



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
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



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

ALINORM 66/20
Junio 1966

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuarto período de Sesiones, Roma 7-14 noviembre de 1966

INFORME DEL TERCER PERIODO DE SESIONES DEL COMITE DEL CODEX SOBRE

FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

FAO, Roma 6 - 10 junio de 1966

1. El Tercer Período de Sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se celebró del 6 al 10 de junio de 1966 en Roma (Italia), en la Sede de la FAO, bajo la presidencia de los E.U.A., ocupando la presidencia el Dr. F.L. Southerland. Asistieron a la reunión representantes y observadores de quince países, y observadores de cuatro organizaciones internacionales. La FAO se encargó de las funciones de Secretaría. (En el Apéndice 1 figura la lista de participantes).

El Presidente saludó a los participantes, particularmente a los que asistían a las reuniones del Comité por primera vez. El Comité aprobó el programa provisional, con ligeras modificaciones en la disposición de los temas.

2. Propuesta suiza sobre una Norma General para Frutas Enlatadas totalmente Conservadas

El Comité convino en incluir en el programa el examen del documento arriba citado que había sido distribuido antes de la reunión. La delegación suiza explicó que las disposiciones de esta norma general no habrían de sustituir a las ya elaboradas, sino que constituían simplemente un intento de resumir los puntos que eran comunes a todas las normas. La razón de que se preparase este documento era la preocupación sentida sobre los detalles considerables contenidos en cada norma sobre materias tales como tamaño, tolerancias de defectos y condiciones de la materia prima. En opinión de la delegación suiza, estos detalles se referían principalmente a los criterios de calidad, mientras que su documento se ocupaba principalmente de la salvaguardia de la salud del consumidor. Otro aspecto a considerar fue la necesidad de facultar a las autoridades ejecutivas la aplicación del control por medios normales de inspección, acordes con las disposiciones de las normas. En el estudio y debate de la propuesta suiza, el Comité, al mismo tiempo que reconocía la posibilidad de emplear sus principios en el futuro, decidió que, de acuerdo con la decisión adoptada en el primer período de sesiones en Washington, no se introduciría ninguna modificación en el procedimiento actual de elaboración

de normas generales separadamente para cada producto. El Comité hizo notar también que la inclusión de criterios cualitativos en una Norma Codex era permisible, de acuerdo con los principios generales del Codex Alimentarius. Se consideraba que estos criterios eran importantes para la protección del consumidor y para el fomento del comercio internacional. Para el logro de estos y otros objetivos del Codex Alimentarius, era necesario incluir disposiciones apropiadas. Varias delegaciones expresaron la opinión de que la propuesta suiza era útil como manifestación general con la que podrían compararse Normas Codex que se estaban elaborando, con el fin de comprobar si se incluían únicamente disposiciones esenciales y, por tanto, evitar que algunas de las disposiciones contuvieran demasiados detalles.

3. Productos sub-norma

El Comité expresó su preocupación sobre la eliminación de artículos tales como frutas y hortalizas enlatadas que pudieran no satisfacer una Norma Codex en un país que hubiera aceptado la norma. Se opinó que los principios generales del Codex Alimentarius no abarcaban adecuadamente esta clase de dificultades, y que esta cuestión debería examinarse por la Comisión del Codex Alimentarius.

4. Tablas de conversión

La delegación de los E.U.A., en calidad de país autor, informó al Comité que el documento que había sido preparado en E.U.A., se había ampliado, a petición del Comité en su segunda reunión, con las medidas imperiales y métricas de líquidos, contenido, peso, longitud y área. El Comité consideró que este documento sería de utilidad no solamente en relación con las mediciones en las normas de frutas y hortalizas elaboradas sino también en los trabajos de otros Comités del Codex. Se solicitó de los participantes que controlaran la exactitud de las cifras contenidas en el documento y que, si consideraban necesario introducir modificaciones o correcciones, lo comunicaran al Presidente. Este documento se distribuyó a los Miembros del Comité. No se incluye aquí.

5. Planes para toma de muestras

La delegación de los E.U.A., en calidad de país autor, presentó un informe sobre Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas que ha sido revisado después de la última reunión del Comité. Estos planes se han establecido con la idea de abarcar las características cualitativas de frutas y hortalizas enlatadas y las frutas secas. Las disposiciones de las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas, tales como tamaño, color y defectos de textura, quedarían incluidas en la puesta en práctica del plan que, como regla general, harían aceptable, en el 95% de los casos, aproximadamente, un lote, si contenía hasta 6,5% de unidades que no cumplieren los requisitos de calidad. El delegado de Francia propuso que el Comité estudiase también el desarrollo de planes para toma de muestras más amplios que, no solamente abarcarían criterios de calidad sino que, además, tendrían en cuenta los criterios organolépticos, químicos y físicos, bacteriológicos y de la calidad del recipiente. Estos planes permitirían establecer una distinción entre defectos tan graves que excluirían automáticamente un producto, defectos que motivarían la eliminación de un producto únicamente bajo ciertas condiciones, y finalmente, aquellos otros de menor cuantía que no perjudicarían el sabor del producto. El Comité decidió transmitir los Planes de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su estudio, y también enviarlos a los Gobiernos para obtener sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas Mundiales. Por tanto, no se incluye dicho documento en este Informe. Se recalcó nuevamente que el plan trataba, en general, de incluir los criterios de calidad únicamente, y que era inadecuado para la toma de muestras de unidades simples. Habría que elaborar todavía otros planes de toma de muestras para fines de aplicación y que se ocupasen de las propiedades intrínsecas del producto.

6. Referencias en las Normas de Frutas y Hortalizas Elaboradas a temas tratados por otros Comités del Codex

En la segunda lectura del proyecto de normas que había sido enviado a los Gobiernos para obtener sus observaciones, surgió el problema de la amplitud con que habrían de aparecer en cada norma las disposiciones referentes a aditivos, etiquetado y métodos de análisis y toma de muestras, respectivamente. Como las normas habrían de ser consultadas individualmente, por sí mismas, al menos por ahora, el Comité opinó que dichas disposiciones deberían ser incluidas por completo en cada norma. Debería igualmente llamarse la atención del lector sobre el hecho de que estas disposiciones eran de carácter provisional y estaban sujetas a ratificación después de ser examinadas por los respectivos Comités del Codex que se ocupan del estudio de estas disposiciones. Se decidió que debería figurar, al principio de cada norma, una nota en este sentido en lugar bien visible.

7. Temas discutidos durante el examen de Normas individuales para Frutas y Hortalizas Elaboradas y sobre los cuales se llama particularmente la atención

- a) Edulcorantes no nutritivos. El Comité opinó que los productos que contienen edulcorantes no nutritivos deben ser objeto de normas separadas.
- b) Nisina. El Comité oyó una explicación sobre la necesidad tecnológica del empleo de Nisina como aditivo permitido en habichuelas verdes o frijolillos enlatados y en algunas otras hortalizas enlatadas en las que hay probabilidad de que se almacenen a temperaturas altas. Algunas delegaciones discutieron no solamente la necesidad, sino también la eficacia de la Nisina para estos fines. El Comité hizo observar que el Comité de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios tenía que estudiar todavía la toxicología de la Nisina y antibióticos semejantes empleados como aditivos directos en alimentos. Se convino en que, por ahora, se seguiría conservando la disposición en la norma y se solicitarían las opiniones de los Gobiernos sobre la necesidad de emplear la Nisina en las circunstancias mencionadas.
- c) Dilución de la concentración de jarabe en frutas enlatadas. Después de discutir sobre la posibilidad de uniformar las descripciones y las cifras referidas a grados Brix para las distintas concentraciones de jarabes diluidos en todas las frutas enlatadas, el Comité llegó a la conclusión de que, por el momento, no era posible lograr dicha uniformidad. Sin embargo, después de que se hubieran desarrollado un cierto número de normas individuales, podrían surgir cifras uniformes de diluciones Brix para grupos amplios de frutas, que podrían incluirse en una norma general para concentraciones de jarabe.

8. Normas individuales para productos

El Comité hizo notar que se habían distribuido los proyectos de normas provisionales propuestas para diez productos enlatados, que habían sido adoptadas por el segundo período de sesiones del Comité, para obtener las observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales de la Comisión del Codex Alimentarius. La lista de estos productos y países autores es la siguiente:

1. Maíz dulce Canadá con E.U.A.
(Apéndice 2 del Informe del Segundo Período de Sesiones)
2. Zumo de manzana Canadá con los Países Bajos y E.U.A.
(Apéndice 3 del Informe del Segundo Período de Sesiones)
3. Tomates E.U.A. con Canadá
(Apéndice 4 del Informe del Segundo Período de Sesiones)
4. Habichuelas verdes Canadá con E.U.A.
(Apéndice 5 del Informe del Segundo Período de Sesiones)
5. Melocotones E.U.A. con Australia (y originalmente también Suráfrica)
(Apéndice 6 del Informe del Segundo Período de Sesiones)
6. Fresas Países Bajos y con revisión por el país autor
(Apéndice 7 del Informe del Segundo Período de Sesiones)
7. Ciruelas R.U. con los Países Bajos
(Apéndice 8 del Informe del Segundo Período de Sesiones)
8. Frambuesas R.U. con los Países Bajos
(Apéndice 9 del Informe del Segundo Período de Sesiones)
9. Macedonia de frutas E.U.A. con Australia
(Apéndice 10 del Informe del Segundo Período de Sesiones)
10. Rodajas de pomelo
 (segmentos) Israel con E.U.A.
(Apéndice 11 del Informe del Segundo Período de Sesiones)

El Comité hizo observar además, que los cuatro proyectos de normas siguientes se devolvían a los países autores para su revisión:

11. Espárragos Países Bajos
(Apéndice 12 del Informe del Segundo Período de Sesiones.
El proyecto revisado se distribuyó como documento de trabajo para el Tercer Período de Sesiones del Comité)
12. Guisantes verdes/
 de huerta R.U. con Dinamarca y Suecia
(Apéndice 13 del Informe del Segundo Período de Sesiones.
Nuevo proyecto disponible para el Tercer Período de Sesiones).
13. Guisantes elaborados,
 maduros R.U.
(Apéndice 14 del Informe del Segundo Período de Sesiones.
Nuevo proyecto disponible para el Tercer Período de Sesiones).
14. Pasas elaboradas E.U.A. con Australia
(Apéndice 15 del Informe del Segundo Período de Sesiones.
Nuevo proyecto disponible para el Tercer Período de Sesiones).

Los ocho productos sobre los que se ha continuado el desarrollo de normas, o se ha emprendido después del Segundo Período de Sesiones del Comité, y para los cuales se pusieron a disposición del Comité normas, son los siguientes:

15. Fríjoles en salsa de tomate R.U.
16. Zanahorias enlatadas R.U. con Dinamarca y Canadá
17. Grosellas secadas E.U.A. con Australia

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 18. Ensalada de frutas | E.U.A. |
| 19. Aceitunas de mesa | E.U.A. |
| 20. Peras enlatadas | Canadá con Australia y E.U.A. |
| 21. Piña enlatada | E.U.A. con Taiwan |
| 22. Concentrado de tomate | E.U.A. con R.U. |

Excepto para el número 26, no pudieron distribuirse a los Miembros del Comité normas sobre cuatro productos, a saber:

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| 23. Compotas, jaleas y mermeladas | (Francia) |
| 24. Mezclas de frutas | (Australia) |
| 25. Ensalada de frutas tropicales | (Australia) |
| 26. Setas enlatadas | (Francia) |

9. Normas que han alcanzado el Trámite 5 y se presentan al Cuarto Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

A la luz de las observaciones formuladas por los Gobiernos, el Comité modificó seis Anteproyectos de Normas Provisionales. El Comité consideró que estos proyectos estaban en condiciones de ser presentados, a través de la Secretaría, a la Comisión del Codex Alimentarius con vistas a su adopción como Proyectos de Normas Provisionales en el Trámite 5 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas. A continuación se da una lista de los productos a que se refieren estas normas. El resto del párrafo, que ha de leerse junto con los Apéndices en los que figuran las normas, explica las decisiones, solicita que se actúe para aclarar puntos secundarios, y registra las opiniones que difieren de las expresadas en la norma.

- | | |
|--|-------------------------------------|
| Maíz dulce enlatado | - Norma No. PFV 66/5-1 (Apéndice 2) |
| Compota de manzanas enlatada | - Norma No. PFV 66/5-2 (Apéndice 3) |
| Tomates enlatados | - Norma No. PFV 66/5-3 (Apéndice 4) |
| Habichuelas verdes y frijolillos enlatados | - Norma No. PFV 66/5-4 (Apéndice 5) |
| Melocotones enlatados | - Norma No. PFV 66/5-5 (Apéndice 6) |
| Pomelo enlatado | - Norma No. PFV 66/5-6 (Apéndice 7) |

Norma No. PFV 66/5-1. MAIZ DULCE ENLATADO

Esta norma se revisó teniendo en cuenta tanto las observaciones gubernamentales como las alteraciones introducidas en su revisión en la reunión y los perfeccionamientos aplicables introducidos en otras normas.

Norma No. PFV 66/5-2. COMPOTA DE MANZANAS ENLATADA

Aditivos - Las delegaciones de Suiza y de la República Federal de Alemania manifestaron que no deseaban que el ácido ascórbico figurase en la etiqueta de compota de manzanas enlatada. La sugerencia hecha por el Comité, en el sentido de que no debe reivindicarse la actividad vitamínica del ácido ascórbico, debe referirse al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. La delegación de los E.U.A. pidió que se tuviera en cuenta una disposición para los colorantes verdes y rojos en la compota de manzanas. Deberán proporcionarse los nombres y las cantidades de estos aditivos propuestos.

Consistencia - La delegación de E.U.A. sugirió que el índice de fluidez del zumo de manzana enlatado no debería ser mayor de 10 cm. Se invitó a los Miembros del Comité a que investigaran más a fondo el método de determinación de la consistencia y que dieran cuenta de los resultados al país autor (Canadá).

Norma No. PFV 66/5-3. TOMATES ENLATADOS

Color - El Comité aceptó una sugerencia de Polonia en el sentido de que la norma debería abarcar únicamente las variedades rojas.

Tipos de empaquetado - Como la expresión "tomates endulzados" no era designación general para el producto en muchos países, la palabra "aromatizado" o "condimentado" debería figurar también en la norma.

Aditivos - El Comité hizo notar que los agentes acidificantes debían considerarse como aditivos, y que era de su responsabilidad el especificar los que actualmente se venían empleando en la fabricación del producto, de modo que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios pudiera, a su vez, estudiar estas sustancias. Se solicitó de los Miembros del Comité que informasen al país autor (E.U.A.) sobre los niveles máximos de empleo necesarios para acidificar el producto más dulce empleando los siguientes agentes acidificantes: ácidos acético, cítrico, láctico, málico, tartárico y fumárico.

Agentes para dar firmeza - Los agentes para dar firmeza a los niveles indicados, han sido aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Tamaño o integridad - Las delegaciones de Australia y Polonia informaron que, en los tomates enlatados de estilo "integral", el 80% de tomates escurridos en piezas íntegras o casi íntegras sería una cifra demasiado alta y que debería rebajarse a 50%.

Recuento de mohos - La delegación de E.U.A. planteó la cuestión de si el recuento de mohos debería ser tan alto como a) 25% cuando el medio de envasado era el zumo y b) 50% cuando el medio de envasado era producto residual, puré, pulpa o pasta.

Sustancias minerales insolubles o arena - A falta de un método de análisis convenido, el Comité aceptó de modo provisional la cantidad de 200 mg por kg de estos productos insolubles en el producto. El Comité solicitó de las delegaciones que estaban familiarizadas con los métodos de detección de arena o de sustancias minerales insolubles en este producto, que proporcionaran detalles completos al país autor (E.U.A.).

Especificaciones sobre tamices circulares - Se invitó a los miembros del Comité a que presentaran observaciones sobre tamaños de tamices y malla de tamices al país autor (E.U.A.).

Norma No. PFV 66/5-4. HABICHUELAS VERDES ENLATADAS Y FRIJOLILLOS ENLATADOS

Materia colorante - La delegación del R.U. explicó las razones por las que se empleaban en el R.U. colorantes para algunas frutas y hortalizas enlatadas. El Comité convino en que, provisionalmente, se dejarían las listas de colorantes en las normas. Las delegaciones de Polonia, Francia, República Federal de Alemania y Suiza expresaron sus reservas en cuanto a la utilización de aditivos de ninguna clase, incluyendo el coloreado de este producto, puesto que no creían que hubiese ninguna necesidad, desde el punto de vista tecnológico, que justificase su empleo en este producto. La delegación de los Países Bajos, aunque no expresó su consentimiento, informó que no reservaría formalmente su posición, ya que, en su opinión, no era necesario que la aceptación de una Norma Codex lo fuera en su totalidad.

Norma No. PFV 66/5-5. MELOCOTONES ENLATADOS

Medios de empaquetado - La delegación de Australia prefiere una cifra mínima de 16° para jarabe concentrado y 21° (Brix) para jarabe extraconcentrado.

Defectos - La delegación de Canadá sugirió que la cifra de 5% para piezas enteras, mitades y cuartos rotos debía considerarse como demasiado baja para melocotones sin hueso proponiendo que se examinara nuevamente esta cuestión por aquellos que dispusieran de datos.

Aditivos - Las delegaciones de Polonia y de la República Federal de Alemania expresaron sus reservas contra el empleo de aditivos de ningún género, incluyendo las materias colorantes.

Unidades sub-norma - Se aplazó el estudio de los defectos hasta tanto se desarrollasen la descripción y evaluación de estas unidades que se emplearían en la tolerancia para aceptación de lote.

Norma No. PFV 66/4-9. FRAMBUESAS ROJAS ENLATADAS

Aditivos - La delegación de Polonia manifestó sus deseos de reservar su posición con respecto a los aditivos en frambuesas. Los Países Bajos mencionaron el posible empleo de otros colorantes rojos en la CEE y proporcionarán sus nombres y concentraciones de empleo al país autor (R.U.).

Unidades sub-norma - Deberán realizarse trabajos para desarrollar descripciones y evaluaciones a emplear en el estudio de la tolerancia para aceptación de lote.

Etiquetado y designación - El nombre del fruto en esta norma deberá ser "frambuesas" y, en el caso de que se empleen otras variedades diferentes de las variedades rojas, deberá figurar el nombre del color p.ej. "frambuesas negras". La delegación de los E.U.A. hizo observar que la designación de "frambuesas rojas" sería necesaria cuando se vendiese este producto en los E.U.A.. En general, esta norma está sujeta a revisión después de que los E.U.A. presenten datos sobre otras variedades de frambuesas distintas de las rojas.

Norma No. PFV 66/4-10. MACEDONIA DE FRUTAS ENLATADA

No se ha sometido a debate esta norma en la reunión, pero el país autor (E.U.A.) fue requerido para que revisase esta norma, con el fin de presentarla en el próximo (cuarto) período de sesiones de este Comité. Es posible que esta norma pueda servir como modelo para normas análogas para Ensalada de Frutas, Mezcla de Frutas y Macedonia de Frutas Tropicales.

11. Normas que han alcanzado el Trámite 3 y se enviarán a los Gobiernos para obtener sus observaciones

Se examinaron los tres Anteproyectos de Normas Provisionales siguientes, tanto por grupos de países productores como por el Comité en el Trámite 2, considerando que estaban en condiciones de pasar al Trámite 3:

Espárragos enlatados	(País autor, Países Bajos), Norma No. PFV 66/3-11
Pasas elaboradas	(País autor, E.U.A.), Norma No. PFV 66/3-12
Piña enlatada	(País autor, E.U.A.), Norma No. PFV 66/3-13

Las delegaciones de los países interesados deberán tomar nota de los siguientes puntos para actuar, debiendo enviarse contestaciones sobre dichos puntos al país autor para el 30 de noviembre de 1966. Estas normas, tal como se revisen por el Comité, se distribuirán entre los Gobiernos para que formulen sus observaciones en el Trámite 3. No se incluyen en el presente Informe.

Norma No. PFV 66/3-11. ESPARRAGOS ENLATADOS

No se necesita actuar, a menos que a algunos delegados les haya sido solicitada información específica por el país autor.

Norma No. PFV 66/3-12. PASAS ELABORADAS

Clasificación de tamaños - Se aplazaron las decisiones sobre esta cuestión y se solicitó del país autor (E.U.A.) que colaborase con los países productores sobre las clasificaciones de color y tamaño.

Norma No. PFV 66/5-6. POMELO ENLATADO

Las observaciones formuladas por el Gobierno de Israel se incluyeron en la revisión de la norma y se procuró que estuviera de acuerdo con el esquema de las otras normas.

10. Normas conservadas en el Trámite 4 del Procedimiento de la Comisión para la Elaboración de Normas

Los cuatro Anteproyectos de Normas Provisionales, una vez que los Gobiernos han formulado sus observaciones en el Trámite 3, se han conservado en el Trámite 4, en espera de enmiendas y revisiones por los países autores, a la luz de las decisiones que adopte el Comité:

Fresas enlatadas	(País autor, Países Bajos), Norma No. PFV 66/4-7
Ciruelas enlatadas	(País autor, R.U.), Norma No. PFV 66/4-8
Frambuesas rojas enlatadas	(País autor, R.U.), Norma No. PFV 66/4-9
Macedonia de frutas enlatada	(País autor, E.U.A.), Norma No. PFV 66/4-10

Además de las observaciones gubernamentales ya registradas para estos proyectos, se llamó la atención de los países autores sobre las siguientes observaciones específicas y puntos de acción. Después de revisados por los países autores, los proyectos deben presentarse como documentos de trabajo para el próximo período de sesiones del Comité y deben estar en manos del Presidente el 30 de noviembre de 1966. No figuran en el presente Informe. Se solicita de los países autores que utilicen los números clave de las normas que han sido ahora asignados y que figuran arriba, cuando envíen sus proyectos al Presidente.

Norma No. PFV 66/4-7. FRESAS ENLATADAS

Descripción del producto - El Comité hizo observar que, en la palabra "cáliz" de la norma, se entendía que se incluían solamente los cinco sépalos.

Densidad del jarabe - El Comité convino en revisar, en su próximo período de sesiones, la concentración de jarabes densos utilizados para enlatado de fresas. Se solicitó de los miembros del Comité que proporcionaran datos sobre esta cuestión al país autor (Países Bajos).

Aditivos - La delegación de los Países Bajos se ocupó de suministrar más datos sobre el coloreado de rojo en la CEE y sobre los niveles de empleo. La delegación de Polonia informó que, en su país, solamente se permitía emplear en las fresas enlatadas azúcar, agua y fresas.

Agentes acidificantes - La delegación de los Países Bajos suministraría información sobre las concentraciones de empleo para ácidos. La delegación de la República Federal de Alemania reservó su posición con respecto al ácido fumárico.

Tolerancia para los contenidos de limo, arena, y arenilla - El Comité convino en aumentar la tolerancia para estas sustancias minerales desde 100 mg hasta 200 mg por kg.

Unidades sub-norma - Se desarrollará la descripción y evaluación de estas unidades y se utilizará en el estudio de la tolerancia para aceptación de lote.

Norma No. PFV 66/4-8. CIRUELAS ENLATADAS

Medios de empaquetado - Las delegaciones de los Países Bajos, Polonia y la República Federal de Alemania habrían preferido que hubiera sólo dos tipos de concentraciones de jarabe. Sin embargo, teniendo en cuenta el hecho de que las cuatro concentraciones de jarabe, tal como figuran en la norma, eran discrecionales, estos países se abstuvieron de manifestar su objeción de modo formal.

Aditivos - La Secretaría solicitó que se proporcionasen niveles para los aditivos que se indican: sorbato potásico, ácido sórbico, dióxido de azufre y antioxidantes en aceite vegetal. En el caso del dióxido de azufre, se indicó la cifra de 2.000 mg/kg como nivel de empleo. El Comité señaló que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había solicitado que se buscasen niveles reales tal como se encuentran en el producto cuando se consume, ya que esta sería una base más exacta para calcular la ingestión diaria.

Plaguicidas y fumigantes - Con respecto a los diversos compuestos utilizados como fumigantes, el Comité recibió una solicitud para que proporcionase a la Secretaría datos sobre los niveles de empleo y residuos encontrados. Estos se transmitirían al Comité ocupado de los residuos de plaguicidas, que examinaría y finalmente establecería tolerancias para este producto.

Pasas mohosas - El país autor (E.U.A.) solicitó observaciones de otros países después de haber aplicado el procedimiento descrito en el Apéndice D del proyecto de norma. El país autor aceptaba el encargo de suministrar películas que ayudarían a estos países en sus trabajos. En opinión del R.U., el nivel propuesto era bastante elevado y los países productores colaborarían voluntariamente en la solución de esta cuestión.

Sustancias inorgánicas extrañas - En esta norma se incluirá un capítulo sobre arena y arenilla.

Etiquetado - Se solicitó de los miembros de las delegaciones que proporcionaran denominaciones diferenciales utilizadas en sus países para especificar los diversos tipos de pasas.

Norma No. PFV 66/3-13. PIÑA ENLATADA

Tamaño - Se solicitó de los delegados interesados que dieran datos referentes a los requisitos específicos de tamaño de briznas, dedos y bocaditos.

Defectos - La delegación de Australia indicó que creía que la base para apreciar los defectos en lonjas enteras, mitades o cuartos debería ser el peso. Esta cuestión será estudiada por el país autor y por los países colaboradores.

Textura - En el próximo proyecto para la determinación de material de corazón se dará un método para la determinación de aquélla.

12. Normas estudiadas por el Comité pero que permanecen en el Trámite 2

Se leyeron en la reunión los tres siguientes Anteproyectos de Normas Provisionales, pero se recomendó que los países autores redactaran nuevamente estas normas para su nuevo estudio en el Trámite 2 por el Comité en su próximo período de sesiones. Los países autores habrían de tener en cuenta las revisiones propuestas en el período de sesiones y también las que pudieran recibirse posteriormente de otros países:

Guisantes verdes	
de huerta enlatados	(País autor, R.U.) Norma No. PFV 66/2-14
Aceitunas de mesa	(País autor, E.U.A.) Norma No. PFV 66/2-15
Concentrado de tomate	(País autor, E.U.A.) Norma No. PFV 66/2-16

Norma No. PFV 66/2-14. GUI SANTES VERDES DE HUERTA ENLATADOS

El Comité examinó el proyecto preparado por el R.U. en colaboración con Dinamarca y Suecia, a la luz de las observaciones recibidas de los Gobiernos. Parece que algunas disposiciones del proyecto requieren todavía aclaraciones sustanciales y, por consiguiente, el Comité decidió que el proyecto debía devolverse al país autor (R.U.). Se solicitó de los participantes que enviasen sus observaciones al Presidente del Comité para el 30 de noviembre de 1966, de manera que el país autor pudiera recoger datos y preparar un nuevo proyecto para distribución a los Gobiernos

con antelación suficiente al próximo período de sesiones del Comité. Se instó urgentemente a los miembros del Comité para que cumplieran con la fecha límite fijada, sin dejar de asegurar la ultimación de un nuevo proyecto, que habría de estar suficientemente adelantado para la distribución oficial a los Gobiernos, con el fin de que formularan sus observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento para la Elaboración de Normas de la Comisión del Codex Alimentarius después de la próxima reunión del Comité. El país autor incluiría en su nuevo proyecto aquellas características de otras normas para frutas y hortalizas enlatadas que se aplicasen, mutatis mutandis, a los guisantes verdes y de huerta enlatados. Las disposiciones del proyecto de norma para las que el Comité deseaba llamar particularmente la atención y para las que se invitaba a formular observaciones fueron:

Tipos varietales - Hubo algún debate en cuanto a si era necesario especificar tipos redondos y arrugados, teniendo en cuenta la existencia actual de nuevas variedades cruzadas. Se suscitó también la cuestión de si, cuando se incluyeran estos dos tipos en la lista, habrían de mencionarse en la etiqueta. Se solicitó de los delegados que hicieran comentarios específicos sobre este punto.

Tamaños - Se solicitaron observaciones gubernamentales sobre tamaños y se pidieron detalles sobre los actualmente utilizados. Se planteó la posibilidad de limitar el número de tamaños a tres, solicitándose opiniones sobre esta posibilidad.

Ingredientes - El porcentaje de aderezos se decidirá más adelante. Sobre este punto se solicitaron observaciones. Entre estos ingredientes figurarían también la mantquilla y el glutamato monosódico.

Aditivos - Las delegaciones de Polonia, Suiza y Francia expresaron nuevamente su opinión de que no eran necesarios aditivos para este producto. El R.U. adelantó la siguiente lista provisional de materias colorantes: Amarillo 2G, C.I. (1956)-18965; Verde S., C.I. (1965) - 44090 y Tartrazina, C.I. (1956)-19140, individualmente hasta un máximo de 100 mg/kg o en combinación hasta un máximo total de 200 mg/kg. Las gomas vegetales, los alginatos y el alginato de propilenglicol figurarían en esta norma en calidad de aditivos para el producto que contuviera mantquilla. El agente saporífero mencionado era esencia de menta. Se solicitó de los delegados que enviaran al país autor niveles de empleo de estos aditivos. En esta norma, la nisina figura a concentración de 100 unidades Reading, habiendo expresado nuevamente los Países Bajos su opinión de que se reservaban sobre el empleo de Nisina lo mismo que en la norma sobre habichuelas verdes y frijolillos.

Madurez - Se solicitó de los delegados que enviaran comentarios sobre el ensayo de madurez propuesto y que dieran detalles de otras pruebas equivalentes. No figurará el pH en la norma final, ya que se considera que esto está incluido en los requisitos de higiene de los alimentos.

Defectos - El formato y las tolerancias actuales para defectos (unidades subnorma) se pondrán en línea con los Planes Básicos de Toma de Muestras.

Pesos de llenado - Se eliminaron las referencias a pesos de llenado, puesto que se consideraba que esto no era adecuado para una norma internacional, ya que no puede controlarse en las muestras importadas.

Pesos escurridos - Se solicitaron observaciones sobre el nivel de 60% para pesos escurridos.

Etiquetado - Se decidió que la declaración de los tamaños tendría carácter obligatorio.

Norma No. PFV 66/2-15. ACEITUNAS DE MESA

El Comité convino en aplazar el estudio detallado de las normas preparadas por los E.U.A. hasta después de que se hubiera celebrado una reunión del Consejo Oleícola Internacional, que habría de tener lugar en Madrid en octubre de 1966. Después de esta reunión, el Consejo pondría a disposición del país autor (E.U.A.) un proyecto adicional de norma comercial que podría utilizarse por el país autor en la elaboración de un nuevo proyecto de Norma Codex. El proyecto revisado se sometería a estudio por el Comité en su próximo período de sesiones.

Norma No. PFV 66/2-16 . CONCENTRADO DE TOMATE

Ingredientes - Las delegaciones de Francia y Polonia indicaron que, en sus respectivos países, no se permitía la adición de azúcar

Recuento de mohos - Los delegados de Francia y de Malta propusieron una cifra de 50%, en lugar de la de 40%, para el recuento de mohos.

13. Normas que han merecido prioridad

El Comité decidió dar prioridad a las tres normas siguientes: Compotas, Jaleas y Mermeladas (País autor, Francia); Setas (País autor, Francia); y Peras (País autor, Canadá) y que se estudiaran en el próximo período de sesiones del Comité. Se solicitó de los países autores que revisaran los proyectos que habían preparado ya, de acuerdo con las decisiones adoptadas en el período de sesiones. Se propuso que se dedicaran a Compotas, Jaleas y Mermeladas uno o dos días del programa del próximo período de sesiones del Comité.

14. Normas que quedan en suspenso

El Comité convino, con el consentimiento del país autor (que se indica entre paréntesis), aplazar el estudio de normas para los productos siguientes:

Ensalada de frutas	(E.U.A.)
Mezcla de frutas	(Australia)
Macedonia de frutas tropicales	(Australia)
Zanahorias	(R.U.)
Guisantes, maduros/elaborados	(R.U.)
Frijoles en salsa de tomate	(R.U.)
Pasas de Corinto	(E.U.A.)

El Comité consideró que las normas para Ensalada de frutas, Mezcla de frutas, Macedonia de frutas tropicales y Macedonia de frutas eran análogas y que abarcarían la totalidad de las frutas enlatadas mezcladas. Por tanto, se pensó que podrían desarrollarse conjuntamente, y se propuso que los países productores interesados (Australia, China (Taiwan) y los E.U.A.) se reunieran con anterioridad al próximo período de sesiones del Comité, con el fin de coordinar la elaboración de estas normas.

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAM
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
CODEX COMMITTEE ON PROCESSED FRUITS AND VEGETABLES
Third Meeting, Rome, 6-10 June 1966

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA
AUSTRALIE
AUSTRALIA

Ivan H. Smith
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra A.C.T.

D. J. Bettenay
Chief Fruit Officer, Exports
Department of Primary Industry
301 Flinders Lane
Melbourne
Victoria

J. H. Hutton
Vice-Presidente
Australian Cannery Association
P.O. Box 573
Shepparton
Victoria

CANADA

E.P. Grant
Chief, Processed Products
Fruit and Vegetable Division
Canada Department of Agriculture
Ottawa, Ontario

CHINA, Rep. of
CHINE, Rep.
CHINA, Rep. de

Luh Chi-Lin
Senior Horticulturist
JCRR Building
37 Nan-Hai Road
Taipei
Taiwan (Formosa)

Lin Ching-Ming
Director of Taichung Office
Bureau of Commodity Inspection and Quarantine
Kong Hsueh Road
Taichung City
Taiwan

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Ove Højbye
Director
A/S Beauvais
Lyngbyvej 97
Copenhagen

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. C. Bessler
Ispettore Generale Medico
Ministero della Sanità
Rome

ITALY (cont.)
ITALIE
ITALIA

Dr. Fabio- Cotta-Ramusino
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
Rome

Dr. A. Stacchini
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
Rome

FEDERAL REPUBLIC OF
GERMANY

M. Kneilmann
Regierungsrat
Federal Ministry of Food, Agriculture and
Forestry
Bonn

REP. FED. de ALLEMAGNE
REP. FED. de ALEMANIA

J. Gutschmidt
Federal Institute for Food Preservation
Engesserstr, 20
Karlsruhe

FRANCE
FRANCE
FRANCIA

G. L. Jumel
Secrétaire général de la
Confédération nationale des Industries de la
Conserve
3 rue de Logelbach
Paris 17

MALTA

Victor Gatt
Standards Laboratory
Department of Industry
Industrial Estate
Marsa

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Drs. L.J. Schuddeboom
Officer of Public Health
Ministry of Social Affairs and
Public Health, Foodstuffs Division
Noordeinde 35
The Hague

Dr. L. Gersons
Institute for Research on Storage and
Processing of Horticultural Produce
Haagsteeg 6
Wageningen

J. van Waardenberg
Marketing Board for Fruits and Vegetables
Bozuidenhoutse Weg 153
The Hague

POLAND
POLOGNE
POLONIA

W. Orłowski
Central Board for Standardization
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Gunnar Holmen
Ela Band Produkter AB
Halmstad

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

W. Steiner
Association Suisse des Fabricants de Conserve
33 Zieglerstrasse
Berne.

Dr. L. Kreienbühl
Conserve Hero
Lenzbourg

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

F. Sünter
President
Institut Turc de Normalisation
Necati Bey Caddesi
Ankara

Prof. Dr. S. T. Tekeli
Ziraat Fakultesi
Ankara

Refik Ongun
Inspector of Food Exportation Control Office
Ministry of Commerce
Izmir

Dip. Ing. Chem. M. Akinci
TARIS Raisins Factory
Maneger
Taris-Izmir

Macit Uslu
Representative of Union of Exporters
Izmir

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

L.H. Glassberg
Senior Executive Officer
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

W.B. Adam
Fruit and Vegetable Preservation
Research Association
Chipping Campden, Glos.

K.J. Nightingale
Food Manufacturers Federation Inc.
4 Lygon Place
London S.W.1

J.C.W. Stead
Batchelors Foods Ltd.
Sheffield 6

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

Fitzhugh L. Southerland*
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington 25, D.C.

Lowrie M. Beacham
Director, Division of Food
Standards and Additives
U.S. Food and Drug Administration
Washington D.C.

Fred Dunn
Chief, Processed Fruit and Vegetable
Branch - Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington D.C. 20250

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. 20250

Dr. Robert M. Schaffner
Vice-President, Research
Libby McNeill and Libby
200 S. Michigan Ave.
Chicago, 111

Dr. Ira I. Somers
Director of Research Laboratories
National Canners Association
1133 20th St. N.W.
Washington D.C. 20036

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

CIPC

G.L. Jumel
3 rue de Cogelbach
Paris 17

E.E.C.

Dr. Sergio Ventura
Administrateur Principal
c/o Direction générale de l'Agriculture
12 Avenue de Broqueville
Bruxelles 15, Belgique

* Chairman of the Committee
Président du Comité
Presidente del Comité

I.O.O.C.

H.P. Largeteau
Conseil Oleicole International
Juan Bravo 10
Madrid, España

O.E.C.D.

Gilbert Denise
Administrateur à la Direction de
l'Agriculture
Chateau de la Muette
2 rue André Pascal
Paris 16e, France

UNICE

G. Fabiani
Comité de Liaison Industrie
Fruits et Légumes de la C.E.E.
Via Orazio 10
Naples, Italy

G. Jakovliv
Comité de Liaison Industries Transformatrices
Fruits et Légumes de la C.E.E.
67 rue de Coppesh Jambes
Bruxelles, Belgique

P.M. Karl
EEC Glucose Manufacturers' Association
3. Ave. du Manoir d'Anjou
Bruxelles 15, Belgique



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
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



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

ALINORM 66/20
Apéndice 2
Junio 1966

Norma No. PFV 66/5-1

MAIZ DULCE ENLATADO

presentado al Cuarto Período de Sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para aprobación como

Proyecto de Norma Provisional

NOTA

Los artículos de la Norma sobre Maíz Dulce Enlatado que tratan de aditivos, métodos de análisis y toma de muestras y etiquetado están sujetos a ratificación por los pertinentes Comités del Codex, y a todas las disposiciones generales establecidas por estos Comités y aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

1. DESCRIPCION Y DESIGNACION

Descripción del producto

Maíz dulce enlatado (Zea mays) excluyendo el grano que queda en la tusa, es el producto:

- a) preparado a partir de granos limpios y sanos de maíz dulce;
- b) empaquetado con un medio líquido adecuado, que puede ser el componente cremoso obtenido de granos de maíz o puede empaquetarse con edulcorantes nutritivos adecuados, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto, y
- c) en el que el producto preparado se introduce en un recipiente que se cierra y se trata por el calor para evitar su alteración.

Requisitos sanitarios generales

Todas las operaciones de preparación y elaboración del Maíz Dulce Enlatado deben realizarse bajo las condiciones prescritas por la Comisión del Codex Alimentarius, en el Código de Prácticas Higiénicas para Frutas, Hortalizas y Productos afines enlatados.

Productos afines enlatados

Designación del producto

Tipo de color

- a) Amarillo o dorado
- b) Blanco

Estilos

- a) Grano integral (Grano entero o grano cortado)
Granos enteros o granos cortados sustancialmente enteros empaquetados con un medio líquido
- b) Estilo cremoso
Granos enteros o granos cortados parcialmente enteros empaquetados en un componente cremoso obtenido de granos de maíz y otros líquidos y otros ingredientes para dar un producto de consistencia de crema.

Tipos de empaquetado de grano integral

Grano entero (Grano entero; Grano cortado): tipo de maíz que puede designarse como

- a) "Empaquetado líquido" o "en salmuera" cuando se utiliza un medio líquido constituido por salmuera (NaCl) y, excepto para el espacio de la parte superior normal, completa el llenado del recipiente.
- b) "Envase en vacío" o "Empaquetado en vacío", si el medio de empaquetado líquido no excede de 20% del peso neto total del producto y el recipiente se cierra bajo condiciones que crean un gran vacío en el mismo.

2. COMPOSICION

Medio de empaquetado

El medio de empaquetado debe ser agua, en cantidad necesaria para la elaboración adecuada, que puede combinarse con otros ingredientes.

Ingredientes

Maíz, sal, azúcar (sacarina), azúcar invertido, trozos de pimiento verde o colorado u otras hortalizas análogas en una cantidad no mayor de 10% en peso; mantequilla, almidón en maíz de estilo cremoso en una cantidad no mayor de la suficiente para conseguir una consistencia suave.

Aditivos permitidos

Gomas vegetales	}	para uso cuando la mantequilla es un ingrediente (niveles a especificar)	
Alginatos			
Alginato de propilenglicol			[aproximadamente 0,5% ?]
Glutamato monosódico			(ingredientes ?)

3. CRITERIOS DE CALIDAD

Estos requisitos se aplican a recipientes individuales del producto, a menos que se indique otra cosa.

Sabor

El maíz enlatado debe tener un sabor normal y un olor exento de sabores u olores indeseables de ninguna clase, y el maíz enlatado con ingredientes especiales deberá poseer el aroma característico de las sustancias empleadas.

Color

El color del producto deberá ser el normal para el tipo de color. El producto habrá de estar también prácticamente exento de granos de la variedad "defectuosa".

Consistencia - Estilo cremoso

El producto puede tener una consistencia que sea ligera, pero no en exceso; densa y espesa, pero no excesivamente seca o pastosa; y del que, al cabo de dos minutos puede haber una separación moderada pero no excesiva de líquido libre. Al ensayar el producto debe dar un índice de fluidez de ... cm. (El procedimiento empleado para la determinación de la consistencia y de las características de fluidez se enviarán juntamente con los planes de toma de muestra propuestos).

Grano integral cortado

En el maíz de Grano integral (Grano Entero; Grano Cortado) el producto deberá estar por lo menos razonablemente bien cortado y no muy alterado por granos cortados rasgados o granos que lleven unidos tejidos de tusa.

Textura

Los granos, tanto del maíz de estilo cremoso como los de grano entero, deberán tener una textura razonablemente blanda que ofrezcan cierta resistencia al mascarlos, pero no duros ni correosos.

Defectos

Se consideran como defectos los siguientes: trozos de filamentos, cáscara, tusa, granos dañados o alterados en el color, y materia vegetal extraña.

Tolerancias para defectos

El maíz enlatado no deberá contener defectos excesivos (estén o no específicamente definidos en esta norma). Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades mayores que las limitaciones que se indican a continuación:

	Maíz de grano integral (Grano entero; Grano cortado)	Maíz de estilo cremoso
	Por 20 onzas de peso escurrido	Por 20 onzas de contenido total
Piezas de tusa	2 centímetros cúbicos	2 centímetros cúbicos
Piezas de cáscara	2 pulgadas cuadradas, 12,0 cm ²	2 pulgadas cuadradas, 12,9 cm ²
Granos dañados (granos o piezas pardos o ennegrecidos)	10 granos o piezas que es- tán dañados y seriamente alterados pero no pueden estar dañados seriamente más de 5.	10 granos o piezas que están dañados y seria- mente alterados pero no pueden estar seriamente dañados más de 5.
	Por 1 onza de peso escurrido	Por 1 onza de peso neto
Filamentos	7 pulgadas (178 mm)	6 pulgadas (152 mm)

4. LLENADO DEL RECIPIENTE

Llenado mínimo

El contenido, incluyendo el líquido del maíz enlatado, que no sea el tipo de "Empaquetado en vacío", debe ocupar no menos de 90% de la capacidad del recipiente.

Pesos mínimos escurridos

En el maíz de Grano Entero, el peso escurrido no deberá ser menor de 61% del peso de agua destilada (a 68 grados Fahrenheit) que contenga el recipiente cerrado. Los requisitos para peso mínimo escurrido deberán basarse en el promedio de los valores obtenidos de todos los recipientes de la muestra representativa de un lote, a condición de que todos los recipientes se hayan llenado debidamente.

5. TOLERANCIAS

Para aceptación de lote

Con respecto a la calidad

Un recipiente o una submuestra que deje de cumplir uno o más de los requisitos mínimos de calidad aplicables (sabor, color y consistencia, textura, defectos) del artículo 3 de la norma, deberá considerarse "defectuoso" (unidad sub-norma). Se

considerará que un lote cumple los requisitos mínimos para calidad cuando el número de "defectuosos" (unidades sub-norma) no exceda del índice de aceptación c) del plan de toma de muestras apropiado (A.Q.L.-6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

Con respecto al llenado mínimo

Se considerará que un lote cumple los requisitos de llenado mínimo cuando los recipientes individuales que dejan de cumplir los requisitos para llenado total no excedan del índice de aceptación c) del plan de toma de muestras apropiado (A.Q.L.6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

6. TOMA DE MUESTRAS Y PROCEDIMIENTO DE EXAMEN

Toma de muestras

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

Procedimiento de examen

Consistencia - Estilo cremoso (El procedimiento empleado para la determinación de la consistencia y de las características de fluidez se enviarán juntamente con los planes de toma de muestras propuestos).

7. ETIQUETADO DE RECIPIENTES

Todo el etiquetado de los recipientes deberá ajustarse a las disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos. Además, los recipientes deberán etiquetarse de tal manera que, en las condiciones normales de compra, se vea, en lugar destacado y claramente legible, lo siguiente:

- a) el nombre del producto que es maíz, maíz dulce o maíz azucarado, junto con una declaración de los aderezos que le caracterizan, p.ej. "con mantequilla", cuando sea aplicable;
- b) el color, es decir, amarillo, dorado o blanco;
- c) el tipo, o sea, grano entero o estilo cremoso;
- d) estilo de empaquetado, p. ej. "en salmuera" o "empaquetado en vacío";
- e) una declaración de los ingredientes saporíferos y otros, según sea apropiado.



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
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



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

ALINORM 66/20
Apéndice 3
Junio 1966

Norma No. PFV 66/5-2

COMPOTA DE MANZANAS ENLATADA

presentado al Cuarto Período de Sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para aprobación como un

Proyecto de Norma Provisional

NOTA

Los artículos de la Norma sobre Zumo de Manzana Enlatado que tratan de aditivos, métodos de análisis y toma de muestras y etiquetado están sujetos a ratificación por los pertinentes Comités del Codex y a todas las disposiciones generales establecidas por estos Comités y aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius

1. DESCRIPCION Y DESIGNACION

Descripción del producto

Compota de manzanas enlatada es el producto desmenuzado o picado:

- (a) preparado con manzanas (*Pyrus malus*) que han sido lavadas y están limpias y pueden haberse pelado y estar desprovistas de corazón y que, después del arreglo, están sanas;
- (b) empaquetado, con o sin adición de agua, edulcorantes nutritivos adecuados y aderezos; y
- (c) en el que el producto preparado se introduce en un recipiente que se cierra y se trata por el calor para evitar su alteración.

Requisitos sanitarios generales

Todas las operaciones de preparación y elaboración de la Compota de Manzanas Enlatada deben realizarse bajo las condiciones prescritas por la Comisión del Codex Alimentarius, en el Código de Prácticas Higiénicas para Frutas, Hortalizas y Productos afines enlatados.

Designación del producto

Estilos

Edulcorado y sin edulcorar.

2. COMPOSICION

Ingredientes

Manzanas, sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco tal como se definen por el Comité del Codex sobre Azúcares, especias y aromatizantes naturales.

Aditivos

Acido ascórbico, ácido iso-ascórbico como antioxidante a concentración de 150 mg por kg.

[Colorantes rojos y verdes.- Los nombres y las cantidades a emplear serán proporcionados por E.U.A.]

3. CRITERIOS DE CALIDAD

Sabor

El producto deberá tener un sabor normal exento de aromas y sabores extraños al producto.

Color

El producto deberá presentar un color normal que no sea excesivamente desvaído, gris, rosa, verde o amarillo.

Consistencia

Una consistencia que (después de agitar y vaciar la compota de manzanas del recipiente sobre una superficie lisa seca) pueda resultar moderadamente espesa pero no excesivamente firme, o bastante fluida de manera que se nivle por sí misma, y que al cabo de dos minutos haya una separación moderada pero no excesiva del líquido libre. Al ensayar el producto debe dar un índice de fluidez no mayor de cm. (El procedimiento empleado para la determinación de la consistencia y de las características de fluidez se enviará juntamente con los planes de toma de muestras propuestos).

Sólidos solubles totales

El ensayo del estilo edulcorado debe dar no menos de 15% de sólidos solubles totales (15,0° Brix).

El ensayo del estilo sin edulcorar debe dar no menos de 7% de sólidos solubles totales (7,0° Brix).

Defectos

Se considerarán como defectos los siguientes: semillas o partículas de las mismas, pieles, tejidos de carpelos, partículas de manzanas-magulladas, partículas oscuras, y cualquier otra materia extraña.

Tolerancias para defectos

El número, tamaño e importancia de los defectos presentes no deberán afectar gravemente al aspecto de la calidad comestible del producto.

4. LLENADO DEL RECIPIENTE

Llenado mínimo

El producto deberá ocupar no menos de 90 por ciento de la capacidad de los recipientes.

Verificación de conformidad

Se considerará que se cumplen los requisitos de llenado mínimo cuando el promedio de los valores obtenidos de todos los recipientes de la muestra representativa de un lote cumple estos requisitos, a condición de que todos los recipientes se hayan llenado debidamente.

5. TOLERANCIAS

Para aceptación de lote

Calidad

Un recipiente o una submuestra que deje de cumplir uno o más de los requisitos mínimos de calidad aplicables (sabor, sólidos totales solubles, color, consistencia, defectos) del Artículo 3 de esta norma, deberá considerarse "defectuoso" (unidad sub-norma). Se considerará que un lote cumple los requisitos mínimos para calidad cuando el número de "defectuosos" (unidades sub-norma), basado en los recipientes individuales, no exceda del índice de aceptación (c) del plan de toma de muestras apropiado (AQL-6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

Llenado mínimo

Se considerará que un lote cumple los requisitos de llenado mínimo cuando los recipientes individuales que dejan de cumplir los requisitos para llenado total no excedan del índice de aceptación (c) del plan de toma de muestras apropiado (AQL-6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

6. TOMA DE MUESTRAS Y PROCEDIMIENTO DE EXAMEN

Toma de muestras

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

Procedimientos de examen

Sólidos solubles totales

La determinación de sólidos solubles totales y/o grados Brix deberá hacerse por el método refractométrico sin correcciones para sólidos insolubles ni acidez, pero con correcciones para temperatura a 20°C. (68°F.).

Consistencia

(El procedimiento empleado para la determinación de la consistencia y de las características de fluidez se enviará juntamente con los planes de toma de muestra propuestos).

7. ETIQUETADO DE RECIPIENTES

Todo el etiquetado de los recipientes deberá ajustarse a las disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de Alimentos. Además, el recipiente deberá etiquetarse de tal manera que, en las condiciones normales de compra, se vea, en lugar destacado y claramente legible, lo siguiente:

- (a) el nombre del producto que es comota de manzanas, junto con una declaración de los agentes saporíferos y aderezos que lo caracterizan, y cuando el producto esté sin edulcorar, las palabras "sin edulcorar".



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
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



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

ALINORM 66/20
Apéndice 4
Junio 1966

Norma No. PFV 66/5-3

TOMATES EN CONSERVA

presentada al Cuarto Período de Sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para aprobación como
Proyecto de Norma Provisional

NOTA

Los artículos de la Norma sobre Tomates en Conserva que tratan de aditivos, métodos de análisis y toma de muestras y etiquetado están sujetos a ratificación por los pertinentes Comités del Codex, y a todas las disposiciones generales establecidas por estos Comités y aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

1. DESCRIPCION Y DESIGNACION

Descripción del producto

Tomates en conserva es el producto:

- a) preparado con tomates maduros, lavados (*Lycopersicum esculentum*) de las variedades roja o rojiza que están limpios y sustancialmente sanos. Los tomates deberán estar exentos de pedúnculos y del corazón, excepto cuando se trate de tomates en los que el corazón constituya una parte insignificante atendiendo a su textura y aspecto;
- b) empaquetado, con o sin un medio de empaquetado líquido adecuado (distinto del agua añadida), y aderezos adecuados para el producto;
- c) en el que el producto preparado se introduce en un recipiente que se cierra y se trata por el calor para evitar su alteración.

Requisitos sanitarios generales

Todas las operaciones de preparación y elaboración del Tomate en conserva deben realizarse bajo las condiciones prescritas por la Comisión del Codex Alimentarius en el Código de Prácticas Higiénicas para Frutas, Hortalizas y Productos Afines enlatados.

Designación del producto

Variedades

Los tomates de diferentes grupos varietales, desde el punto de vista de la morfología o atendiendo a otras características físicas análogas, podrán designarse de la forma siguiente:

- Redondos - forma esférica o semiesférica
- Forma de pera, huevo o ciruela - forma alargada

Forma de presentación

Normalmente, los tomates en conserva que llevan las denominaciones que se indican a continuación, se preparan con frutos pelados; si los tomates no se han pelado, la denominación de la forma de presentación deberá completarse indicando la palabra "sin pelar".

- Tomates enteros
- Tomates enteros o en trozos
- Tomates en trozos
- Tomates cortados en cubitos
- Tomates cortados en lonjas

Tipos de envase

Envasados con un excipiente líquido

Tomates al natural

- sin ningún líquido ni sustancia vegetal añadida, excepto el líquido exudado por los tomates durante las operaciones de envasado;

Jugo de tomate o

tomates aromatizados

- se envasa con pequeñas cantidades de ingredientes vegetales, tales como apio, cebollas y pimientos.

Tomate con especias

- envasado con pequeñas cantidades de especias o sustancias sápidas, o sustancias vegetales muy picantes, como, por ejemplo, ciertas variedades de pimientos.

2. COMPOSICION

Medios de empaquetado

Los tomates en conserva pueden empaquetarse con o sin un medio de empaquetado, expresado o definido como sigue:

Zumo

- con líquido preparado con tomates maduros;
- líquido preparado mediante el tamizado de los residuos obtenidos en la preparación de los tomates para su envasado; consistente en pieles y corazones sanos y limpios; con o sin tomates o fragmentos de éstos.

Sustancia residual

Puré o pulpa

- con adición de puré y/o pulpa (zumo concentrado de tomate), según la definición de las normas del Codex para concentrados de tomate;

Pasta

- con la adición de pasta de tomate (zumo de tomate muy concentrado) según se define por las normas del Codex para concentrados de tomate.

Ingredientes

En la formulación del producto pueden emplearse tomates, agua y cualquier ingrediente de calidad alimenticia adecuado a condición de que no sirva para inducir a engaño al consumidor. Ejemplos de tales ingredientes son: sal, pimienta molida, especias, aceites de especias, azúcar, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, productos vegetales naturales (albahaca, cebollas, pimienta, apio, etc.)

Aditivos

Agentes acidificantes

- ácido acético, ácido cítrico, ácido láctico, ácido málico, ácido tartárico, ácido fumárico [las concentraciones se indicarán más adelante/;

Agentes endurecedores

- cloruro cálcico u otras sales de calcio. Si se emplean dichas sales de calcio, el contenido de calcio en cualquiera de dichas sales cálcicas no deberá ser mayor de 0,026 por ciento del peso del producto final.

3. CRITERIOS DE CALIDAD

Color

El color es típico de los tomates que han sido preparados adecuadamente y elaborados convenientemente.

Tamaño o integridad

El tamaño o la integridad no constituyen por sí mismos un factor que indique características de calidad, salvo en el caso de los tomates "enteros". Los tomates en conserva que se presentan "enteros" deberán contener el [80] por ciento como mínimo de tomates escurridos enteros o casi enteros.

Defectos

- a) Presencia inadmisibles de fragmentos de corazones - fragmentos de corazones de textura compacta y fibrosa o trozos de tomates decolorados procedentes del corazón del tomate, y cuya presencia afecta indudablemente a su aspecto y comestibilidad.
- b) Dañados - zonas anormales que contrastan fuertemente por su color y/o su textura con el tejido normal y que generalmente deben eliminarse al preparar los tomates para usos culinarios.
- c) Sustancias vegetales extrañas - hojas, pedúnculos, cálices, brácteas de tomate y residuos vegetales análogos.
- d) Pieles - se considera como un defecto la presencia de pieles, excepto cuando se trata de tomates "no pelados"; se trata de pieles que se adhieren a la pulpa de los tomates o que se encuentran sueltas en el recipiente.
- e) Mohos
- f) Minerales insolubles y arena

Tolerancias para defectos

Los tomates en conserva deberán estar prácticamente exentos de materia vegetal extraña y no contener defectos excesivos (estén o no específicamente definidos o permitidos en esta norma). Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades mayores que las limitaciones que se indican a continuación:

Pieles (excepto las calidades "sin pelar")-

Promedio: no más de 1 pulgada cuadrada (6,5 cm²) de área agregada por libra (0,453 kg) de contenido total.

Dañados -

Promedio: no más de 1/4 de pulgada cuadrada (1,6 cm²) de área agregada por libra (0,453 kg) de contenido total.

Recuento de mohos (de acuerdo con el Método de recuento de mohos de Howard)

- a) Cuando los tomates se empaquetan con zumo, la porción de zumo no deberá exceder de $\left[\frac{25\%}{} \right]$ de campos positivos.
- b) Cuando los tomates se empaquetan con material residual, puré o pulpa de tomate, o pasta de tomate, la porción líquida no podrá tener más de $\left[\frac{50\%}{} \right]$ de campos positivos.

Sustancias minerales insolubles o arena

No más de $\left[\frac{0,02\%}{} \right]$ (200 mg/kg) del peso neto del producto.

Sabor

Los tomates en conserva deberán tener un sabor y olor exentos de olores y sabores extraños al producto; y los tomates en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el aroma característico de la sustancia o sustancias empleadas.

4. LLENADO DE LOS RECIPIENTES

Llenado mínimo

Los tomates en conserva deberán contener tomate y líquido excipiente en cantidad no menor de 90 por ciento de la capacidad del recipiente. El llenado total se basa en la capacidad del recipiente, expresada en medidas de volumen.

Peso mínimo sin líquido de los tomates

El peso escurrido de los tomates no deberá ser menor de 50% del peso de agua destilada, a 20°C (68°F), que contenga el recipiente cerrado.

Verificación de conformidad

Se considerará que se cumplen los requisitos para llenado del recipiente cuando:

- a) se cumple el requisito del llenado total para recipientes individuales y dentro de las tolerancias que figuran en el Artículo 5; y
- b) los tomates escurridos, sobre un promedio de los valores de todos los recipientes, cumplen el mínimo requerido, a condición de que todos los recipientes se hayan llenado debidamente.

5. TOLERANCIAS

Para aceptación de lote

Calidad

Un recipiente que deje de cumplir uno o más de los requisitos mínimos de calidad aplicables (para color, tamaño o integridad, defectos, y sabor) que figuran en el Artículo 3 deberá considerarse "defectuoso" (unidad sub-norma). Se considerará que un lote cumple los requisitos mínimos para calidad cuando:

- 1) el número de "defectuosos" (unidades sub-norma), basado en los recipientes individuales, no exceda del índice de aceptación c) del plan de toma de muestras apropiado (AQL- 6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas; y
- 2) se cumplen los requisitos aplicables (correspondientes a pieles y con macas) basados en los promedios.

Llenado mínimo

Se considerará que un lote cumple los requisitos de llenado mínimo cuando los recipientes individuales que dejan de cumplir los requisitos para llenado total no excedan del índice de aceptación c) del plan de toma de muestras apropiado (AQL - 6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

6. TOMA DE MUESTRAS Y PROCEDIMIENTO DE EXAMEN

Toma de muestras

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

Procedimientos de examen

Método del peso escurrido (únicamente para tomates en conserva)

- 1) Quitar la tapa del recipiente, pero, en el caso de un recipiente con tapa fijada con costura doble, no quitar ni alterar la altura de la costura doble.
- 2) Inclinar el recipiente abierto de manera que se distribuya su contenido sobre la malla de un tamiz circular que ha sido pesado previamente, o para el que se ha establecido una tara.

- 3) Sin desplazar los tomates, inclinar el tamiz para facilitar el escurrido del líquido.
- 4) A los dos minutos de haber comenzado el escurrido, anotar el peso de los tomates escurridos.

Especificaciones para tamices circulares

- a) Si la cantidad de contenido total de los recipientes es menor de 3 libras (1,36 kg), utilizar un tamiz con un diámetro de 8 pulgadas (20,3 cm).
- b) Si la cantidad de contenido total de los recipientes es de 3 libras (1,36 kg) o más, utilizar un tamiz de 12 pulgadas de diámetro (30,5 cm).
- c) Las mallas de tales tamices son de construcción tal que el alambre está tejido formando un diámetro de 0,054 pulgadas (1,3716 mm) de manera que se forman aberturas cuadradas de 0,446 pulgadas (11,3284 mm) por 0,446 pulgadas.

Ensayo para sales cálcicas

Se determinan de acuerdo con:

- 1) el método (o métodos) que figuran en los Métodos de Análisis Oficiales de la Asociación de Químicos Analistas Oficiales (E.U.A.); o bien,
- 2) el método (o métodos) que den resultados comparables tales como los que se están desarrollando por ISO TC 34/SC 3.

Método de recuento de mohos

Se determinan en la porción líquida de acuerdo con el método para "Productos de Tomate (no deshidratados)" que figura en los Métodos de Análisis Oficiales de la Asociación de Químicos Analistas Oficiales (E.U.A.) o con algún documento comparable en el que figura este método.

7. ETIQUETADO DE RECIPIENTES

Todo el etiquetado de recipientes deberá ajustarse a las disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos. Además, los recipientes deberán etiquetarse de tal manera que, en las condiciones normales de compra se vea en lugar destacado y claramente legible, lo siguiente:

- 1) El nombre del producto que es "tomates", junto con la siguiente declaración, únicamente, si es aplicable:
 - a) como tomates en forma de "pera" o "huevo" o "ciruela", si son de forma alargada;
 - b) cualquier aderezo característico;
 - c) "en cubitos" o "en lonjas", si son de estos estilos;
 - d) "sin pelar", cuando no se ha quitado la piel;
 - e) "aromatizados", o "condimentados" o "con gran proporción de especias" según los casos;
 - f) "Empaquetado con pasta de tomate", únicamente cuando se añade pasta de tomate;
 - g) la palabra "entero" puede utilizarse cuando el producto cumple con los requisitos establecidos anteriormente para integridad bajo el título "Criterios de calidad".



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
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



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

ALINORM 66/20
Apéndice 5
Junio 1966

Norma No. PFV 66/5-4

HABICHUELAS VERDES ENLATADAS Y FRIJOLILLOS ENLATADOS

presentada al Cuarto Período de Sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para aprobación como

Proyecto de Norma Provisional

NOTA

Los artículos de la Norma sobre Habichuelas Verdes Enlatadas y Frijolillos Enlatados que tratan de aditivos, métodos de análisis y toma de muestras y etiquetado están sujetos a ratificación por los pertinentes Comités del Codex, y a todas las disposiciones generales establecidas por estos Comités y aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

1. DESCRIPCION Y DESIGNACION

Descripción del producto

Habichuelas enlatadas es el producto:

- a) preparado con las vainas jugosas de habichuelas verdes frescas o frijolillos frescos (*Phaseolus vulgaris*) de las que se han quitado las vetas (si las tienen), pedúnculos [y puntas];
- b) empaquetado con agua u otro medio líquido adecuado, edulcorantes nutritivos, aderezos y otros ingredientes;
- c) en el que el producto preparado se introduce en un recipiente que se cierra y se trata por el calor para evitar su alteración.

Requisitos sanitarios generales

Todas las operaciones de preparación y elaboración de Habichuelas Verdes Enlatadas y Frijolillos Enlatados deben realizarse bajo las condiciones prescritas por la Comisión del Codex Alimentarius en el Código de Prácticas Higiénicas para Frutas, Hortalizas y Productos Afines Enlatados.

Designación del producto

Variedades

Los frijoles, atendiendo a la forma de los distintos grupos varietales, pueden denominarse como sigue:

- Redondos: con una anchura no mayor de 1-1/2 veces el grosor del frijol
Planos: con una anchura mayor de 1-1/2 veces el grosor del frijol.

Tipo de color

Los frijoles de las distintas variedades se designarán con los nombres de:

- Verdes; céreos; dorados; amarillos.

Formas de presentación

Enteros: vainas enteras de cualquier longitud

Shoestring; cortados longitudinalmente; estilo francés (Schnittbohnensnybonen): vainas cortadas longitudinalmente o en un ángulo de 45 grados o menor;

Cortados: vainas cortadas transversalmente con una longitud no menor de 3/4 de pulgada (20 mm) y que pueden contener piezas de las puntas, más cortas, que resultan al cortar;

Trozos cortados pequeños: trozos de vainas cortados transversalmente de cuyos trozos, el 75 por ciento, contados, son de una longitud menor de 3/4 de pulgada.

Designaciones de acuerdo con los tamaños

Los frijoles enlatados de los tipos entero, cortado o en trozos pequeños pueden denominarse como sigue de acuerdo con el tamaño:

- Pequeño - hasta 7,5 mm de diámetro
Medio - de 7,5 a 10 mm de diámetro
Grande - más de 10 mm de diámetro

Medición del tamaño

El espesor del frijol se determina midiendo el diámetro menor transversalmente con el eje largo en la porción más gruesa de la vaina.

2. COMPOSICION

Medio de empaquetado

Los frijoles enlatados deben empaquetarse con agua u otro medio líquido adecuado.

Ingredientes

En la formulación del producto puede emplearse cualquier ingrediente de calidad alimenticia adecuado, a condición de que no sirva para inducir a engaño al consumidor. La lista que se indica a continuación, a título de ejemplo, de tales ingredientes y sustancias no es necesariamente limitativa:

Aderezos o sustancias análogas - sal; azúcar (sacarosa); azúcar invertido; dextrosa; jarabe de glucosa; jarabe de glucosa seco; trozos de pimiento verde o rojo o de ambos; semillas de eneldo o aderezos con sabor a eneldo o análogos; tomate; vinagre; mantequilla y glutamato monosódico.

Aditivos

Gomas vegetales	}	para empleo cuando la mantequilla es un ingrediente; 0,5% total
Alginatos		
Alginato de propilenoglicol		

[Nisina - contenido de 100 unidades Reading/g (para empleo especial, véase el texto del Informe)]

Materia colorante

[Verde Lana BS o Verde S - C.I. (1956) No. 44070 y Tartrazina - C.I. (1956), No. 19140 empleados solos o en combinación hasta un máximo de 100 mg/kg.]

3. CRITERIOS DE CALIDAD

Color y aspecto

Los frijoles secos deben poseer características de color normales para las habichuelas verdes enlatadas o los frijolillos enlatados. El medio de empaquetado no deberá tener color o aspecto que sean extraños al producto.

Sabor

El producto deberá estar exento de toda clase de sabores u olores extraños.

Textura

Los frijoles no deberán ser fibrosos, y no deberán tener vetas duras más del 10% en peso de las piezas.

Defectos

Cuando se examinen de acuerdo con el procedimiento de toma de muestras aquí indicado, los frijoles enlatados deberán estar exentos de defectos en el grado que se señala a continuación:

- 1) tamaño de la unidad de muestra
 - a) para determinación de materia extraña, la muestra entera
 - b) para otros defectos, 12 onzas de frijoles escurridos
- 2) tolerancias
 - a) material extraño, no más de 3 piezas por 12 onzas de frijoles escurridos
 - b) todos los demás defectos
 - i) 8 unidades sin pedúnculo por 12 onzas
 - ii) no más de 15% en peso de frijoles dañados, a condición de que no más de 5% en peso esté materialmente dañado por la acción de insectos o por daños patológicos.

4. LLENADO DEL RECIPIENTE

Llenado mínimo

Los frijoles y el medio de empaquetado deberán ocupar no menos de 90 por ciento de la capacidad del recipiente.

Pesos mínimos escurridos

El peso escurrido del producto deberá ser no menor de lo que indican los porcentajes siguientes (para las formas de presentación respectivas) del peso de agua destilada a 20°C (68°F) que contenga el recipiente cerrado:

Enteros y cortados longitudinalmente: no menos de 50% del peso escurrido
Otras formas de presentación: No menos de 55% del peso escurrido

Verificación de conformidad

Se considerará que se cumplen los requisitos para llenado del recipiente cuando:

- a) se cumplen los requisitos de llenado mínimo para los recipientes individuales y dentro de las tolerancias que figuran en el Artículo 5; y
- b) los pesos escurridos, sobre un promedio de los valores de todos los recipientes, cumplen el mínimo requerido; a condición de que todos los recipientes se hayan llenado debidamente.

5. TOLERANCIAS

Para aceptación de lote

Calidad

Un recipiente o una submuestra que deje de cumplir uno o más de los requisitos mínimos de calidad aplicables (sabor, color, medio de empaquetado, textura, defectos) del Artículo 3 de esta norma, deberá considerarse "defectuoso" (unidad sub-norma). Se considerará que un lote cumple los requisitos mínimos para calidad cuando:

- 1) el número de "defectuosos" (unidades sub-norma), basado en los recipientes individuales; no exceda del índice de aceptación c) del plan de toma de muestras apropiado (AQL - 6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas, y

- 2) se cumplen los requisitos aplicables basados en promedios (únicamente materia extraña).

Llenado mínimo

Se considerará que un lote cumple los requisitos de llenado mínimo cuando los recipientes individuales que dejan de cumplir los requisitos para llenado total no excedan del índice de aceptación c) del plan de toma de muestras apropiado (AQL-6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

6. TOMA DE MUESTRAS Y PROCEDIMIENTOS DE EXAMEN

Toma de muestras

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

Procedimientos de examen

Pesos escurridos

De acuerdo con el Método de determinación de Pesos Escurridos aplicable para Frutas y Hortalizas Elaboradas que figura en los "Métodos de Análisis de la Asociación de Químicos Analistas Oficiales" (última edición) o de acuerdo con cualquier otro método normalizado que dé resultados equivalentes.

Ensayo de fibra

Falta por desarrollar un ensayo para fibra.

7. ETIQUETADO DEL RECIPIENTE

Todo el etiquetado de recipientes deberá ajustarse a las disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos. Además, los recipientes deberán etiquetarse de tal manera que, en las condiciones normales de compra, se vea en lugar destacado y claramente legible, lo siguiente:

- a) el nombre del producto que es habichuelas verdes o frijolillos;
- b) forma de presentación, es decir, enteros, shoestring, longitudinales, estilo francés (Schnittbohnen-Snybonen), cortados, trozos cortados pequeños;
- c) tipo de color: verde, dorado, amarillo, céreo; y
- d) ingredientes de aderezo característicos, tales como "con mantequilla".



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
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



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

ALINORM 66/20
Apéndice 6
Junio 1966

Norma No. PFV 66/5-5

MELOCOTONES EN CONSERVA

presentada al Cuarto Período de Sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para aprobación como un

Proyecto de Norma Provisional

NOTA

Los artículos de la Norma sobre Melocotones en Conserva que tratan de aditivos, métodos de análisis y toma de muestras y etiquetado están sujetos a ratificación por los pertinentes Comités del Codex, y a todas las disposiciones generales establecidas por estos Comités y aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

1. DESCRIPCION Y DESIGNACION

Descripción del producto

Melocotones en conserva (*Prunus persica*) es el producto:

- a) preparado con melocotones pelados, privados de pedúnculos, frescos o congelados o previamente enlatados, maduros, de las variedades comerciales para conserva, pero excluyendo las variedades de pérsicos;
- b) empaquetados, con o sin un medio de empaquetado líquido adecuado, edulcorantes nutritivos y aderezos o agentes saporíferos convenientes para el producto; y
- c) en el que el producto preparado se introduce en un recipiente que se cierra y se trata por el calor para evitar su alteración.

Requisitos sanitarios generales

Todas las operaciones de preparación y elaboración de Melocotones en Conserva deben realizarse bajo las condiciones prescritas por la Comisión del Codex Alimentarius en el Código de Prácticas Higiénicas para Frutas, Hortalizas y Productos Afines Enlatados.

Designación del producto

Variedades

- a) Sin hueso - en las que el hueso se separa fácilmente de la pulpa
- b) De hueso adherido - en las que el hueso se adhiere a la pulpa

Tipo de color

- a) Amarillo - variedades en las que predominan colores comprendidos entre amarillo pálido y naranja rojizo intenso.
- b) Blanco - variedades en las que el color predominante está comprendido entre blanco y blanco-amarillo.
- c) Rojo - variedades en las que el color predominante está comprendido entre amarillo pálido y rojo naranja y con otros colores rojos veteados distintos del de la cavidad del hueso.

Formas de presentación

- a) Enteros - melocotones enteros con hueso
- b) Mitades - sin hueso y cortados en dos partes aproximadamente iguales
- c) Cuartos - sin hueso y cortados en cuatro partes aproximadamente iguales
- d) En lonjas - sin hueso y cortados en sectores de forma de cuña
- e) En cubitos - sin hueso y cortados en partes de forma de cubos
- f) Piezas - (o piezas irregulares) - sin hueso y que abarcan formas y tamaños irregulares.

Tipos de empaquetado

- a) Empaquetado corriente - con medio de empaquetado líquido
- b) Empaquetado sólido - prácticamente todo fruto con una cantidad muy pequeña de líquido que fluya libremente.

2. COMPOSICION

Ingredientes

En la formulación del producto pueden emplearse melocotones, agua, edulcorantes nutritivos y cualquier ingrediente de calidad alimenticia adecuado, a condición de que no sirva para inducir a engaño al consumidor. Ejemplos de tales ingredientes son: especias, condimentos, esencias naturales de frutas, vinagre, huesos de melocotón y pepitas de melocotón.

Medios de empaquetado

Cuando se emplee un medio de empaquetado, podrá estar constituido por:

- a) Agua - en donde el agua, o cualquier mezcla de agua y zumo de melocotón es el único medio de empaquetado líquido;
- b) Edulcorante seco - sin adición de líquido, pero con adición autorizada de edulcorantes secos, a saber, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y las pequeñas cantidades de vapor de agua, agua o zumo natural que pueden presentarse en las operaciones corrientes de enlatado del producto;
- c) Jarabe - en donde el agua está combinada con sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y jarabe de glucosa, según se definen por el Comité del Codex sobre Azúcares, y clasificado, tomando como base las distintas concentraciones, del modo siguiente:

Jarabe extra-ligero	no menos de 10° Brix
Jarabe ligero	" " " 14° Brix
Jarabe denso	" " " 19° Brix
Jarabe extra-denso	" " " 24° Brix

3. CRITERIOS DE CALIDAD

A menos que se indique otra cosa, estos requisitos se aplican a los recipientes individuales del producto.

Sabor

Los melocotones en conserva deberán tener un sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños de ningún género. Los melocotones en conserva que lleven ingredientes especiales deberán tener el sabor característico de los ingredientes utilizados.

Color

El color del producto deberá ser el normal para el tipo de color. Las porciones que hubieran estado cerca de la cavidad del hueso o de parte del mismo, y que, después de enlatadas hubieran podido sufrir alguna alteración en el color, se considerarán de color característico normal. Los melocotones en conserva que contengan los ingredientes especiales descritos en el Artículo 1(b) deberán considerarse de color característico, cuando el ingrediente en cuestión no ha sufrido ninguna alteración anormal en su color.

Uniformidad de tamaño

- a) Enteros, Mitades, Cuartos - en el 95 por ciento de unidades, según el recuento, que presentan máxima uniformidad de tamaño, el peso de la pieza mayor no deberá ser mayor que el doble del peso de la pieza menor.

- b) Lonjas - no deberá pasar del 25 por ciento el total del peso de las unidades constituidas por lonjas parciales, sectores y lonjas irregulares. Una lonja parcial es un segmento menor de tres cuartos (3/4) de una rodaja completa. Un sector es una pieza que pesa menos de cuatro gramos y una lonja irregular es una pieza que resulta de un corte irregular, generalmente de forma circular, que tiene una superficie plana y otra convexa.
- c) Cubos - el producto está prácticamente exento de astillas y piezas grandes de forma irregular.

Textura

Los melocotones deberán ser convenientemente carnosos, pero podrán ser de dureza variable y ligeramente blandos y rozados. En los empaquetados con medios líquidos puede haber un máximo de 10 por ciento que sea pulposo o excesivamente duro. En los empaquetados sólidos puede haber un máximo de 20 por ciento que sea excesivamente duro.

Defectos

Definiciones de defectos

Desperfectos - Alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa. Ejemplos: magullamientos, roña y coloración oscura.

Roturas - Se considera defecto únicamente en los melocotones en conserva en las formas de presentación enteras, mitades y cuartos empaquetados en medios líquidos. La pieza tiene que estar separada en partes definidas; y, al aplicar aquí la tolerancias, se considera que la totalidad de las porciones que equivalen al tamaño de una pieza de tamaño completo, es una unidad.

Pieles - La que se adhiere a la pulpa del melocotón y se encuentra suelta en el recipiente.

Huesos - Considerado como defecto en todas las formas de presentación, aparte de los melocotones enteros, y excepto cuando los huesos de melocotón o las pepitas de melocotón se emplean como ingredientes de aderezo. Se consideran como restos de huesos los huesos enteros y los fragmentos de los mismos (incluso las puntas duras de los huesos) que son duros y puntiagudos.

Recortes - considerado como defecto únicamente en los melocotones en conserva en las formas de presentación de enteros, mitades y cuartos empaquetados en medios líquidos. El recortado debe ser excesivo e incluye excavaciones serias (debidas a recorte físico o a otros medios) sobre la superficie de las piezas que perjudican notablemente su aspecto.

Tolerancias para defectos

Los melocotones en conserva deben estar prácticamente libres de defectos y comprendidos dentro de los límites establecidos aquí para los defectos corrientes según se definen a continuación:

<u>Defecto</u>	<u>Empaquetados con medios líquidos</u>	<u>Empaquetados sólidos</u>
Desperfectos y recortes	30 por ciento, contados	3 unidades por libra (0,45 kg)
Roturas (enteros, mitades, cuartos)	5 por ciento, contados	no aplicable
Pieles*	1 pulgada cuadrada (6,5 cm ²) por libra (0,45 kg) del contenido total	2 pulgadas cuadradas (12,9 cm ²) por libra del contenido total

* Se examina el contenido total de todos los recipientes y se basa en el promedio de muestras.

<u>Defecto</u>	<u>Empaquetados con medios líquidos</u>	<u>Empaquetados sólidos</u>
Huesos o fragmentos de huesos*	1 hueso o su equivalente por 12,5 libras (5,67 kg) del contenido total	algunos

Para las tolerancias de que aquí se trata, un hueso es: un hueso entero; o una pieza grande, equivalente a la mitad de un hueso o mayor; o hasta tres piezas pequeñas duras, cuya masa total es menor de la de medio hueso.

4. LLENADO DEL RECIPIENTE

Llenado mínimo

Los recipientes deberán estar bien llenos con el fruto, y el producto (melocotones más el medio de empaquetado) deberá ocupar no menos de 90 por ciento del volumen del recipiente.

Pesos mínimos escurridos

Los requisitos de porcentaje para peso escurrido deberán basarse en el peso de melocotones en conserva en relación con el peso de agua destilada, a 68° F (20° C) que contenga el recipiente cerrado.

Pesos mínimos escurridos

	<u>En jarabe denso y extradenso</u>	<u>En jarabe ligero o extra-ligero</u>	<u>Empaquetado sólido</u>
Tipo de hueso adherido	57%	60%	84%
Tipo sin hueso	54%	56%	82%

Nota: Los requisitos anteriores no se aplican a la forma de presentación "Enteros".

Se considerará que se cumplen los requisitos para peso escurrido mínimo cuando el fruto escurrido de todos los recipientes como promedio cumple los requisitos mínimos, a condición de que todos los recipientes se hayan llenado debidamente.

5. TOLERANCIAS

Para aceptación de lote

Con respecto a la calidad

Un recipiente que deje de cumplir uno o más de los requisitos mínimos de calidad aplicables (para color, tamaño, defectos, textura y sabor) que figuran en el Artículo 3 deberá considerarse "defectuoso" (unidad sub-norma). Se considerará que un lote cumple los requisitos mínimos de esta norma cuando:

- 1) el número de "defectuosos" (unidades sub-norma), basado en los recipientes individuales, no exceda del índice de aceptación c) del plan de toma de muestras apropiado (AQL - 6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas; y

* Se examina el contenido total de todos los recipientes y se basa en el promedio de muestras.

- 2) se cumplen los requisitos aplicables, basados en los promedios (pieles y huesos).

6. TOMA DE MUESTRAS Y PROCEDIMIENTOS DE EXAMEN

Toma de muestras

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

Procedimientos de examen

Pesos escurridos

De acuerdo con el Método de determinación de Peso Escurrido aplicable para Frutas y Hortalizas Elaboradas que figura en los "Métodos de Análisis de la Asociación de Químicos Analistas Oficiales" (última edición), o de acuerdo con cualquier otro método normalizado que dé resultados equivalentes.

Mediciones del jarabe

Las mediciones de la concentración del jarabe utilizando la escala en grados Brix deberán hacerse sobre el producto en conserva acabado, de acuerdo con métodos normalizados, con hidrómetro o con refractómetro.

7. ETIQUETADO DEL RECIPIENTE

Todo el etiquetado de recipientes deberá ajustarse a las disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos. Además, los recipientes deberán etiquetarse de tal manera que, en las condiciones normales de compra, se vea en lugar destacado y claramente legible, lo siguiente:

- a) el nombre del producto que es Melocotones, junto con una declaración del aderezo característico, cuando sea aplicable;
- b) una declaración sobre la forma de presentación, tipo de color, y variedad;
- c) una declaración del medio de empaquetado y designación del jarabe, según sea aplicable;
- d) una declaración de los agentes saporíferos y otros ingredientes, según sea apropiado.



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
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



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

ALINORM 66/20
Apéndice 7
junio 1966

Norma No. PFV 66/5-6

POMELO EN CONSERVA

presentada al Cuarto Período de Sesiones de la
Comisión del Codex Alimentarius

para aprobación como un

Proyecto de Norma Provisional

NOTA

Los artículos de la Norma sobre Pomelo en Conserva que tratan de aditivos, métodos de análisis y toma de muestras y etiquetado están sujetos a ratificación por los pertinentes Comités del Codex, y a todas las disposiciones generales establecidas por estos Comités y aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

1. DESCRIPCION Y DESIGNACION

Descripción del producto

Pomelo en conserva es el producto alimenticio preparado con pomelos maduros sanos (*Citrus paradisi*). Antes de la elaboración, el fruto se lava y se pela convenientemente y se eliminan prácticamente de las secciones la membrana, semillas y corazón.

Pueden añadirse medios de empaquetado líquido adecuados, edulcorantes nutritivos, ácidos convenientes e ingredientes de aderezo.

El producto se introduce en un recipiente que se cierra y se trata por el calor para evitar su alteración.

Designación del producto

Forma de presentación

El pomelo en conserva puede empaquetarse en:

- (a) Secciones (segmentos) o
- (b) Secciones rotas (segmentos rotos)

Requisitos sanitarios generales

Todas las operaciones de preparación y elaboración de Pomelo en Conserva deben realizarse bajo la condiciones prescritas por la Comisión del Codex Alimentarius en el Código de Prácticas Higiénicas para Frutas, Hortalizas y Productos afines Enlatados.

2. COMPOSICION

Medios de empaquetado - Definiciones

El pomelo en conserva se empaqueta en uno de los medios siguientes:

- (a) Agua en el que el agua es el único medio de empaquetado líquido.
- (b) Zumo en el que el zumo de pomelo es el único medio de empaquetado líquido y al que no se ha añadido agua, directa ni indirectamente.
- (c) Agua y zumo en el que se juntan agua y zumo de pomelo como medio de empaquetado líquido.
- (d) Jarabe en el que se reúnen como medio de empaquetado líquido agua y sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa o jarabe de glucosa secado, según se definan por el Comité del Codex sobre Azúcares. Estos jarabes se clasifican sobre la base de la densidad según se especifica más adelante:

<u>Medio líquido</u>	<u>Grados Brix</u>
<u>Ligeramente edulcorado</u>	12°
<u>Jarabe ligero</u>	16°
<u>Jarabe denso</u>	18°

Ingredientes

Zumo de limón, especias, aromatizantes (aparte de los artificiales).

Aditivos

Lactato cálcico (se proporcionará la cifra de concentración)
Acido cítrico

3. CRITERIOS DE CALIDAD

Además de cumplir los requisitos específicos que se señalan a continuación, el producto habrá de estar exento de desperdicios, materia extraña y contaminaciones por insectos.

Color

El color del pomelo en conserva podrá ser variable pero deberá ser típico del fruto elaborado convenientemente; los pomelos podrán tener un ligero tinte amarino o ser un poco más oscuros que el fruto fresco, pero habrán de estar libres de todo tinte pardo.

Textura

La textura deberá ser firme y característica del producto; y éste habrá de estar prácticamente exento de células secas o células fibrosas que influyan desfavorablemente en el aspecto y la comestibilidad del producto. Los segmentos deberán estar prácticamente libres de señales de desintegración.

Sabor

El sabor deberá estar exento de sabor a quemado o cualquier otro sabor indeseable y, en el caso de pomelo enlatado con jarabe, el sabor deberá ser el característico del pomelo endulzado.

Defectos e integridad

Definiciones

Segmento entero

- una sección o porción de sección en que su longitud es por lo menos el 75% de la longitud aparente del segmento original. Un segmento que está rajado sólo en un lugar y no presenta tendencia a desintegrarse debe considerarse como entero, pero partes de un segmento unidas por un "filamento", o por una membrana solamente, no deben considerarse como "entero".

Semilla desarrollada

- una semilla que mida más de 9 milímetros (11/32 pulgadas) en cualquier dimensión.

Tolerancias para defectos e integridad

Cualidad	Secciones o segmentos enteros	Secciones rotas o fragmentos rotos
Segmentos enteros y uniformidad	65% o más en peso de fruto escurrido están enteros y son de tamaño prácticamente uniforme	No hay requisito para integridad ni para uniformidad
Superficie total cubierta por membrana por cada 560g.	Máximo 16 cm ² (2,63 pulgadas cuadradas)	Máximo 16 cm ² (2,63 pulgadas cuadradas)
Semillas desarrolladas - por cada 560 g. de contenido total	Máximo 2	Máximo 3
Materia extraña del fruto	Libre de partes de pieles o corazones y prácticamente exento de albedo	

4. LLENADO DEL RECIPIENTE

Llenado mínimo

El recipiente deberá contener fruto y líquido circundante en cantidad no menor de 90% de la capacidad del recipiente.

Peso mínimo escurrido

El peso escurrido del fruto deberá ser no menor de 52% del peso de agua destilada a 20°C (68°F) que contenga el recipiente cerrado.

Verificación de conformidad

Se considerará que se cumplen los requisitos de llenado del recipiente cuando:

- a) se cumple el llenado mínimo para recipientes individuales y dentro de las tolerancias que figuran en el Artículo 5; y
- b) el fruto escurrido, basado en un promedio de todos los recipientes, cumple el mínimo requerido, a condición de que todos los recipientes se hayan llenado debidamente.

5. TOLERANCIAS

Para aceptación de lote

Calidad

Un recipiente que deje de cumplir uno o más de los requisitos mínimos de calidad aplicables (para color, defectos e integridad, textura, sabor) que figuran en el

Artículo 3 deberá considerarse "defectuoso" (unidad sub-norma). Se considerará que un lote cumple los requisitos mínimos para calidad cuando el número de "defectuosos" (unidades sub-norma), basado en los recipientes individuales no exceda del índice de aceptación c) del plan de toma de muestras apropiado (AQL - 6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

Llenado mínimo

Se considerará que un lote cumple los requisitos para llenado mínimo cuando los recipientes individuales que dejan de cumplir el requisito para llenado total no excedan del índice de aceptación c) del plan de toma de muestras apropiado (AQL - 6.5) que figura en los Planes Básicos de Toma de Muestras para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

6. TOMA DE MUESTRAS Y PROCEDIMIENTOS DE EXAMEN

Toma de muestras

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

Procedimientos de examen

Pesos escurridos

De acuerdo con el Método de determinación de Peso Escurrido aplicable para Frutas y Hortalizas Elaboradas que figura en los "Métodos de Análisis de la Asociación de Químicos Analistas Oficiales" (última edición), o de acuerdo con cualquier otro método normalizado que dé resultados equivalentes.

Mediciones del jarabe

Las mediciones de la concentración del jarabe utilizando la escala en grados Brix deberán hacerse sobre el producto en conserva acabado, de acuerdo con métodos normalizados, con hidrómetro o con refractómetro.

7. ETIQUETADO DEL RECIPIENTE

Todo el etiquetado de recipientes deberá ajustarse a las disposiciones de la Comisión del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos. Además, los recipientes deberán etiquetarse de tal manera que, en las condiciones normales de compra, se vea en lugar destacado y claramente legible, lo siguiente:

- a) el nombre del producto que es pomelo con
- b) la designación del medio de empaquetamiento: agua, zumo, agua y zumo, y jarabe; y
- c) la forma de presentación: Secciones (segmentos) o Secciones rotas (segmentos rotos).