente disposición relativa a contaminantes:

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

1/ Para volver a examinarse en el término de los dos años siguientes a la adopción de la norma por la Comisión en el Trámite 8.

2/ Sancionada temporalmente a reserva de su nuevo examen en el término de los dos años siguientes a la adopción de la norma por la Comisión en el Trámite 8.



5. HYGIENE

- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.
- 5.3 No deberán hallarse presentes microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento. 1/
- 5.4 El producto no deberá contener sustancias producidas por microorganismos en cantidades que resulten tóxicas. 1/

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien con guisantes; y, excepto para guisantes de "llenado en vacío", el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

6.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

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

6.1.1.2 Aceptación

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

6.1.2 Llenado adecuado por peso escurrido mínimo (véanse también criterios alternativos en 6.1.3)

- 6.1.2.1 El peso del producto escurrido no será menor del 60% m/m de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

6.1.2.2 Aceptación

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

---

1/ El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su Octavo período de sesiones, celebrado del 14 al 18 de junio 1971, ha recomendado que estas dos disposiciones se expresen del modo siguiente:

- "5.3 El producto al ensayarse por los métodos apropiados de toma de muestras y análisis,
- (a) deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, y
  - (b) no deberá contener sustancias producidas por microorganismos en cantidades que puedan ser tóxicas."

El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su Octavo período de sesiones recomendó también que esta norma debería contener otra disposición expresada del modo siguiente:

"El producto habrá recibido en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de *Clostridium botulinum*".

6.1.3 Llenado adecuado en lugar del requisito de peso escurrido (véanse criterios alternativos de 6.1.2)

6.1.3.1 Los guisantes en conserva deben considerarse como de llenado adecuado, independientemente de que satisfagan los requisitos del párrafo 6.1.2, si están de acuerdo con el procedimiento indicado en 8.7.

6.1.3.2 Aceptación

Los recipientes que no satisfagan los requisitos del párrafo 6.1.3, cuando se emplea el método descrito en el párrafo 8.7, se considerarán "defectuosos"; se considerará que un lote satisface los requisitos descritos en el párrafo 6.1.3 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto deberá ser "Guisantes", "Guisantes verdes", "Guisantes de huerta", "Guisantes verdes de huerta", "Guisantes tempranos", "Guisantes dulces", "Petits Pois" o el nombre equivalente utilizado en el país en el que se pretenda vender el producto.

7.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá declararse cualquier salsa especial y/o aderezo o sustancia aromatizante que caracterice el producto, p.ej. "Con X" o "En X", cuando sea apropiado. Si la declaración es "Con (o"En") salsa de mantequilla", la grasa empleada sólo deberá ser mantequilla.

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo de guisantes: "redondos", "lisos", o "rugosos", según los casos.

7.2 Lista de ingredientes

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

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

7.6 Otras declaraciones

7.6.1 Tipo de envasado

Si los guisantes en conserva están envasados "en vacío", debe declararse esta circunstancia en la etiqueta de modo que se destaque fácilmente.

7.6.2 Representación del tamaño

El nombre del tamaño puede indicarse en la etiqueta de acuerdo con la legislación nacional.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

8.1 Toma de muestras

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

8.2 Determinación de peso escurrido

Según se indica en el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos de Análisis del Codex Alimentarius para Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 36-1970, Determinación de peso escurrido - Método I). Los resultados se expresan en % m/m calculados sobre la base del peso de agua destilada, a 20°C, que podrá contener un recipiente herméticamente cerrado cuando esté completamente lleno.

8.3 Determinación de sólidos insolubles en alcohol \*

8.3.1 Materiales \*

8.3.1.1 Especificaciones para tamices circulares \*

8.3.2 Procedimiento \*

8.3.3 Cálculo y expresión de los resultados \*

8.3.4 Referencias bibliográficas \*

8.4 Determinación de calcio

Según el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos de Análisis FAO/OMS del Codex Alimentarius para Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 38-1970, Determinación de calcio en las hortalizas en conserva). Los resultados se expresan en % m/m de calcio.

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

8.5.1 Recipientes metálicos

8.5.1.1 Procedimiento

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

8.5.2 Recipientes de vidrio

8.5.2.1 Procedimiento

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

8.6 Método para distinguir tipos de guisantes \*\*

8.6.1 Reactivos y materiales

---

\* Texto según se indica para Determinación de sólidos insolubles en alcohol - APENDICE IV de ALINORM 69/23

\*\* Texto según se indica para Método de Diferenciación de Tipos de Guisantes - APENDICE IV de ALINORM 69/23.

8.6.1.1 Microscopio compuesto - 100 a 250 aumentos  
- contraste de fases

8.6.1.2 Platina de microscopio y cubreobjetos de vidrio

8.6.1.3 Espátula

8.6.1.4 Etanol 95% (v/v)

8.6.1.5 Glicerina

8.6.2 Procedimiento

8.6.2.1 Preparación

8.6.2.1.1 Retirar una pequeña porción del endospermo y colocarla sobre el porta-objetos de vidrio;

8.6.2.1.2 Por medio de una espátula, triturar el material con etanol de 95% (v/v);

8.6.2.1.3 Añadir una gota de glicerina, colocar el cubreobjetos sobre el material y observar al microscopio.

8.6.2.2 Identificación

Los gránulos de almidón de los tipos de semilla rugosa (guisantes de huerta, dulces) acusan corte claro, bien definido, generalmente partículas esféricas. Los gránulos de almidón de los tipos de semilla lisa (redondos, tempranos, Continentales) se presentan como una masa amorfa con forma geométrica no bien identificada.

8.7 Método para la determinación de llenado adecuado en lugar de peso escurrido (Para guisantes en conserva únicamente)

8.7.1 Verter el contenido de un recipiente a un recipiente vacío de la misma clase y tamaño, y volver el contenido totalmente a su recipiente original.

8.7.2 Igualar el contenido de guisantes así devuelto, independientemente de la cantidad de líquido, 15 segundos después de haber devuelto el contenido.

8.7.3 Un recipiente con la tapa adherida por doble costura debe considerarse completamente lleno, cuando está lleno de guisantes (despreciando el líquido) hasta el nivel de 5 mm de distancia vertical por debajo de la parte superior de la doble costura.

8.7.4 Un recipiente de vidrio debe considerarse completamente lleno cuando está lleno de guisantes (despreciando el líquido) hasta el nivel de 13 mm de distancia vertical por debajo de la parte superior del recipiente.

PROYECTO DE NORMA PARA  
UVAS PASAS

Devuelto al Trámite 6

1. AMBITO DE APLICACION

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

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

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

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

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Las uvas pasas son el producto preparado con uvas secas fundamentalmente sanas, de variedades que se ajustan a las características de Vitis vinifera L. (con excepción de las pasas de Corinto), que se presta a prepararse en forma de uvas pasas comerciables.

Las uvas secas o pasas:

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

2.2 Tipos

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

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

2.3 Formas de presentación

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

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

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

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Ingredientes permitidos

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

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Características de madurez

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

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

3.2.2 Requisitos mínimos de calidad

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

a) Contenido en humedad

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

b) Impurezas minerales - no han de darse en un grado que afecte materialmente a la calidad comestible o las posibilidades de empleo (Véase también 6.2 de ésta norma).  
/Se fijarán las dosis más adelante cuando se haya desarrollado la metodología./

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

3.2.3 Definiciones de defectos

a) Trozo de tallo - Porción de la rama o del tallo principal

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

(Los pedúnculos no se considerarán defecto en las uvas pasas de tipo Moscatel Málaga "Sin quitar el pedúnculo". Al considerar las tolerancias de pedúnculos con relación al "porcentaje por recuento", los pedúnculos que están sueltos se contarán como si estuvieran sobre una uva pasa).

c) Uvas pasas subdesarrolladas - son las pasas que:

- a) tienen poquísimos peso y cuya falta de azúcar en el tejido indica un desarrollo incompleto.
- b) están completamente arrugadas y carecen prácticamente de pulpa, y
- c) están duras.

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

En las formas de presentación "sin pepitas", los deterioros mecánicos derivados de las operaciones normales de eliminación de las pepitas no se consideran daño.

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

- e) Uvas pasas azucaradas - pasas con cristales de azúcar externos o internos que estén muy visibles y afecten seriamente el aspecto de la uva pasa. Las pasas recubiertas de azúcar o a las que se añade azúcar deliberadamente, no se consideran "uvas pasas azucaradas".
- f) Pepitas (en la forma de presentación "sin pepitas" - semillas prácticamente enteras, plenamente desarrolladas que no se han logrado eliminar en la elaboración de las uvas con pepitas.

#### 3.2.4 Tolerancias de defectos

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

Algunos defectos corrientes tal como se definen en el párrafo 3.2.3 no deberán exceder las limitaciones especificadas en el párrafo 3.2.4.

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

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

Dióxido de azufre ..... 1.500 mg/kg (Pendiente de sanción)  
(refiriéndose únicamente a uvas pasas  
blanqueadas)

Aceite mineral (Calidad comestible) ..... 5 g/kg (Aprobada)  
(Véase el suplemento 1 de este Apéndice para  
las especificaciones) 1/

Sorbitol ..... 5 g/kg (Pendiente de sanción)

5. CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

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

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

6.3 No deberán hallarse presentes microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales 2/ de almacenamiento.

6.4 El producto no deberá contener sustancia 2/ producidas por microorganismos en cantidades que resulten tóxicas.

7. PESOS Y MEDIDAS

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

8. ETIQUETADO

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

8.1 Nombre del alimento (Véase también el etiquetado facultativo en 8.6)

---

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

2/ El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su Octavo período de sesiones celebrado del 14 al 18 de Junio 1971, ha recomendado que estas dos disposiciones se expresen del modo siguiente:

"5.3 El producto al ensayarse por los métodos apropiados de toma de muestras y análisis,

a) deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, y

b) no deberá contener sustancias producidas por microorganismos en cantidades que pueden ser tóxicas."



- 8.1.1 El nombre del producto será "Uvas pasas"; la denominación de "Sultanas" se emplea en aquellos países en que el nombre de Sultana sirve para describir ciertos tipos varietales de uvas pasas.
- 8.1.2 Si las pasas están blanqueadas, deberá figurar como parte del nombre una descripción tal y como se emplea habitualmente en el país en el que se venden como: "Blanqueadas", "Doradas", o "Doradas blanqueadas".
- 8.1.3 Si las pasas son del tipo que tiene pepita, el nombre del alimento incluirá, según los casos :
- a) "Sin pepitas" o "Con las pepitas quitadas"
  - b) "Con pepitas sin quitar" o "con pepitas", o descripciones análogas que indiquen que las pasas no son de la variedad natural sin pepita, excepto para la forma en racimo del tipo Málaga Moscatel.
- 8.1.4 Si las uvas pasas se presentan en forma de racimo, la denominación deberá indicar "En racimo", o una descripción análoga apropiada.
- 8.1.5 Si las uvas pasas no tienen los pedúnculos eliminados intencionalmente, en la designación del producto deberá indicarse "Con pedúnculo", o una descripción análoga apropiada excepto para las formas en racimo y del tipo Málaga Moscatel.
- 8.1.6 Las pasas que están revestidas con un determinado producto o sometidas a un tratamiento semejante, deberán incluir como parte del nombre del alimento, o cerca de éste, las declaraciones pertinentes; por ejemplo, "Revestidas con azúcar", o "Revestidas con..X..".

## 8.2 Lista de ingredientes

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

## 8.3 Contenido neto

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

## 8.4 Nombre y dirección

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

## 8.5 País de origen

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

## 8.6 Declaraciones facultativas

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

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

9.1 Toma de muestras

(Los Planes para toma de muestras están todavía por establecer)

9.2 Procedimientos de ensayo

9.2.1 Humedad

"Humedad en frutos secos"

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

✓Método a considerar alternativamente: "Determinación de la humedad en ciruelas secas" (Referencia: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 52, No.4, July, 1969, p. 858)✓

9.2.2 Impurezas minerales (Ensayo de arena)

✓Falta por desarrollar un método adecuado para las uvas pasas, basándose en el siguiente método: "Determinación de residuo (tierra) insoluble ácido" (Referencia: Journal of the Association of Official Analytical Chemists, Vol. 54, No. 3, May 1971, 40.A07)✓

9.2.3 Bióxido de azufre

"Método colorimétrico - aplicable a frutos secos"

(Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, 20.093)

9.2.4 Aceite mineral

"Residuo Insaponificable"

(Referencia: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 11th Edition, 28.063)

9.2.5 Sorbitol

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

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

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

## 1. Hidrocarburo mineral líquido

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

Especificación para hidrocarburos minerales semi-líquidos

## 2. Hidrocarburo mineral semi-líquido

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

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

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

- a) será una mezcla, casi sin olor y sin sabor, de hidrocarburos minerales sólidos;
- b) no contendrá más de 0,1 por ciento en peso, de cenizas sulfatadas;
- c) tendrá que satisfacer el ensayo de acidez o alcalinidad descrito en la monografía para Parafina Líquida de la Farmacopea Británica, 1963;
- d) tendrá que satisfacer el ensayo para compuestos de azufre, descrito en la monografía mencionada en el párrafo anterior: siempre que dicho ensayo se haga a 70°C, o a 5°C por encima del punto de congelación del hidrocarburo mineral sólido, cualquiera que sea el más alto;
- e) tendrá que cumplir los requisitos especificados en uno de los subpárrafos siguientes:
  - i) antes de usarse en la composición o preparación de algún alimento, deberá analizarse para detectar la presencia de hidrocarburos policíclicos, por el método descrito en la Parte II de este Programa, con el resultado descrito en el párrafo 6 de dicha Parte II, y si dicho hidrocarburo mineral sólido se analiza posteriormente por el referido método, deberá dar el resultado indicado; o

- ii) a 99°C deberá tener una viscosidad no superior a 7,0 centistokes y la extinción ultravioleta (llamada también absorbancia) a 290 milimicras, no será superior a 0,04 para 1 centímetro de espesor de una solución en iso-octano que contenga 1 gramo por litro; es decir,  $E_{\frac{0,1\%}{1\text{ cm}}}$  no deberá ser superior a 0,04, donde  $E = \log_{10} (I_0/I)$ ;  $I_0$  e  $I$  son las Intensidades de la radiación incidente y de la radiación transmitida, respectivamente;
- o
- iii) a 99°C deberá tener una viscosidad no superior a 10,0 centistokes y la extinción ultravioleta (llamada también absorbancia) a 290 milimicras, no será superior a 1,0 para 1 centímetro de espesor de una solución en iso-octano que contenga 1 gramo por litro; es decir,  $E_{\frac{0,1\%}{1\text{ cm}}}$  no deberá ser superior a 1,0, donde  $E = \log_{10} (I_0/I)$ ;  $I_0$  e  $I$  son las intensidades de la radiación incidente y de la radiación transmitida, respectivamente.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO

NORMA GENERAL PARA  
CONSERVAS DE FRUTAS (COMPOTAS) Y JALEAS

Devuelto al Trámite 3

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma abarca las disposiciones generales que son aplicables a una clase de frutas para untar conocidas corrientemente con el nombre de compotas y jaleas. Las características diferenciales de esta clase de productos son, que se necesita una cantidad sustancial de fruto en la formulación, y que el producto final tiene un contenido de sólidos relativamente elevado. La denominación de "conservas" y "compota" suelen intercambiarse frecuentemente. Las "Jaleas" se diferencian de las compotas en que el ingrediente fruta está constituido por el zumo que se ha extraído de frutos enteros y se ha clarificado por filtración o por algún otro medio. La norma propuesta abarca productos preparados con dos o más frutas.

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

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

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

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

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

2.1.2 "Jalea" es el producto que:

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

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

2.2 Otras definiciones

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

2.2.2 Se entiende por "ingrediente fruta":

2.2.2.1 En el caso de compotas o conservas --

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

2.2.2.2 En el caso de jalea --

- (a) el zumo o extracto acuoso obtenido con fruta fresca, helada, en conserva, concentrada, o que ha sido elaborada o conservada por algún otro método que no sea desecación;
- (b) preparado a partir de fruta limpia, prácticamente sana e íntegra, que está recortada, clasificada, o tratada de algún otro modo para eliminar las materias inconvenientes;
- (c) dicho zumo se prepara, además, eliminando la totalidad, o prácticamente la totalidad, de los sólidos insolubles y puede concentrarse por eliminación de agua.

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

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

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

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

#### 3.1 Composición

##### 3.1.1 Ingredientes básicos

- 1) Fruta preparada
- 2) Uno o más de los edulcorantes carbohidratos o azúcares tal como se definen por el Comité del Codex para Azúcares, incluida sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.

##### 3.1.2 Otros ingredientes

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

3.2 Formulación

3.2.1 Contenido de fruta

El producto deberá contener no menos de 40 partes <sup>1/</sup>, en peso, del ingrediente fruta preparada por cada 100 partes, en peso, de producto terminado.

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

3.2.2 Mezclas de frutas

3.2.2.1 Dos frutas

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

3.2.2.2 Tres frutas

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

3.2.2.3 Cuatro o más frutas

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

3.3 Sólidos solubles (producto terminado)

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

3.4 Criterios de calidad

3.4.1 Requisitos generales

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

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

3.4.2 Defectos y tolerancias — Compotas (Conservas)

Limitaciones

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

Limitaciones (cont.)

- |     |   |                         |
|-----|---|-------------------------|
| (b) | <u>Hueso (Pepita)</u> - - - - -<br>(hueso o pepita entero en frutas tales como cerezas que normalmente se deshuesan; o una pieza de hueso de aproximadamente una mitad de hueso)                  | 1 pieza por 1000 gramos |
| (c) | <u>Fragmentos de hueso</u> - - - - -<br>(una pieza de hueso menor del equivalente de una mitad de un hueso y que pesa por lo menos 5 miligramos)  | 1 pieza por 500 gramos  |
| (d) | <u>Dañadas</u> - - - - -<br>(una pieza de fruta con macas, con color anormal o con magullamientos por acciones patológicas o de otra índole hasta el punto de que resulta materialmente alterada) | 1 pieza por 100 gramos  |

3.4.3 Clasificación de "defectuosos"

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

3.4.4 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.3 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 3.4.3, no excede del índice de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

4.1 Acidificantes

- Acido cítrico
- Acido málico
- Acido L-tartárico
- Acido fumárico
- Acido láctico

En cantidad suficiente para mantener el pH a 2,8 - 5,5  
 o  
 Acidez total de 0,5%  
 (5.000 o.p.m.)  
 (Sujeto a consideración posterior y aprobación)

4.2 Reguladores del pH

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

Sin limitación  
 (Sanción aplazada)

Sin limitación  
 (Sanción aplazada)

4.3 Antiespumantes

- Mono- y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles

No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma



		<u>Dosis máxima utilizable</u>
	Dimetilpolisiloxano - - - - -	10 mg/kg (pendiente de sanción)
4.4	<u>Espesantes</u>	
	Agar-agar - - - - -	Sin limitación (Sanción aplazada)
	Pectina - - - - -	Sin limitación (Aprobada)
4.5	<u>Colorantes</u>	
	Eritrosina (Aprobada temporalmente)	} 200 mg/kg (solos o en combinación)
	Amaranto (Aprobada temporalmente)	
	Verde sólido FCF (Aprobada temporalmente)	
	Ponceau 4R (Aprobada temporalmente)	
	Azo-rubina (Sin aprobar)	
	Tartrazina (Aprobada temporalmente)	
	Verde para lana BS (Verde "S") (Aprobada temporalmente)	
	Amarillo ocaso (Aprobada temporalmente)	
4.6	<u>Sustancias conservadoras</u>	
	Benzoato sódico (para empleo en reci- )	} 1000 mg/kg (solos o en combinación) (Pendiente de sanción)
	Acido sórbico o sorbato (pientes no cerrados )	
	potásico (herméticamente )	
	Esteres del ácido p-hidroxibenzoico	
	Dióxido de azufre - - - - -	100 mg/kg (Aprobada)
4.7	<u>Aromas naturales</u>	
	Esencias naturales de la fruta (o frutas) mencionada en el producto - - - - -	Sin limitación (Aprobada)
	Aroma natural de menta - - - - -	Sin limitación (Aprobada)
	Aroma natural de canela - - - - -	Sin limitación (Aprobada)
4.8	<u>Endurecedores</u>	
	Cloruro cálcico } Lactato cálcico } Metabisulfito cálcico }	200 mg/kg expresados como ión Ca (solos o en combinación) (Pendiente de sanción)
5.	<u>HIGIENE</u>	
5.1	Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).	
5.2	En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.	
5.3	El producto no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que resulten tóxicas.	

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

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

6.1.1 Clasificación de "defectuosos"

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

6.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del alimento

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

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

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

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

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

7.2 Lista de ingredientes

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

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

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

7.6 Etiquetado facultativo (Véase 7.1.3, 7.1.4, 7.1.5)

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación en 8.1, 8.2 y 8.4, son métodos internacionales de arbitraje y están sujetos a sanción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

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

8.2 Procedimientos de ensayo

8.2.1 Sólidos solubles

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

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

8.3 Determinación de calcio en comotas

(método a desarrollar)

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

8.4.1 Recipientes metálicos

8.4.1.1 Procedimiento

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

8.4.2 Recipientes de vidrio

8.4.2.1 Procedimiento

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

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO

NORMA GENERAL  
PARA  
MERMELADA DE AGRIOS

Devuelto al Trámite 3

1. AMBITO DE APLICACION

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

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

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

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Se entiende por "Mermelada" el producto obtenido por elaboración de frutos agrios preparados con fruta que puede estar entera, pulpa de fruta, o puré de fruta, con o sin zumo de agrios, con o sin la eliminación de la piel.

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

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

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

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

2.2 Otras definiciones

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

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

1) Ingrediente fruta preparado.

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

3.1.2 Otros ingredientes

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

3.2 Formulación

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

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

3.3 Sólidos solubles (Producto terminado)

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

3.4 Criterios de calidad

3.4.1 Requisitos generales

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

3.4.2 Clasificación de "defectuosos"

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

3.4.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.2 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en 3.4.2, no excede del número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4.1 Acidificantes

Acido cítrico	} solos o en combinación
Acido málico	
Acido L-tartárico	
Acido fumárico	
Acido láctico	

Dosis máxima utilizable

Sin limitación  
(Sanción aplazada)

4.2 Reguladores del pH

Sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 4.1	} Sin limitación (Sanción aplazada)
Carbonatos y bicarbonatos de sodio y potasio	

Sin limitación  
(Sanción aplazada)

- 4.3 Antiespumantes  
 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos }  
 de aceites comestibles } No más de la necesaria para  
 inhibir la formación de espuma,  
 (Aprobada)
- Dimetilpolisiloxano . . . . . 10 mg/kg  
 (Pendiente de sanción)
- 4.4 Espesante  
 Pectina . . . . . Sin limitación  
 (Aprobada)
- 4.5 Colorantes  
 Caramelo . . . . . Sin limitación  
 (Sin sancionar -- para  
 reconsiderarse)
- En mermelada de lima únicamente
- Tartrazina 10 mg/kg  
 Verde para lana BS (Verde S) (Solos o en combinación)  
 (Aprobada temporalmente)
- 4.6 Sustancias conservadoras  
 Benzoato sódico 1000 mg/kg  
 Acido sórbico o sorbato (para empleo en reci- }  
 potásico (pientes no cerrados } (solos o en combinación)  
 Esteres del ácido (herméticamente } (Pendientes de sanción)  
 p-hidroxibenzoico
- Dióxido de azufre . . . . . 100 mg/kg  
 (Aprobada)
- 4.7 Aromas naturales  
 Esencias naturales de frutas . . . . . Sin limitación  
 (Aprobada)
- 4.8 Endurecedores  
 Cloruro cálcico {2000 mg/kg, expresados como Ca}  
 Lactato cálcico {(Solos o en combinación)  
 Metabisulfito cálcico {(Pendiente de sanción)}
5. HIGIENE
- 5.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva, recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 5.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.
- 5.3 El producto no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que resulten tóxicas.
6. PESOS Y MEDIDAS
- 6.1 Llenado de los recipientes  
 El recipiente deberá llenarse bien con el producto. Cuando el producto se envase en recipientes rígidos, no deberá ocupar menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente, cuando está completamente lleno.
- 6.1.1 Clasificación de "defectuosos"  
 Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1, se considerarán como "defectuosos".

6.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1, cuando el número de "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del alimento deberá ser "Mermelada".

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

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

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

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

7.2 Lista de ingredientes

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

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación en 8.1, 8.2 y 8.4, son métodos internacionales de arbitraje y están pendientes de sanción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

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

8.2 Procedimientos de ensayo

8.2.1 Sólidos solubles

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

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

8.3 Determinación de calcio en compotas  
(método por establecer)

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

8.4.1 Recipientes metálicos

8.4.1.1 Procedimiento

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

8.4.2 Recipientes de vidrio

8.4.2.1 Procedimiento

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



Proyecto de Norma propuesto  
para  
ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA  
Adelantado al Trámite 3

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

1.1.1 Ensalada de frutas tropicales en conserva es el producto (a) preparado a partir de tres frutas básicas a las que se puede añadir una o más frutas adicionales (como se define posteriormente en esta norma) y se obtiene con frutas frescas, congeladas o en conserva; (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, y puede envasarse con edulcorante nutritivos y aderezos o aromatizantes apropiados para el producto; y (c) tratado adecuadamente con calor, antes o después de cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

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

a) Frutas básicas

- Piña (Ananas comosus) bocaditos, piezas, cubos, chips o trozos rizados preparados a partir de la piña pelada y de la que se ha quitado el corazón debidamente.
- Papaya (Carica papaya) lonjas, cubos o sectores obtenidos a partir de la fruta pelada y de la cual se han eliminado las semillas
- Banana (Especies cultivadas comestibles de Musa) lonjas o cubos de la fruta pelada.

b) Frutas facultativas:

- Litchi (Litchi chinensis) segmentos enteros o rotos, preparados a partir de la fruta pelada y deshuesada.
- Mango (Mangifera indica) fruta pelada, sin semillas, y cortada en tiras y piezas, bastante exenta de fibras.
- Longan (Euphoria longana) segmentos enteros o rotos, preparados con la fruta pelada y deshuesada.
- Níspero del Japón (Eriobotrya japonica) entera o en cuartos preparados a partir de la fruta pelada y sin semillas.
- Mandarinas (Citrus nobilis var. deliciosa) segmentos enteros preparados a partir de la fruta pelada, sin semillas.
- Uvas (Especies cultivadas comestibles de Vitis) uvas enteras de cualquier variedad sin pepitas.
- Guinda marasca (Obtenidas a partir del fruto correspondiente a las características de Prunus avium) enteras o mitades (y deshuesadas).
- Granadilla (Especies cultivadas comestibles de Passiflora) la pulpa con o sin semillas.

2. Factores esenciales de composición y calidad

2.1 Proporciones de las frutas (ingredientes básicos)

Las frutas deberán estar en las siguientes proporciones, basadas en los pesos escurridos de cada fruta respecto a los pesos escurridos de todas las frutas:

	<u>Mínimo</u>	<u>Máximo</u>
<u>Frutas básicas</u>		
Piña	45%	65%
Papaya	25%	50%
Banana	5%	15%
<u>Frutos facultativos</u>		
Litchi	5%	20%
Longan	5%	20%
Mango	5%	20%
Níspero del Japón	3%	15%
Uvas	3%	15%
Mandarinas	3%	15%
Guinda marasca		1%
Granadilla	indicios	2%

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

- 1) El promedio de las proporciones de frutas individuales de todos los recipientes de la muestra, está dentro de los límites exigidos para las frutas individuales; y
- 2) El número de recipientes individuales que no está comprendido dentro de los límites para una o más frutas, no excede del número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Prevasados.

2.2 Medios de cobertura

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

- a) Agua - en cuyo caso, el agua o cualquier mezcla de agua y zumo (o zumos) de fruta de cualquiera de las frutas especificadas, es el único medio de cobertura líquido.
- b) Zumo de fruta - zumos de fruta frescos, en conserva o reconstituidos de cualquiera de las frutas especificadas, que puedan colarse o filtrarse.
- c) Jarabe - en cuyo caso, el agua y/o el zumo de cualquiera de las frutas especificadas, se combina con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa - el cual se clasifica con arreglo a la concentración como sigue:  

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

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

2.3 Otros ingredientes

Edulcorantes nutritivos, sustancias aromatizantes que no sean sustancias aromatizantes artificiales, zumos de agrios y esencias naturales de fruta.

2.4 Tamaños y formas de las frutas

Todas las variaciones de fruta permitidas, a excepción de los bocaditos o cubos de piña, se excluyen de los requisitos de uniformidad de tamaño. En el caso de la piña, se cumplirá con lo siguiente:

2.4.1 Bocaditos de piña

No más de 15% de toda la porción escurrida de piña podrá componerse de bocaditos, cada uno de los cuales deberá pesar menos de las tres cuartas partes del peso medio de los bocaditos sin recortar.

2.4.2 Cubos de piña

- a) no más de 10% de la porción escurrida de piña podrá contener unidades de tal tamaño que puedan pasar a través de un tamiz cuyos cuadros son de 8 mm.
- b) no más de 15% de la porción escurrida de piña podrá contener unidades de tal tamaño que pesen más de 3 gramos cada una.

2.5 Criterios de calidad

2.5.1 Color — La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá tener un color normal resultante de la mezcla de ingredientes de color normal.

2.5.2 Sabor — La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá tener un sabor y olor normales, característicos para una determinada mezcla de frutas.

2.5.3 Textura — La textura de los ingredientes fruta puede ser variable, tal y como corresponda a las frutas respectivas.

2.5.4 Defectos y tolerancias

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

<u>Defectos</u>	<u>Límites Máximos</u> (Basados en el peso de la fruta escurrida)
a) <u>Piezas de frutas con macas</u> ..... (piezas de fruta con zonas superficiales oscuras, manchas que penetran en la fruta y otras anormalidades)	30%
b) <u>Piel</u> (Basado en promedios) .... (considerada como defecto únicamente cuando se presenta en, o procedente de frutas ya peladas)	6,5 centímetros cuadrados por 450 gramos de contenido total
c) <u>Semillas, materias procedentes de las semillas y materias vegetales extrañas</u> .....	2 gramos por 500 gramos de contenido total

2.5.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente se considerará "defectuoso" cuando no satisfaga uno o más de:  
1) los requisitos aplicables del párrafo 2.4; y  
2) los requisitos de calidad aplicables que figuran en los párrafos 2.5.1 a 2.5.4.

2.5.6 Aceptación

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

- a) para los requisitos que no se basan en promedios - el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.5.5, no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL - 6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Prensados, y
- b) se cumplan los requisitos que se basan en los promedios de la muestra.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

<u>Aditivos</u>	<u>Dosis máxima utilizable</u>
<u>Colorantes</u>	
Eritrosina .....	Sin limitación (Para colorear cerezas únicamente cuando se emplean cerezas coloreadas artificialmente)
<u>Aromas naturales</u>	
Esencia natural de fruta .....	Sin limitación
Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos .....	Sin limitación
<u>Antioxidante</u>	
Acido ascórbico .....	150 mg/kg

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación apropiados, el producto estará exento de materias objetables.
- 4.3 No deberá haber microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento.
- 4.4 El producto no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que sean tóxicas.

5. PESOS Y MEDIDAS

5.1 Llenado de los recipientes

5.1.1 Llenado mínimo

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

5.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo del párrafo 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

5.1.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos especificados en el párrafo 5.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-- 6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

5.1.2 Peso escurrido mínimo

5.1.2.1 El peso del producto escurrido no deberá ser menor del 50% del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente, cuando está completamente lleno.

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

6. ETIQUETADO

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

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del alimento deberá ser "Ensalada de Frutas Tropicales".

6.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá incluirse la siguiente declaración referente al medio de cobertura, según los casos: "Agua", "Zumo de fruta", "Jarabe muy diluido", "Jarabe diluido", "Jarabe concentrado", "Jarabe muy concentrado".

6.1.3 Como parte del nombre, o cerca de éste, deberá figurar una declaración de cualquier sustancia aromatizante, aderezos o esencia natural de fruta característicos del producto.

6.2 Lista de ingredientes

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

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

"Cerezas artificialmente coloreadas de rojo"

"Cerezas artificialmente coloreadas de rojo y artificialmente aromatizadas"

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

"Acido ascórbico añadido para preservar el color".

6.3 Contenido neto

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

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

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

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación, son métodos internacionales de arbitraje y están pendientes de sanción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y toma de Muestras.

7.1 Toma de muestras

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

7.1.1 Tamaño de la unidad de muestra \*

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

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

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

7.2 Evaluación de las proporciones de frutas \*\*

7.2.1 Procedimiento

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

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

7.2.1.3 Pesar las frutas individualmente al gramo más próximo.

7.2.1.4 Anotar el peso de cada fruta y sumar todos los pesos.

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

\*\* Texto según se indica para "Evaluación de las proporciones de fruta" en el Apéndice IV de ALINORM 69/23

- a) No emplear el peso escurrido original del producto antes de separar las frutas.

7.2.2 Cálculo y expresión de los resultados

Calcular el porcentaje de las proporciones de frutas:

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

7.3 Determinación de peso escurrido

Conforme al método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos de Análisis FAO/OMS del Codex Alimentarius para Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 36-1970, Determinación de peso escurrido - Método I).

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

7.4 Determinación de la concentración del jarabe. (Método refractométrico)

Conforme al método de la AOAC (1970), (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1970, 31.011: (Sólidos) por medio del Refractómetro (4) Official, Final action (y 47.012 y 47.015).

Los resultados se expresan en % m/m de sacarosa ("grados Brix"), corrigiendo la temperatura para el equivalente a 20°C.

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

7.5.1 Recipientes metálicos

7.5.1.1 Procedimiento

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

7.5.2 Recipientes de vidrio

7.5.2.1 Procedimiento

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

PROYECTO DE NORMA PARA ZANAHORIAS EN CONSERVA  
(Adelantado al Trámite 3)

1. DESCRIPCION

1.1 Descripción del producto

Se entiende por zanahorias en conserva, el producto (a) preparado a partir de las raíces de variedades de zanahorias (cultivares) limpias, sanas, que corresponden a las características de la especie Daucus carota L. de la cual se han eliminado las hojas, los ápices verdes y la piel; (b) envasados con agua o salmuera (azucarada o sin azucarar); y (c) tratado adecuadamente con calor, antes o después de ser cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Puede utilizarse cualquier variedad (cultivar) adecuada de zanahoria.

1.3 Formas de presentación

- (a) Enteras: zanahorias que después de su elaboración retienen su conformación original aproximada. El diámetro de las zanahorias medido en ángulo recto con respecto al eje longitudinal, no deberá ser mayor de 50 mm y la variación entre la zanahoria más grande y la más pequeña no excederá la proporción de 2:1 (basada en el diámetro)
- (b) Trozos largos o dedos: zanahorias cortadas longitudinalmente en cuatro o más trozos del mismo tamaño aproximadamente. La longitud máxima de los sectores cortados en ángulo recto con respecto al eje longitudinal, no deberá ser mayor de 30 mm, y en las unidades de muestra, la variación entre el trozo mayor y el menor, no deberá exceder la proporción de 2:1.
- (c) Anillos o rodajas: constituidos por zanahorias cortadas en rodajas en ángulo recto con respecto al eje longitudinal; las rodajas deberán tener un espesor máximo de 10 mm y un diámetro máximo 50 mm.
- (d) Cubos: zanahorias cortadas en cubitos cuyos bordes no exceden de 12,5 mm de longitud.
- (e) Juliana, estilo francés o "Shoestring": zanahorias cortadas longitudinalmente en tiras. El corte transversal no deberá ser superior a 5 mm (medido por el lado mayor de la sección transversal)

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes facultativos

- (a) Sal  
(b) Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Defectos y tolerancias

Las zanahorias en conserva deberán hallarse prácticamente exentas de defectos y en una unidad de muestra de 300 gramos (10 onzas), no deberán encontrarse más de 3 unidades de defecto, tal como se indica a continuación:

- |   | <u>Unidad de defecto</u>      |
|---|-------------------------------|
| (a) <u>Macas graves</u> .....   | Cada 14 milímetros cuadrados  |
| (con manchas de color anormal o las causadas por insectos, de color negro, marrón oscuro o de color intenso parecido) | (círculo de 4 mm de diámetro) |



	Unidad de defecto
(b) Macas ..... (constituidas por manchas de color anormal o causadas por los insectos, visibles pero de color poco intenso)	Cada 28 milímetros cuadrados (círculo de 6 mm de diámetro)
(c) Grietas ..... (grietas limpias, sin decoloración)	Cada 50 milímetros cuadrados (círculo de 8 mm de diámetro)
(d) Apices verdes ..... (constituidos por zanahorias cuya corona tiene color verde que se extiende hacia el interior del cortex)	Cada 50 milímetros cuadrados (círculo de 8 mm de diámetro)
(e) Materias vegetales extrañas..... (materias vegetales que no pertenecen a la raíz de zanahoria)	1 gramo
(f) Unidades sin pelar .....	200 milímetros cuadrados (círculo de 16 mm de diámetro)

### 2.2.2 Clasificación de "defectuosos"

Una unidad de muestra que sobrepase el número total de las unidades de defecto indicadas en el párrafo 2.2.1, se considerará "defectuosa".

### 2.2.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.2.2, cuando el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

## 3. CONTAMINANTES

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

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

## 4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma, se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva, recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).
- 4.2 En la medida compatible con unos métodos de fabricación adecuados, el producto estará exento de materias objetables.
- 4.3 No deberán hallarse presentes microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento.
- 4.4. El producto no deberá contener sustancias producidas por microorganismos en cantidades que resulten tóxicas.

## 5. PESOS Y MEDIDAS

### 5.1 Llenado de los recipientes

#### 5.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de zanahorias, 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 destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente, cuando está completamente lleno.

5.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

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

5.1.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos especificados en el párrafo 5.1.1, cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

5.2.1 Peso escurrido mínimo

5.2.1.1 El peso del producto escurrido no deberá ser menor del 55% para las latas con menos de 8 cm de diámetro (3-7/16 pulgadas), y no menor que 58% para las latas de 8 cm y por encima de 8 cm de diámetro, del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

5.2.1.2 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.

6. ETIQUETADO

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

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto deberá ser "Zanahorias".

6.1.2 Como parte del nombre, o cerca de éste, deberá figurar una declaración sobre la forma de presentación: "Enteras", "Trozos largos", "Dedos", "Anillos", "Cubos", "Juliana", "Estilo francés", "Shoestring".

6.1.3 La designación del producto puede incluir la variedad o el tipo de zanahorias empleadas.

6.2 Lista de ingredientes

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

6.3 Contenido neto

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

6.4 Nombre y dirección

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

6.5 País de origen

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

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

6.6 Declaraciones facultativas (Véase 6.1.3)

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

7.1 Toma de muestras

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

7.2 Determinación de peso escurrido

Conforme al método FAO/OMS Codex Alimentarius (Métodos de Análisis FAO/OMS del Codex Alimentarius para Frutas y Hortalizas Elaboradas, CAC/RM 36-1970, Determinación de peso escurrido - Método I).

Los resultados se expresan en % m/m, calculados con relación a la masa de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente, cuando esté completamente lleno.

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

7.3.1 Recipientes metálicos

7.3.1.1 Procedimiento

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

7.3.2 Recipientes de vidrio

7.3.2.1 Procedimiento

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

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA  
GUISANTES (ARVEJAS) MADUROS, ELABORADOS, EN CONSERVA  
Adelantado al Trámite 3

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por guisantes (arvejas) elaborados en conserva o guisantes maduros en conserva, el producto (a) preparado a partir de las semillas maduras y secas de variedades (cultivares) de guisante verde limpio, básicamente sano, entero, sacado de la vaina, puestas en remojo antes de envasarse y que responden a las características de la especie Pisum sativum L. pero con la excepción de la especie macrocarpum; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado, edulcorantes nutritivos, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto; (c) tratado adecuadamente con calor antes o después de ser cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipos varietales

Puede emplearse cualquier variedad (cultivar) apropiada de guisante (arveja).

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Guisantes y medio de cobertura líquido apropiado para el producto y otros ingredientes facultativos, como se indica a continuación:

2.1.1 Ingredientes facultativos permitidos

Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco, hierbas aromáticas, especias, esencias.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

Los guisantes escurridos deberán tener características de color normales para guisantes en conserva, teniendo en cuenta cualquier color artificial adicionado. Los guisantes elaborados que contengan otros ingredientes o aditivos permitidos, deberán considerarse de color característico cuando no haya coloración anormal para las sustancias respectivas utilizadas.

2.2.2 Medio de cobertura

El medio de cobertura no deberá ser tan viscoso que no pueda separarse el líquido de los guisantes a 20°C. No deberá presentar color ni aspecto extraños al producto.

2.2.3 Sabor

Los guisantes elaborados deberán tener sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto. Los guisantes elaborados con ingredientes especiales deberán tener el olor y sabor característicos comunicados por los guisantes y las otras sustancias empleadas.

2.2.4 Textura

Los guisantes deberán ser razonablemente tiernos y de textura razonablemente uniforme.

2.2.5 Defectos y tolerancias

Los guisantes elaborados deben estar razonablemente exentos de defectos y dentro de los límites que se indican a continuación para defectos corrientes.

Límites máximos  
(basados en el peso de guisantes  
escurridos)

(a) Macas - - - - -  
(guisantes con algunas manchas)

10% m/m

Límites máximos  
 (basados en el peso de guisantes  
 escurridos)

- |   |          |
|---|----------|
| (b) <u>Guisantes con macas graves</u> - - - - -<br>(guisantes con manchas, color anormal, o dañados de algún otro modo hasta el punto de que resulte afectado el aspecto o la calidad comestible; incluidos guisantes comidos por gusanos). | 2% m/m   |
| (c) <u>Fragmentos de guisantes</u> - - - - -<br>(Porciones de guisante: cotiledones separados o individuales; cotiledones aplastados, parcial o totalmente rotos; y pieles sueltas)   | 10% m/m  |
| (d) <u>Materias vegetales extrañas</u> - - - - -<br>(cualquier parte de mata, o de hoja o vaina de la planta de guisante, u otra materia vegetal como frutos de amapola o cardos)   | 0,5% m/m |
| <u>Total de los defectos anteriores</u><br>(a), (b), (c), (d) - - - - -   | 20% m/m  |

2.2.6 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.5, se considerará "defectuoso".

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.6, cuando el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.6 no es mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (AQL-6.5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Dosis máxima utilizable

- |   |   |
|---|---|
| (a) <u>Endurecedores</u><br>Sales de calcio comestibles calculadas como cloruro cálcico anhidro                               | 250 mg/kg                               |
| (b) <u>Colorantes</u><br>Verde S - Colours Index (1956) - 44090<br>Tartrazina - Colours Index (1956) - 19140                  | } 100 mg/kg<br>(Solos o en combinación) |
| (c) <u>Sustancias aromatizantes</u><br>Aromas naturales y sus equivalentes<br>sintéticos idénticos<br>Otros aromas sintéticos | } Sin limitación                        |

4. CONTAMINANTES

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

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

5. HIGIENE

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

- 5.3 No deberán hallarse presentes microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento.
- 5.4 El producto no deberá contener sustancias producidas por microorganismos en cantidades que sean tóxicas.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

El recipiente deberá llenarse bien con guisantes; y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

6.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.5.1 se considerarán como "defectuosos".

6.1.1.2 Aceptación

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

6.1.2 Contenido mínimo de sólidos desecados

6.1.2.1 El contenido total de sólidos desecados del producto, no deberá ser menor que 19,5% del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado, cuando está completamente lleno.

Se considerará que se satisfacen los requisitos relativos al contenido mínimo de sólidos desecados, cuando el promedio del contenido de sólidos desecados de todos los recipientes examinados, no sea menor que el mínimo requerido, siempre que no haya ninguna falta exagerada en ningún recipiente.

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 La designación del producto será "Guisantes elaborados" o "Guisantes maduros".

7.1.2 Como parte del nombre, o cerca de éste, deberán declararse las sustancias aromatizantes o aderezos característicos del producto, por ejemplo, "con X", cuando sea apropiado.

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal de guisantes.

7.1.4 No se hará referencia alguna a que los guisantes sean "frescos", "de huerta" o "verdes" ni se empleará otra palabra que indique directamente o con ambigüedad, por omisión o deducción, que los guisantes son distintos de guisantes que se han desecado o puesto en remojo antes de envasarlos.

7.2 Lista de ingredientes

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

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

7.6 Declaraciones facultativas (Véase 7.1.3)

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen, o a los que se alude a continuación, son métodos internacionales de arbitraje. Los métodos descritos en los párrafos 8.1 y 8.3 han sido aprobados, y el método descrito en 8.2 está pendiente de sanción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

8.1 Toma de muestras

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

8.2 Métodos de análisis

8.2.1 Contenido de sólidos desecados

El contenido de sólidos desecados se determinará tomando 5 a 10 gramos de una muestra finamente triturada del contenido total de la lata y sometiéndola a desecación en un horno de vapor durante 16 a 18 horas, a 98°C, o en condiciones equivalentes de desecación que den el mismo resultado. Para una muestra procedente de más de una lata, el contenido de sólidos desecados puede determinarse tomando una muestra de cada lata, y sacando el valor medio de los resultados.

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

8.3.1 Recipientes metálicos

8.3.1.1 Procedimiento

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

8.3.2 Recipientes de vidrio

8.3.2.1 Procedimiento

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

CLASES DE TAMAÑOS SUGERIDAS  
PARA  
GUISANTES (ARVEJA) VERDES EN CONSERVA

REF.: APENDICE V, ALINORM 71/20 - Guisantes (arvejas) verdes en conserva, Trámite 6, Proyecto de Norma No. PFV 70/4-14

1.3 Clases de tamaños

Si se aplica la clasificación por tamaños, los guisantes en conserva deben cumplir con los requisitos aplicables para el nombre dado al tamaño:

a) Rugosos; otros tipos excepto los redondos

Pequeños ..... hasta 8,75 mm (11/32 pulgadas) inclusive  
 Medianos ..... más de 8,75 mm y hasta 9,5 mm (2/32 pulgadas) inclusive  
 Grandes ..... más de 9,5 mm

b) Redondos o lisos

Muy pequeños ..... hasta 7,5 mm (19/64 pulgadas) inclusive  
 Pequeños ..... hasta 8,2 mm (21/64 pulgadas) inclusive  
 Medianos ..... más de 8,2 mm y hasta 9,5 mm (12/32 pulgadas) inclusive  
 Grandes ..... más de 9,5 mm

1.3.1 Tolerancias en las clases de tamaños

Si la clasificación se ha hecho por tamaños, no se permiten más de 15% por recuento o m/m del grupo de tamaños mayor inmediato, y no más de 5% por recuento o m/m del grupo de tamaños siguiente en tamaños mayor.

REF.: NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA GUISANTES (ARVEJAS) CONGELADOS RAPIDAMENTE (Ref. CAC/RS 41-1970)

2.3.2 Clasificación por tamaños

2.3.2.1 Cualquier tipo de guisantes congelados rápidamente puede presentarse clasificado por tamaños o sin clasificar.

2.3.2.2 Si los guisantes están clasificados por tamaños, deberán ajustarse a una de las dos siguientes categorías de especificaciones para los tamaños:

<u>Especificaciones A para la clasificación por tamaños</u>		<u>Especificaciones B para la clasificación por tamaños</u>	
<u>Tamaños</u>	<u>Tamaño de la abertura circular del tamiz, en mm</u>	<u>Tamaño</u>	<u>Tamaño de la abertura circular del tamiz, en mm</u>
Pequeños	hasta 8,75	Extra pequeños	hasta 7,5
Medianos	hasta 10,2	Muy pequeños	hasta 8,2
Grandes	más de 10,2	Pequeños	hasta 8,75
		Medianos	hasta 10,2
		Grandes	más de 10,2

EXTRACTO DE LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS POR EL DELEGADO DE DINAMARCA, 4 de Junio, 1971

Dinamarca es, probablemente, uno de los muchos países donde se procede en la misma fábrica, a la elaboración tanto de guisantes en conserva como de guisantes congelados empleando el mismo material para clasificar por tamaños ambos tipos de guisantes elaborados.



Dinamarca quiere señalar la situación sumamente impráctica económicamente, si las dos normas internacionales del Codex para guisantes, emplean dos sistemas diferentes de clasificación por tamaños, como se indica brevemente a continuación:

Clases de tamaños citadas en: Guisantes rápidamente congelados, RS 41-1970  
Guisantes verdes en conserva, PFV 70/6-14

Se ha manifestado (Informe del Comité PFV, Sesión de 1970, página 4, párrafo 12 (c)), que un sistema divergente de clasificación por tamaños para guisantes en conserva estaría justificado si los clientes se han acostumbrado a un sistema ya establecido, el cual difiera del empleado para guisantes congelados. Parece bastante dudoso que los clientes preferirían, de hecho, dos sistemas, en lugar de uno solo, para regular las clases de tamaños de un artículo de consumo que se presenta en dos formas, en conserva y congelado.

Por lo tanto, Dinamarca sostiene que un sistema común de clasificación por tamaño sería preferible en el sistema de normas internacionales del Codex, y como ya se ha aceptado la norma para guisantes congelados rápidamente, sugerimos que esta clasificación se emplee también para los guisantes verdes en conserva.

=====

PROPUESTA DE LA DELEGACION DE LOS PAISES BAJOS PARA UNA CLASIFICACION UNIFORME DE TAMAÑOS DE AMBOS, GUI SANTES EN CONSERVA Y GUI SANTES CONGELADOS RAPIDAMENTE, 3 de junio 1971

La clasificación de tamaños, indicada a continuación, pretende reunir los diferentes sistemas existentes de clasificación por tamaños para guisantes en conserva y guisantes congelados rápidamente, en un sistema lógico y útil para ambos tipos de guisantes elaborados.

Evidentemente, la propuesta es factible para los guisantes en conserva, y comprende también los elementos básicos de la clasificación por tamaños aceptada ya en la norma para los guisantes congelados rápidamente (en el Trámite 9).

<u>Pequeños</u> .....	hasta 8,75 mm
con la posibilidad de subdividirse como sigue:	
Extra pequeños .....	hasta 7,5 mm
Muy pequeños .....	más de 7,5 mm y hasta 8,2 mm inclusive
Pequeños .....	hasta 8,75 mm
<u>Medianos</u> .....	más de 8,75 mm y hasta 10,2 mm inclusive
con la posibilidad de subdividirse como sigue:	
Medianos-pequeños o Medianos I -	más de 8,75 mm y hasta 9,3 mm inclusive
Medianos II .....	más de 9,3 mm y hasta 10,2 mm inclusive
<u>Grandes</u> .....	más de 10,2 mm

PROPOSICION DEL REINO UNIDO - 11 de junio, 1971

Los guisantes en conserva deberán ajustarse a una cualquiera de las dos disposiciones siguientes:

- 1) Si se aplica la clasificación por tamaños, los guisantes en conserva se ajustarán a las especificaciones pertinentes para la designación del tamaño:

<u>Designación del tamaño</u>	<u>Abertura circular del tamiz en mm</u>
Pequeños .....	hasta 8,75
Medianos .....	hasta 10,2
Grandes .....	más de 10,2

(o)

- 2) Si se declaran otras designaciones de tamaño distintas de las indicadas en (1), tal declaración deberá ir acompañada de una descripción gráfica y/o una declaración de la medida exacta.
- =====

PROPOSICION DE LOS ESTADOS UNIDOS - 11 de junio, 1971

Los guisantes en conserva deberán ajustarse a una cualquiera de las dos disposiciones siguientes:

- 1) Si se aplica la clasificación por tamaños, los guisantes en conserva se ajustarán a las especificaciones pertinentes para la designación del tamaño:

<u>Designación del tamaño</u>	<u>Abertura circular del tamiz en mm</u>
Muy pequeños .....	hasta 7,5 mm (19/64 pulgadas) inclusive
Pequeños .....	hasta 8,2 mm (21/64 pulgadas) inclusive
Medianos .....	más de 8,2 mm y hasta 9,5 mm (12/32 pulgadas) inclusive
Grandes .....	más de 9,5 mm

- 2) Si se declaran otras designaciones de tamaño distintas de las indicadas en (1), tal declaración deberá ir acompañada de una descripción gráfica y/o de una declaración de la medida exacta.