

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

S

ALINORM 01/27

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*24^o período de sesiones
Ginebra, Suiza, 2-7 de julio del 2001*

**INFORME DE LA 20^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

*Washington, D.C., Estados Unidos de América
11-15 de septiembre de 2000*

Nota: El presente informe incluye la circular del Codex CL 2000/39-PFV.

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/5.2

**CL 2000/39-PFV
Noviembre de 2000**

A: - Puntos de Contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (ALINORM 01/27)

El informe de la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones (Ginebra, Suiza, 2-7 de julio de 2001).

PARTE A: ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos de normas en el Trámite 8

- 1. Proyecto de Norma Revisada del Codex para Compota de Manzanas en Conserva** (párr. 29 y Apéndice II).
- 2. Proyecto de Norma Revisada del Codex para Peras en Conserva** (párr. 35 y Apéndice III).
- 3. Proyecto de Norma del Codex para el Kimchi (col en salmuera)** (párr. 56 y Apéndice IV).

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los susodichos proyectos de normas deberán enviarlas por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a las consecuencias económicas (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*, 11ª edición, págs. 26-27), al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia (fax:+39.06.5705.4593; correo electrónico: codex@fao.org) **para el 30 de marzo de 2001.**

Anteproyectos de normas y textos afines en el Trámite 5

- 4. Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva** (párr. 40 y Apéndice VIII).
- 5. Anteproyecto de Norma del Codex para las Frutas de Hueso en Conserva** (párr. 78 y Apéndice VII).

Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre las repercusiones que pudieran tener, para sus intereses económicos, el Anteproyecto de Norma o cualquiera de sus disposiciones, deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines (en el Trámite 5)(*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*, 11ª edición, págs. 21-23) al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia (fax:+39.06.5705.4593; correo electrónico: codex@fao.org) **para el 30 de marzo de 2001.**

PARTE B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones sobre los siguientes asuntos a que las envíen **antes del 31 de octubre de 2001** a la dirección siguiente: U.S. Codex Office, Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Avenue SW, Washington, D.C. 20250 (fax:+1.1202.720.3157, correo electrónico: uscodex @usda.gov) remitiendo una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia (fax:+39.06.5705.4593; correo electrónico: codex@fao.org).

1. Lista de prioridades para la revisión y normalización de frutas y hortalizas elaboradas (párr. 15 y Apéndice IX).

El Comité decidió adjuntar a su informe su Lista de prioridades para la revisión y normalización de frutas y hortalizas elaboradas, a fin de que se formularan observaciones al respecto y prosiguiese su examen en futuras reuniones del CCPFV.

2. Proyecto de Norma del Codex para Encurtidos (párr. 51 y Apéndice VI).

El Comité devolvió el Proyecto de Norma del Codex para Encurtidos al Trámite 6 para que se distribuyera, se formularan observaciones al respecto y se volviera a examinar en su siguiente reunión.

3. Proyecto de Norma del Codex para Brotes de Bambú en Conserva (párr. 64 y Apéndice V).

El Comité devolvió el Proyecto de Norma del Codex para Brotes de Bambú en Conserva al Trámite 6 para que se distribuyera, se formularan observaciones al respecto y se volviera a examinar en su siguiente reunión.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 20ª reunión el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas llegó a las conclusiones siguientes:

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN Y/O EL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24º PERÍODO DE SESIONES:

El Comité:

- remitió los Anteproyectos de Normas Revisadas del Codex para Compota de Manzanas en Conserva y para Peras en Conserva a la Comisión, para su aprobación en el Trámite 8 (párrs. 29 y 35, respectivamente);
- remitió el Proyecto de Norma del Codex para el Kimchi a la Comisión para su aprobación en el Trámite 8 (párr. 56);
- remitió el Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva y el Anteproyecto de Norma del Codex para las Frutas de Hueso en Conserva a la Comisión, para su aprobación preliminar en el Trámite 5 (párrs. 40 y 78, respectivamente); y
- pidió a la Comisión que aprobara como nuevo trabajo la elaboración de un anteproyecto de norma del Codex para el insam coreano (ginseng) (párr. 80).

CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24º PERÍODO DE SESIONES Y/O PARA OTROS COMITÉS DEL CODEX

El Comité:

- aceptó el ofrecimiento de diversas delegaciones de preparar los Anteproyectos de Normas para Cítricos en Conserva, Tomates en Conserva, Concentrado de Tomate en Conserva, Hortalizas en Conserva, Directrices para los Medios de Cobertura de las Hortalizas en Conserva, normas para el Insam Coreano (Ginseng), para Compotas, Jaleas y Mermeladas y para la Salsa de Soja, a fin de que se distribuyeran, se recabaran observaciones en el Trámite 3 y se sometieran a ulterior examen en su siguiente reunión (párrs. 11, 37 y 80);
- decidió adjuntar a su informe su Lista de Prioridades para la Revisión y Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas, para recabar observaciones y proseguir el examen en futuras reuniones (párr. 15);
- decidió remitir el Apéndice II del documento CX/PFV 00/7 al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, para que lo ratificara en su próxima reunión, junto con información complementaria que figuraba en las observaciones recibidas presentadas en su presente reunión (párr. 42);
- devolvió los Proyectos de Normas del Codex para Encurtidos y para Brotes de Bambú en Conserva al Trámite 6 para que se distribuyeran, se formularan observaciones y se volvieran a examinar en su siguiente reunión (párrs. 51 y 64, respectivamente); y,
- acordó examinar el Proyecto de Norma del Codex para Productos Acuáticos de Coco en el Trámite 7, en su siguiente reunión, teniendo en cuenta las observaciones que habían de presentarse en el Trámite 6 en respuesta a la circular CL 2000/15-GEN (párr. 69)

ÍNDICE

Párrafos

INTRODUCCIÓN.....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN.....	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	3
ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX.....	4 - 8
ELABORACIÓN DE UNA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA REVISIÓN Y NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS.....	9 - 15
ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA ...	16 – 29
ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LAS PERAS EN CONSERVA.....	30 - 35
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA DE LAS HORTALIZAS EN CONSERVA	36 - 37
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA DE LAS FRUTAS EN CONSERVA	38 - 40
MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS	41 - 42
EXAMEN DE OTROS PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS BASADO EN EL DEBATE SOBRE LA LISTA DE PRIORIDADES:	
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ENCURTIDOS.....	43 - 51
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL KIMCHI (COL EN SALMUERA)	52 - 56
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA	57 - 64
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO.....	65 - 69
ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA	70 - 78
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS.....	79 - 80
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN	81

LISTA DE APÉNDICES

Páginas

APÉNDICE I: LISTA DE PARTICIPANTES.....	14 - 23
APÉNDICE II: PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA.....	24 - 26
APÉNDICE III: PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA PERAS EN CONSERVA	27 - 31
APÉNDICE IV: PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL KIMCHI (COL EN SALMUERA)	32 - 34
APÉNDICE V: PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA.....	35 - 38
APÉNDICE VI: PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ENCURTIDOS.....	39 - 41
APÉNDICE VII: ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA.....	42 - 48
APÉNDICE VIII: ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA DE LAS FRUTAS EN CONSERVA.....	49
APÉNDICE IX: LISTA DE PRIORIDADES PARA LA REVISIÓN Y NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS.....	50

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) celebró su 20ª reunión en Washington D.C., EE.UU., del 11 al 15 de septiembre de 2000, por amable invitación del Gobierno de los Estados Unidos de América. El Sr. David Priester, del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, presidió la reunión, a la que asistieron 79 participantes en representación de 25 países miembros y cuatro organismos internacionales. La lista completa de los participantes se adjunta al presente informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN (Tema 1 del programa)

2. Inauguró la reunión el Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, Sr. Thomas Billy. El Sr. Billy observó que el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en su reciente 47ª reunión (Ginebra, 28-30 de junio de 2000) había manifestado unánimemente su satisfacción por la iniciativa adoptada por el Presidente, en colaboración con los vicepresidentes de la Comisión, de elaborar un Plan de Acción para abordar muchas de las cuestiones a las que debía hacer frente el Codex. Esta iniciativa comprendía elementos relacionados con la frecuencia de los períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius; la función del Comité Ejecutivo; la conducción de los comités del Codex sobre asuntos generales, sobre productos, y de coordinación regional; la creación de un fondo fiduciario para apoyar la participación de los países en desarrollo en las reuniones del Codex; una mayor utilización de Internet; y la estructura de los órganos consultivos de expertos. El Sr. Billy concluyó su discurso de apertura deseando al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas el mayor de los éxitos en sus deliberaciones.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)¹

3. El Comité aprobó el Programa Provisional tal como se había propuesto. Convino, además, en examinar la propuesta de la República de Corea de elaborar una Norma para el Insam Coreano (Ginseng) en el tema Otros asuntos y trabajos futuros (véanse los párrs. 79-80).

ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 3 del programa)²

4. El Comité tomó nota de las cuestiones planteadas en el 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) y en otros Comités del Codex, incluidas las dimanantes de la reciente 47ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC). Se le informó, además, de que el documento se presentaba únicamente a título informativo y/o se relacionaba con otros temas específicos del programa que habían de considerarse en la presente reunión. Se destacaron, en particular, las cuestiones que se mencionan a continuación:

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

5. Al examinar su Plan a Plazo Medio para 1998-2002, la CCA, en su 23º período de sesiones (Roma, Italia, 28 de junio-3 de julio de 1999) reafirmó su decisión de que las normas del Codex para productos ya existentes habían de revisarse y simplificarse lo más posible, y sólo debía emprenderse la elaboración de normas para productos específicos cuando existiera una justificación suficiente para ello.³ En relación con esto el CCEXEC, en su 47ª reunión, formuló la observación general de que la justificación para emprender nuevos trabajos con arreglo a los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos⁴ debería documentarse adecuadamente a la hora de presentar las propuestas correspondientes.⁵

6. Se observó que la CCA, en su 23º período de sesiones, había confiado la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas congeladas rápidamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), en vista de la supresión del Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos en Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente. Asimismo había decidido que toda revisión que pudiera necesitarse del Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente la debía realizar el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.⁶ Asimismo

¹ CX/PFV 00/1

² CX/PFV 00/2 y CX/PFV 00/2-Add.1

³ ALINORM 99/37, párr. 34 y Apéndice II

⁴ Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius, 11ª Edición, págs. 66-67

⁵ ALINORM 01/3, párr. 44

⁶ ALINORM 99/37, párr. 219

la Comisión convino en asignar al CCPFV la elaboración de una norma del Codex para los higos secos, de acuerdo con la propuesta del Comité Coordinador del Codex para África.⁷

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

7. Se informó al Comité de varias decisiones adoptadas en la 45ª reunión del Comité Ejecutivo (Roma, Italia, 3-5 de junio de 1998) en relación con el trabajo del CCPFV, a saber:

- a) La elaboración de anteproyectos de normas del Codex para Frutas de Bayas en Conserva, para Zumos (Jugos) de Cítricos en Conserva; para Frutas de Hueso en Conserva; para Hortalizas en Conserva; para Jaleas, Gelatinas y Mermeladas; para la Salsa de Soja; y para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva y las Hortalizas en Conserva⁸, que se habían aprobado como nuevos trabajos para el CCPFV;
- b) La adopción⁹ de los Anteproyectos de Normas para Compota de Manzanas en Conserva, para Peras en Conserva, para el Kimchi y para Encurtidos en el Trámite 5, y su elaboración ulterior a cargo del CCPFV;
- c) La integración del Anteproyecto de Norma para la Salsa Picante con la vigente Norma del Codex para la Salsa Picante de Mango;¹⁰
- d) La asignación del trabajo relativo a la Norma Regional Europea para los Hongos Frescos “Cantarelos” al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, y la de la Norma Regional Europea para el Vinagre al Comité Coordinador del Codex para Europa;¹¹
- e) La devolución de los requisitos de llenado mínimo al CCPFV para un nuevo examen.¹²

8. Además se informó al Comité de que el CCEXEC, en su 47ª reunión (Ginebra, Suiza, 28-30 de junio de 2000) había adoptado en el Trámite 5¹³ el Anteproyecto de Norma del Codex para Productos Acuosa de Coco, para su ulterior elaboración a cargo del CCPFV.

ESTABLECIMIENTO DE UNA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA REVISIÓN Y NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 4 del programa)¹⁴

9. En vista del vasto programa de trabajo que tenía asignado, el Comité manifestó su acuerdo unánime con la iniciativa de la Secretaría del Codex de establecer una Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas, que había de considerar en su próxima reunión y en las reuniones sucesivas. El Comité observó que debía seguir tomando en cuenta los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 11ª edición, págs. 68-69) así como el Plan a Plazo Medio de la Comisión, a los efectos del establecimiento y mantenimiento de la Lista de prioridades (véase el párr. 5).

10. El Comité observó que en la presente reunión debía considerar las normas para la Compota de Manzanas en Conserva, las Peras en Conserva, los Encurtidos, el Kimchi, los Brotes de Bambú, los Productos Acuosa de Coco (en el Trámite 7), las Frutas de Hueso en Conserva, y las Directrices para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva (en el Trámite 4). Asimismo se le informó al Comité de que el Comité Ejecutivo había aprobado la elaboración de normas del Codex para las Frutas de Bayas en Conserva; los Zumos (jugos) de Cítricos en Conserva; las Hortalizas en Conserva; las Jaleas, Mermeladas y Confituras; la Salsa de Soja; y los Medios de Cobertura para las Hortalizas en Conserva.

⁷ ALINORM 99/37, párr. 208

⁸ ALINORM 99/3, Apéndice III

⁹ ALINORM 99/3, Apéndice IV

¹⁰ ALINORM 99/3, párr. 33

¹¹ ALINORM 99/33, párr. 38

¹² ALINORM 99/3, párr. 37

¹³ ALINORM 01/3, Apéndice IV

¹⁴ CX/PFV 00/3 y observaciones presentadas por Canadá, Corea, España, Estados Unidos, Francia, México y el Consejo Mundial del Tomate Elaborado (CX/PFV 00/3-Add.1), el Reino Unido (CRD 2); Corea (CRD 4); Japón (CRD 5); Comunidad Europea (CRD 7); Malasia (CRD 8); y Filipinas (CRD 12).

11. El Comité aceptó el ofrecimiento de las delegaciones indicadas a continuación de preparar anteproyectos de normas para los productos que aquí se enumeran, a fin de hacerlos circular en tiempo oportuno, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlos a un nuevo examen en la 21ª reunión del CCPFV. (La lista siguiente no sigue un orden de prioridad; esto significa que todas las normas que contiene se examinarán en la próxima reunión del CCPFV):

- Frutas Cítricas en Conserva (Estados Unidos)
- Tomates en Conserva (Estados Unidos, en colaboración con el Consejo Mundial del Tomate Elaborado – CMTE)
- Concentrado de Tomate en Conserva (Estados Unidos, en colaboración con el CMTE)
- Hortalizas en Conserva (Francia, en colaboración con Tailandia)
- Directrices para los Medios de Cobertura de las Hortalizas Elaboradas (Francia)
- Insam (Ginseng) (Corea)
- Jaleas, mermeladas y confituras (Reino Unido)
- Salsa de soja (Japón)

12. El Comité acordó que los gobiernos designados presentarían los proyectos de estas Normas a la Secretaría para marzo de 2001 a fin de que se distribuyeran y se recabaran observaciones al respecto en el Trámite 3. Al adoptar esta decisión, el Comité observó que la iniciativa de elaborar un Anteproyecto de Norma para el Insam (Ginseng) estaba sujeta a su aprobación como nuevo trabajo por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (véanse los párrs. 79-80).

13. Asimismo el Comité convino en que los siguientes productos se revisarían y/o normalizarían en una reunión futura del CCPFV:

- Frutas de bayas en conserva (aprobado como nuevo trabajo por el CCEXEC en su 45ª reunión)
- Cóctel de frutas en conserva
- Mango en conserva
- Hongos en conserva (*Agaricus*)
- Piña en conserva
- Ensalada de frutas tropicales en conserva
- Salsas picantes (incluida la salsa picante de mango)
- Higos secos
- Coco seco rallado
- Cimas de brécoles congeladas rápidamente
- Aceitunas de mesa
- Dátiles enteros

14. Al adoptar esta decisión, el Comité decidió tomar como punto de partida, en la elaboración de los Anteproyectos de Normas del Codex para estos productos, las normas para los higos secos (DF-14) y para los dátiles enteros (DF-08) de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE), y estableció que las organizaciones deberían cooperar para evitar la duplicación de esfuerzos. Asimismo el Comité aceptó el ofrecimiento del Consejo Oleícola Internacional (COI) de colaborar con la Secretaría del Codex en la elaboración del Anteproyecto de Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa.

Situación de la Lista de Prioridades para la Revisión y Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas

15. El Comité decidió adjuntar a su informe la Lista de Prioridades para la Revisión y Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas (véase el Apéndice IX) a fin de recabar observaciones y proseguir el examen de la misma en sus reuniones futuras.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA (Tema 5a) del programa)¹⁵

16. El Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para Compota de Manzanas en Conserva (ALINORM 99/27, Apéndice II) se adoptó en el Trámite 5, en la 45ª reunión del Comité Ejecutivo, como Proyecto de Norma (véase el párr. 7), y posteriormente se distribuyó para recabar observaciones en el Trámite 6 mediante la CL 1998/25-PFV.

Declaración introductoria de la Norma y Anexo de la misma

17. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su 14ª reunión, había acordado que todos los textos del Codex, incluidas las normas y sus anexos, quedaban comprendidos en la definición de “norma” del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la Organización Mundial del Comercio, y que las distinciones basadas en la aceptación (en el marco del Procedimiento del Codex) no eran pertinentes en el marco de la OMC¹⁶.

18. Teniendo en cuenta esta decisión, el Comité convino en suprimir las declaraciones introductorias de la Norma y del Anexo de la misma ya que no resultaban pertinentes para la aplicación de estos textos en el comercio internacional. Asimismo el Comité convino en aplicar esta decisión a todas las normas posteriores sometidas a su consideración.

Sección 1 – Ámbito de aplicación

19. Tras un debate considerable, el Comité reafirmó que la Norma no se aplicaba al producto destinado a elaboración ulterior o a ser utilizado en otros productos.

Sección 2.1 – Definición del producto

20. El Comité suprimió la referencia a la adición de agua, del párrafo b) de esta sección, ya que la adición de agua en la preparación de compota de manzanas se trataba suficientemente en la Sección 3.1.2, Otros ingredientes autorizados.

Sección 2.2 – Forma de presentación

21. El Comité estuvo de acuerdo en que la compota de manzanas edulcorada no debía contener menos de 16,5% de sólidos solubles totales (16.5° Brix), puesto que este valor reflejaba la práctica comercial corriente en relación con el producto.

Sección 2.3 – Clasificación de recipientes “defectuosos”

Sección 2.4 – Aceptación del lote

22. La Sección 2.3 se trasladó a la Sección 3.2.1 – Color, textura y sabor mientras que la Sección 2.4 se trasladó y se volvió a numerar como Sección 3.3, ya que estas disposiciones se relacionaban con criterios de calidad y no con la descripción del producto.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

23. El Comité observó que las disposiciones sobre aditivos alimentarios habían sido ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC); de acuerdo con lo indicado por este último, modificó las disposiciones relativas al ácido ascórbico y el ácido eritórbito estipulando el nivel máximo de las BPF para estos compuestos, solos o combinados.

24. A pesar de que las disposiciones sobre colorantes incluidas en la norma ya estaban bastante adelantadas en el procedimiento de trámites de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, el Comité, tras un amplio debate, decidió suprimirlas de esta sección porque su empleo no se consideraba tecnológicamente justificado. En efecto el Comité consideraba, sobre la base del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius y del Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, que era necesario que los comités sobre productos adoptaran decisiones con respecto a la justificación tecnológica y las buenas prácticas de fabricación para el empleo de estos aditivos.

¹⁵ ALINORM 99/27, Apéndice II y observaciones recibidas, en respuesta a la CL 1998/25-PFV, de Australia, Bangladesh, Cuba, España, Estados Unidos, Francia, Polonia, la República Checa y OEITFL (CX/PFV 00/4-Add.1); y de Argentina (CRD 6).

¹⁶ ALINORM 99/33A, párr. 61

Sección 5 – Contaminantes

25. El Comité decidió suprimir los niveles máximos para metales pesados que figuraban en esta sección, en espera de la finalización de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos. Se añadió una declaración general para indicar que “Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deben ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos”. Además el Comité convino en que esta decisión se aplicaría a todas las normas posteriores que se sometieran a su consideración.

Sección 6 - Higiene

26. El Comité observó que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 23º período de sesiones, había aprobado una enmienda de las disposiciones generales sobre higiene de los alimentos propuestas para su utilización en las normas del Codex sobre productos.¹⁷ Por consiguiente el Comité convino en enmendar la Sección 6 – Higiene mediante el texto normalizado aprobado por la Comisión. Acordó, además, que esta decisión se aplicaría a todas las normas posteriores que se sometieran a su consideración.

Anexo de la Norma

27. Considerando los debates anteriores con respecto a la situación de los textos del Codex en el marco del Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el Comité decidió que todas las disposiciones de la Norma debían aparecer en el texto principal de la misma.

28. Por consiguiente, el Comité trasladó la Sección A2 – Pesos y medidas del Anexo a una nueva Sección 8 del texto principal de la Norma. Las Secciones A1.1, A1.2, A1.3, A1.5 y A1.6 del Anexo se suprimieron de la Norma por referirse a aspectos ya tratados en el cuerpo principal de la misma o ajenos al contenido de éste. La Sección A1.4 – Defectos del Anexo se trasladó al texto principal de la Norma, dentro de una nueva Sección 3.2.1 – Color, textura y sabor.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para Compota de Manzanas en Conserva

29. El Comité remitió el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para Compota de Manzanas en Conserva a la Comisión del Codex Alimentarius, a fin de que la adoptara en el Trámite 8 en su 24º período de sesiones (véase el Apéndice II).

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA PERAS EN CONSERVA (Tema 5b del programa)¹⁸

30. El Comité Ejecutivo, en su 45º período de sesiones, adoptó en el Trámite 5 el Anteproyecto de Norma Revisada para Peras en Conserva (ALINORM 99/27, Apéndice III) como Proyecto de Norma (véase el párr. 7); posteriormente el mismo se hizo circular para recabar observaciones en el Trámite 6 mediante la CL 1998/25-PFV.

Sección 3.2 – Medios de cobertura

31. El Comité reemplazó todas las disposiciones referentes a los medios de cobertura que figuraban en esta Sección por la siguiente indicación general: “De conformidad con el Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva (en curso de elaboración)”.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

32. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), en su 31ª reunión, había ratificado las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios, y de acuerdo con lo indicado en el proyecto de Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios introdujo un valor de 1300 mg/kg para el ácido L-tartárico.

¹⁷ ALINORM 99/37, párr. 68 y Apéndice IV

¹⁸ ALINORM 99/27, Apéndice III y observaciones recibidas, en respuesta a la CL 1998/25-PFV, de Australia, Bangladesh, Cuba, España, Estados Unidos, Francia, Polonia, República Checa, OEITFL (CX/PFV 00/4-Add.1); y de Alemania (CRD 3).

33. Teniendo en cuenta el comercio internacional de peras en conserva destinadas al mercado de especialidades gastronómicas, el Comité convino en estipular que sólo se autorizaría el empleo de colorantes en envases para ocasiones especiales.

Anexo de la Norma

34. El Comité trasladó las Secciones A1.2 y A1.3 del Anexo al cuerpo principal de la Norma, como nuevas secciones 2.2 – Formas de presentación, y 2.2.2 – Otras formas de presentación. La Sección A2.1.4 del Anexo se trasladó al cuerpo principal de la Norma y se volvió a numerar como sección 3.4.2 – Uniformidad de tamaño; la Sección A2.1.5 del Anexo se trasladó al cuerpo principal de la Norma y se volvió a numerar como Sección 3.4.3 – Defectos y tolerancias; por último, la Sección A3 del Anexo se desplazó al cuerpo principal de la Norma y se volvió a numerar como Sección 8 – Pesos y medidas. Las disposiciones sobre Otros requisitos de etiquetado (Sección A4) que figuraban en el Anexo se trasladaron al cuerpo principal de la Norma, donde se volvieron a numerar como Sección 7.2.4.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma Revisada del Codex para Peras en Conserva

35. El Comité remitió el Proyecto de Norma Revisada del Codex para Peras en Conserva a la Comisión del Codex Alimentarius para que lo adoptara en el Trámite 8 en su 24º período de sesiones (véase el Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS MEDIOS DE CONSERVACIÓN DE LAS HORTALIZAS EN CONSERVA (Tema 6a)¹⁹

36. En su 19ª reunión, el CCPFV decidió²⁰ elaborar unas directrices para los medios de conservación de las hortalizas en conserva, en espera de su aprobación como nuevo trabajo por parte del Comité Ejecutivo. El Comité Ejecutivo, en su 45ª reunión, aprobó como nuevo trabajo la elaboración del Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de las Hortalizas en Conserva (véase el párr. 7). A causa del escaso tiempo disponible no se pudo preparar el documento para consideración del Comité.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de las Hortalizas en Conserva

37. El Comité aceptó el ofrecimiento de Francia de preparar el Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de las Hortalizas en Conserva a fin de distribuirlo en tiempo oportuno, recabar observaciones al respecto y someterlo a examen en su 21ª reunión (véanse los párrs. 11-12).

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA DE LAS FRUTAS EN CONSERVA (Tema 6b del programa)²¹

38. Se informó al Comité de que el CCPFV, en su 19ª reunión, había convenido en hacer circular en el Trámite 3 el Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva, a efectos de recabar observaciones que se considerarían en su presente reunión.²² La propuesta fue aprobada como nuevo trabajo en la 45ª reunión del Comité Ejecutivo (véase el párr. 7).

39. El Comité estuvo de acuerdo con las disposiciones del Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva que figuraba en el documento CX/PFV 00/6, aunque con los siguientes cambios:

- En la Sección 1.1 se suprimió la nota a pie de página, que no venía al caso porque las disposiciones específicas para los medios de cobertura se habían suprimido de las normas individuales;
- En las secciones 2.3 y 2.4, el Comité incluyó algunos ejemplos para ilustrar el término “edulcorado” incluyendo la especificación “azúcares definidos por el Codex Alimentarius o bien otros edulcorantes como la miel” para mayor claridad;

¹⁹ CX/PFV 00/5 (no publicado)

²⁰ ALINORM 99/27, párr. 63

²¹ CX/PFV 00/6 y observaciones recibidas, en respuesta a la CL 1998/9-PFV, de Cuba, España, Estados Unidos, Japón (CX/PFV 00/6-Add.1) y de las Filipinas (CRD 12).

²² ALINORM 99/27, párrs. 33-36 y Apéndice V.

- Puesto que una delegación hizo notar que la designación “almíbar” no estaba reconocida en la legislación de su país, la Sección 2.4.3 se colocó entre corchetes en espera de un nuevo debate al respecto en la 21ª reunión del CCPFV. En relación con esto se añadió una nota a las Secciones 2.4.2, 2.4.3 y 2.4.4 para indicar que tales designaciones se utilizaban “de acuerdo con la costumbre o la legislación del país importador”. Como consecuencia de estas decisiones, la Sección 2.4 se revisó como sigue:

2.4.1	Almíbar muy diluido o almíbar ligeramente edulcorado	Entre 10° y 14° Brix	
2.4.2	Almíbar diluido	Entre 14° y 18° Brix }	De acuerdo con la costumbre o la legislación del país importador
[2.4.3	Almíbar	Entre 17° y 20° Brix] }	
2.4.4	Almíbar concentrado	Entre 18° y 22° Brix }	
2.4.5	Almíbar muy concentrado	Más de 22° Brix	

- Pesa a que una delegación opinaba que la disposición incluida en la Sección 2.8 ya se trataba adecuadamente en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, la disposición se mantuvo y se colocó entre corchetes en espera de un nuevo debate sobre las Directrices en la 21ª reunión del CCPFV.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva

40. El Comité remitió el Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva a la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones, para su adopción preliminar en el Trámite 5 (véase el Apéndice VIII).

MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 7 del programa)²³

41. Se informó al Comité de que en su 19ª reunión el CCPFV había convenido en hacer circular la lista de métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas a fin de recabar observaciones al respecto con miras a su examen en la presente reunión²⁴. Se observó que las recomendaciones contenidas en el Apéndice I del documento CX/PFV 00/7 ya se habían incorporado a la lista de métodos que figuraba en el Apéndice II.

Estado de tramitación de los Métodos de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas

42. El Comité decidió remitir el Apéndice II del documento CX/PFV 00/7 a la próxima reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación, junto con la información adicional aportada en las observaciones escritas que se habían remitido al CCPFV en su presente reunión.

EXAMEN DE OTROS PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA FRUTA Y HORTALIZAS ELABORADAS BASADO EN EL DEBATE SOBRE LA LISTA DE PRIORIDADES (Tema 8 del programa)

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ENCURTIDOS²⁵

43. El Comité Coordinador para Asia²⁶, en su 11ª reunión, decidió remitir el Anteproyecto de Norma del Codex para Encurtidos al Comité Ejecutivo para que lo aprobara en el Trámite 5 en su 45ª reunión. El CCEXEC, en su 45ª reunión, adoptó (véase el párr. 7) el Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 y lo

²³ CX/PFC 00/7 y observaciones de Argentina, Canadá, España, Estados Unidos, Francia, México, el Consejo Oleícola Internacional (CX/PFV 00/7-Add.1); Alemania (CRD 3) y Filipinas (CRD 12).

²⁴ ALINORM 99/27, párr. 70

²⁵ ALINORM 99/15, Apéndice III y observaciones remitidas por Australia, Cuba, España, Estados Unidos, Francia y la República Checa en respuesta a la CL 1998/25-PFV (CRD 11)

²⁶ ALINORM 99/15, párr. 19

adelantó al Trámite 6 a efectos de recabar observaciones al respecto a través de la CL 1998/25-PFV, en el entendimiento de que el CCPFV se encargaría de seguir elaborando la Norma.

Título de la Norma

44. Tras haber observado que el término inglés “pickle” (encurtido) se utilizaba a menudo para designar únicamente los pepinos encurtidos, el Comité convino en enmendar el título y todas las referencias incluidas en el texto inglés de la Norma introduciendo la designación “pickle products” (productos encurtidos). También se añadió una nota al título para indicar que la Norma regulaba “únicamente productos de origen vegetal”.

Sección 1 – Ámbito de aplicación

45. Se enmendó el Ámbito de aplicación para indicar que los encurtidos eran productos ácidos envasados en aceite, salmuera u otros medios ácidos.

Sección 3.1.2 – Ingredientes facultativos

46. Puesto que en muchas partes del mundo el término “azúcar moreno” era poco habitual, se decidió sustituirlo por la expresión “edulcorantes nutritivos sin refinar” en espera de mayores aclaraciones en la próxima reunión del CCPFV.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

47. El Comité tomó nota de que en la 31ª reunión el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) éste había ratificado las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en la Norma; de acuerdo con lo indicado por el CCFAC suprimió, además, la disposición relativa al empleo de oleorresinas.

Sección 7.1 – Nombre del alimento

48. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) había ratificado las disposiciones de etiquetado contenidas en el Proyecto de Norma, y de acuerdo con lo indicado por el Comité suprimió el texto referente al uso del término “vegetariano”, en la Sección 7.2.

Sección 8 – Métodos de análisis

49. El Comité suprimió todas las referencias a métodos de análisis que figuraban en la Sección 8 de la Norma, insertando en su lugar la frase “véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius”. Asimismo convino en que esta decisión se aplicaría a todas las normas posteriores que se sometieran a su consideración.

Anexo de la Norma

50. El Comité suprimió la Sección 1.1 – Tipos porque ya estaba comprendida en la Sección 1 – Ámbito de aplicación, en el cuerpo principal de la Norma. Los Criterios de calidad que figuraban en la Sección 1.2 se trasladaron a una nueva Sección 3.1 en el cuerpo principal de la Norma, y se suprimió toda la Sección 2 – Otros métodos de análisis tal como se indica en el párrafo 49 *supra*.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma del Codex para Encurtidos

51. El Comité devolvió el Proyecto de Norma del Codex para Encurtidos al Trámite 6 a efectos de hacerlo circular, recabar observaciones al respecto y volver a considerarlo en su próxima reunión (véase el Apéndice VI).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL KIMCHI²⁷

52. El Comité Coordinador del Codex para Asia había remitido²⁸ el Anteproyecto de Norma del Codex para el Kimchi a la 45ª reunión del Comité Ejecutivo para su aprobación en el Trámite 5. El CCEXEC, en su 45ª reunión, adoptó (véase el párr. 7) el Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 a fin de recabar observaciones al respecto mediante la CL 1998/25-PFV, en el entendimiento de que el CCPFV se encargaría de seguir elaborando la Norma.

²⁷ ALINORM 99/15, Apéndice IV y observaciones recibidas, en respuesta a la CL 1998/25-PFV, de Corea (CRD 4); Australia, Cuba, Estados Unidos y Francia (CRD10)

²⁸ ALINORM 99/15, párr. 19

Sección 4 – Aditivos alimentarios

53. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFA), en su 31ª reunión, había refrendado las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en la Norma y, de acuerdo con lo indicado por el CCFAC, modificó las disposiciones relativas a la carragenina y la goma xanthan sustituyéndolas por las buenas prácticas de fabricación, puesto que estos aditivos tenían IDA “no especificadas”.

Inclusión de una nueva Sección 5 – Contaminantes

54. El Comité añadió dos nuevas secciones, a saber: la Sección 5.1 – Metales pesados y la Sección 5.2 – Residuos de plaguicidas, con una referencia general a los niveles que la Comisión del Codex Alimentarius hubiera establecido para el producto, tal como había procedido en el caso de otras normas sometidas a su consideración.

Anexo de la Norma

55. Las disposiciones sobre la Forma de presentación que figuraban en la Sección 1.1 se trasladaron a una nueva Sección 2.2 – Formas de presentación incluida en el cuerpo principal de la Norma, mientras que la Sección 2 – Otros factores de composición y calidad se trasladó al cuerpo principal de la Norma, integrando las nuevas secciones 3.1.3 – Otros factores de composición y 3.2.1 – Otros criterios de calidad. La oración que figuraba bajo el título 3.1 – Forma de presentación, en la Sección 3 – Otros requisitos de etiquetado, se trasladó a la Sección 6.1 – Nombre del alimento, en el cuerpo principal de la Norma.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma del Codex para el Kimchi

56. El Comité remitió el Proyecto de Norma para el Kimchi a la Comisión del Codex Alimentarius a fin de que la adoptara en el Trámite 8 en su 24º período de sesiones (véase el Apéndice IV).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA²⁹

57. El Comité Coordinador del Codex para Asia, en su 10ª reunión, había remitido³⁰ el Anteproyecto de Norma del Codex para Brotes de Bambú a la 43ª reunión del Comité Ejecutivo para su adopción en el Trámite 5. El CCEXEC, en su 43ª reunión, adoptó³¹ el Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 a fin de recabar observaciones al respecto, en el entendimiento de que el CCPFV se encargaría de seguir elaborando la Norma. En la 19ª reunión del CCPFV se examinó³² la Norma y se decidió devolverla al Trámite 6 a fin de que la delegación de Tailandia volviera a redactarla en colaboración con la Secretaría del Codex. A causa del escaso tiempo disponible el texto revisado no se distribuyó para recabar observaciones adicionales antes de la presente reunión.

Sección 2.1 - Definición del producto

58. Esta sección se modificó para indicar que los brotes de bambú podían prepararse “con o sin fermentación”. Asimismo el Comité añadió una nueva subsección c) en la que se indican las gamas de pH para las diferentes preparaciones de brotes de bambú, suprimiéndose, por consiguiente, la Sección 3.5 referencia a la condición ácido-básica.

Sección 3.2 - Medios de cobertura

59. El Comité suprimió la nota al pie de página referente al título de la Sección; eliminó los corchetes de la disposición contenida en la misma y quitó de la oración la indicación “con o sin aditivos alimentarios”.

Sección 3.3 - Otros ingredientes permitidos

60. El Comité colocó entre corchetes la expresión “plantas aromáticas” en espera de elaborar una disposición más específica en su próxima reunión.

²⁹ ALINORM 97/15, Apéndice II; texto revisado preparado por la delegación de Tailandia y la Secretaría del Codex (sin numeración); y observaciones presentadas por Tailandia (CRD 9)

³⁰ ALINORM 97/15, párr. 17

³¹ ALINORM 97/3, párr. 18 y Apéndice III

³² ALINORM 99/27, párrs. 64-65

Sección 4 - Aditivos alimentarios

61. El Comité observó que las disposiciones sobre aditivos alimentarios habían sido ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) en su 31ª reunión y, de acuerdo con lo indicado por dicho Comité, introdujo un nivel máximo de 1 300 mg/kg para el ácido tartárico.

Anexo de la Norma

62. El Comité trasladó la Sección 1.1 - Formas de presentación, que formaba parte del Anexo, a una nueva Sección 2.2 - Formas de presentación incluida en el cuerpo principal de la Norma. La nueva Sección 2.2 - Formas de presentación se reordenó y se volvió a redactar para mayor claridad. La Sección 2 - Otros factores de calidad que figuraba en el Anexo se trasladó a una nueva Sección 3.4.1 - Otros factores de calidad en el cuerpo principal de la Norma.

63. La Sección 3 - Pesos y medidas se trasladó a una nueva Sección 8 - Pesos y medidas en el cuerpo principal de la Norma, y se dejó entre corchetes en espera de un nuevo debate al respecto en la próxima reunión del CCPFV. Los requisitos de etiquetado referentes a la Forma de presentación, Sección 4.1, se desplazaron a la Sección 7.1 - Nombre del producto, en el cuerpo principal de la Norma.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma del Codex para Brotes de Bambú en Conserva

64. El Comité devolvió al Trámite 6 el Proyecto de Norma del Codex para Brotes de Bambú en Conserva a efectos de hacerlo circular, recabar observaciones al respecto y examinarlo nuevamente en su próxima reunión (véase el Apéndice V).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO³³

65. En la reunión más reciente del Comité Coordinador del Codex para Asia, la 12ª reunión, se había decidido remitir³⁴ el Anteproyecto de Norma del Codex para Productos Acuosaos de Coco al Comité Ejecutivo en su 47ª reunión a fin de que lo aprobara en el Trámite 5 y de que el CCPFV siguiera, luego, elaborando el texto. El CCXEC, en su 47ª reunión, adoptó (véase el párr. 8) en el Trámite 5 el Anteproyecto de Norma y lo adelantó al Trámite 6 a fin de recabar observaciones mediante la CL 2000/15-GRN,³⁵ con plazo hasta el 31 de diciembre de 2000 para la recepción de observaciones; por consiguiente en la presente reunión no se examinó en detalle el Proyecto de Norma por no haberse cumplido aún el mencionado plazo.

66. Asimismo la Secretaría del Codex observó que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos no había ratificado las disposiciones de etiquetado contenidas en la norma. El CCFL no había llegado a un consenso respecto del empleo de los términos “ligero” y “magro” en la leche de coco ni sobre la posibilidad de combinar los términos “concentrado de crema de coco” y “crema concentrada de coco”, puesto que ambas expresiones parecían describir el mismo producto.

67. La delegación de Malasia observó que el título de la Norma debía ser “Norma del Codex para Productos Acuosaos de Coco - Leche de Coco y Crema de Coco”, para permitir el desarrollo de otros productos afines. Asimismo señaló que tal como se había hecho con otras normas se debía trasladar el Anexo al cuerpo principal de la Norma, y que no debía autorizarse el empleo de benzoatos.

68. Puesto que el Proyecto de Norma ya se había distribuido para recabar observaciones en el Trámite 6 (véase el párr. 65) tras su adopción en el Trámite 5 en la 47ª reunión del CCEXEC, la Secretaría del Codex exhortó a presentar observaciones adicionales, tal como se indicaba en la carta circular, a fin de que pudieran examinarse en la próxima reunión del CCPFV.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma del Codex para Productos Acuosaos de Coco

69. El Comité convino en considerar el Proyecto de Norma del Codex para Productos Acuosaos de Coco (ALINORM 01/15, Apéndice II) en el Trámite 7 en su próxima reunión, sobre la base de las observaciones que habían de remitirse en el Trámite 3 en respuesta a la CL 2000/15-GEN.

³³ ALINORM 01/15, Apéndice II y observaciones recibidas en respuesta a la CL 2000/15-GEN de Malasia (CRD 8) y de las Filipinas (CRD 12)

³⁴ ALINORM 01/15. párr. 28

³⁵ Durante la aprobación del informe, la delegación de Malasia confirmó que en su país no se había recibido hasta la fecha la Carta Circular

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA³⁶

70. Siguiendo la indicación de la Comisión de que, siempre que fuera posible, debían elaborarse normas de carácter horizontal y general en lugar de normas específicas (véase el párr. 5), en su 19ª reunión el CCPFV decidió combinar los Anteproyectos de Normas del Codex para Albaricoques en Conserva, Melocotones (duraznos) en Conserva y Ciruelas en Conserva, añadiendo además las cerezas en conserva, en un Anteproyecto de Norma del Codex para Frutas de Hueso en Conserva.³⁷ El Comité distribuyó el Anteproyecto de Norma en el Trámite 3 a fin de recabar observaciones al respecto, y la 45ª reunión del CCEXEC aprobó la elaboración de la Norma como nuevo trabajo (véase el párr. 7).

Título de la Norma

71. Se añadió una nota a pie de página al Título de la Norma para indicar que ésta se aplicaba únicamente a las frutas de hueso del género *Prunus*.

Sección 2.2 - Especies

72. El Comité convino en incluir los nombres comunes “cerezas picotas o gordales” y “guindas” junto con las designaciones de cerezas dulces y ácidas, respectivamente.

Sección 3.2 - Medios de cobertura

73. Las disposiciones relativas a los medios de cobertura se suprimieron por completo de esta Sección en espera de que se elaboraran disposiciones específicas para las frutas de hueso en conserva.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

74. Se modificó la disposición referente al ácido tartárico para indicar un nivel máximo de 1 300 mg/kg, y las disposiciones relativas al empleo de antioxidantes se ampliaron a todos los productos regulados por la Norma. Se añadió una disposición referente al empleo de eritrosina en las cerezas dulces en la dosis de 200 mg/kg, sola o combinada con rojo Allura y Ponceau 4R. La disposición referente al empleo de “cualquier extracto natural colorante que resulte inocuo e idóneo” se examinaría en la próxima reunión sobre la base del proceso de ratificación en el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

Anexo de la Norma

75. Se clarificó la Sección A.1.2.1.2 - Tipo según el color, para indicar que las gamas de colores se aplicaban únicamente a la pulpa de la fruta madura. En la Sección A1.2.2 - Ciruelas se añadió una nueva Sección A.1.2.7 Ciruelas quetsches. Se añadió una nueva Sección A.2.2.3 para la cereza clara dulce (picota o gordal), la cereza oscura dulce y las cerezas ácidas (guindas). La Sección A1.2 se desplazó por entero a la Sección 2 - Descripción, en el cuerpo principal de la Norma.

76. En la Sección A2.1.1 Color se suprimieron los corchetes y se aclaró que, salvo en el caso de las ciruelas y cerezas en conserva coloreadas artificialmente, el color del producto debería ser el normal para el tipo varietal empleado. En las Secciones A2.1.4.1 y A2.1.5e) se suprimieron todas las referencias a los fragmentos rotos reunidos de albaricoques en espera de un nuevo debate al respecto en la próxima reunión. En la Sección A2.1.5b) - Frutas aplastadas o rotas se añadió la declaración de que “en el caso de las ciruelas y cerezas, las magulladuras no debían afectar gravemente el aspecto del producto”. La delegación de Francia pidió que los defectos y la macas se trataran por separado, así como los valores correspondientes. Toda la Sección 2.1 del Anexo se trasladó a las Sección 3.4 - Criterios de calidad, en el cuerpo principal de la Norma.

77. La Sección A2.2 - Clasificación de recipientes “defectuosos” y la Sección A2.3 - Aceptación del lote se trasladaron al cuerpo principal de la Norma, respectivamente como nuevas secciones 3.5 y 3.6. La Sección A3 - Pesos y medidas se trasladó al cuerpo principal de la Norma, manteniendo los corchetes; la Sección A4 - Otros requisitos de etiquetado se trasladó al cuerpo principal de la Norma.

³⁶ ALINORM 99/27, Apéndice IV

³⁷ ALINORM 99/27, párrs. 44-52

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para Frutas de Hueso en Conserva

78. El Comité remitió el Anteproyecto de Norma del Codex para Frutas de Hueso en Conserva a la Comisión del Codex Alimentarius a fin de que lo aprobara en el Trámite 5 en su 24º período de sesiones (véase el Apéndice VII). Se observó que las disposiciones sobre aditivos alimentarios y sobre etiquetado se remitirían, respectivamente, al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, para su ratificación.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 9 del programa)³⁸

79. El Comité observó que el insam coreano (ginseng) se consideraba como alimento en el marco de la legislación coreana y se utilizaba como ingrediente en muchos productos alimenticios comercializados a nivel internacional.

80. Basándose en la justificación proporcionada en el CRD 1, el Comité estuvo de acuerdo con el ofrecimiento de Corea de preparar un Anteproyecto de Norma para el Insam Coreano (Ginseng) a fin de distribuirlo y recabar observaciones al respecto para que volviera a examinarse en la 21ª reunión del CCPFV. Esta decisión se adoptó en el entendimiento de que la elaboración de la Norma estaría sujeta a su aprobación como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 10 del programa)

81. El Comité observó que en un principio se programaba celebrar la 21ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en Washington DC, en 2002. Las fechas exactas se decidirían de común acuerdo entre las Secretarías de EE.UU. y del Codex.

³⁸

Necesarios para la Normalización Internacional de los productos “Isam Coreano” (Ginseng) (CRD 1)

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS**

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO*
Proyecto de Norma Revisada del Codex para Compota de Manzanas en Conserva	8	24° Período de Sesiones (p.s.) de la Comisión del Codex Alimentarius	Párr. 29 y Apéndice II
Proyecto de Norma Revisada del Codex para Peras en Conserva	8	24° p.s. de la CCA	Párr. 35 y Apéndice III
Proyecto de Norma del Codex para el Kimchi (col en salmuera)	8	24° p.s. de la CCA	Párr. 56 y Apéndice IV
Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva	5	24° p.s. de la CCA Gobiernos 21° CCPFV	Párr. 40 y Apéndice VIII
Anteproyecto de Norma del Codex para las Frutas de Hueso en Conserva	5	24° p.s. de la CCA Gobiernos 21° CCPFV	Párr. 78 y Apéndice VII
Proyecto de Norma del Codex para Encurtidos	6	Gobiernos 21° CCPFV	Párr. 51 y Apéndice VI
Proyecto de Norma del Codex para Brotes de Bambú en Conserva	6	Gobiernos 21° CCPFV	Párr. 64 y Apéndice V
Proyecto de Norma del Codex para Productos Acuosos de Coco	6	Gobiernos 21° CCPFV	Párr. 69 y CL 2000/15-GEN
Anteproyectos de Normas del Codex para: - Cítricos en Conserva (EE.UU.) - Tomates en Conserva (EE.UU./CMTE) - Concentrado de Tomate en Conserva (EE.UU./CMTE) - Hortalizas en Conserva (FRA/TAI) - Directrices para los Medios de Cobertura de las Hortalizas en Conserva (FRA) - Insam (Ginseng) (Corea)** - Compotas, Jaleas y Mermeladas (Reino Unido) - Salsa de Soja (Japón)	2/3	Países autores Gobiernos 21° CCPFV	Párrs. 11, 37 y 80
Lista de Prioridades para la Revisión y Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas	-----	Gobiernos 21° CCPFV	Párr. 15 y Apéndice IX
Métodos de Análisis para las Frutas y Hortalizas Elaboradas	-----	24° CCMAS	Párr. 42

* A menos que se indique otra cosa, todas las referencias corresponden a ALINORM 01/27, que es el informe de la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

** A reserva de su aprobación como nuevo trabajo en el 24° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson of the Session: Mr. David Priester
Président de la Session: Head, Standardization Section
Presidente de la Reunion: Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
U. S. Department of Agriculture
Room 2069, South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-2185
Fax: (202) 720-8871
E-mail: david.priester@usda.gov

Vice-Chairperson: Ms. Shellee Anderson
Vice-Président: FDA/CFSAN
Vicepresidente: HFS-366
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Tel: (202) 205-5023
Fax: (202) 205-4422
E-mail: shellee.anderson@cfsan.fda.gov

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

Mr. Philip Corrigan
Veterinary Counsellor
Embassy of Australia
1601 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20036
USA
el: (202) 797-3319
Fax: (202) 797-3037
E-mail: philip.corrigan@dfat.gov.au

**CAMEROON
CAMEROUN
CAMERÚN**

Philippe Ondo Ondo
Second Secretary
Embassy of Cameroon
2349 Massachusetts Ave., NW
Washington, DC 20008
USA
Tel: (202) 265-8290
Fax: (202) 387-3826

**CANADA
CANADÁ**

Dr. Jim Standish (Head of Delegation)
Associate Director
Dairy Food and Vegetable Division
Food Inspection Directorate
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario KIA OY9
Tel: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6632
E-mail: jstandish@em.agr.ca

Mr. Stephen Trueman
Canadian Association of Importers and Exporters
1500 West Georgia Street, Suite 800
Vancouver, BC V6G 2Z6
Tel: (604) 669-3741
Fax: (604) 669-9732
E-mail: stephen.trueman@calbur.com

**CYPRUS
CHYPRE
CHIPRE**

Dr. Phrosso Hadjilucas
Food Scientist
Cyprus Standards Organization
Ministry of Commerce, Industry & Tourism
Nicosia 1421
Tel: (357) 286-7173
Fax: (357) 275-4103
E-mail: ALVC@cytanet.com.cy

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Dr. Ahmed M. Khorshid
Agricultural Counselor
Agricultural Office
Embassy of Egypt
3521 International Court, NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 966-2020
Fax: (202) 895-5493
E-mail: agegypt@aol.com

EL SALVADOR

Mr. Ing. Luis Rafael Arevalo Castillo
Director
Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal del
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Final 1a Av. Norte
13 Calle Oriente y Av. Manuel Gallardo
Nueva San Salvador
Tel: 288-5220
Fax: 228-9029
E-mail: reg.fis@salnet.net

**FRANCE
FRANCIA**

Mme Claudine Muckensturm
Ministère de l' Economie et des Finances,
DGCCRF
59, Boulevard Vincent-Auriol
Télédoc 251
75703 Paris Cedex 13
Tel: 33-1- 44 97 24 37
Fax: 33-1- 44 97 30 39
E-mail: claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr. Michel Biton
Centre technique de la conservation des produits
agricoles
44, rue d'Alesia
75682 Paris Cedex 14
Tel: 33-1-53 91 44 44
Fax: 33-1-53 91 44 00
E-mail: Mbiton@ctcpa.org

Mr. Nicolas Cormouls-Houles
S.A. Menguy's
83-85, rue Bourrassol
31300 Toulouse
Tel: 05 62 48 50 50
Fax: 05 61 42 15 55

Mme. Roseline Lecourt
Chargée de mission
Direction Générale de la Concurrence
de la Consommation et de la Repression des fraudes
59, Boulevard Vincent-Auriol, Télédoc 051
75703 Paris Cedex 13
Tel: 33 1 44 97 34 70
Fax: 33 1 44 97 30 37
E-mail: Codex.alimentarius@dgcczr.finances.gouv.fr

Mr. Vincent Truelle
F.I.A.C (Fédération Française des Industries
d'Aliments Conservés)
44, rue d'Alesia
75682 Paris Cedex 14
Tel: 33-1-53 91 44 44
Fax: 33-1-53 91 44 70
E-mail: vtruelle@alesial.org

**GUINEA, REPUBLIC OF
GUINÉE, RÉPUBLIQUE DE
GUINEA, REPÚBLICA DE**

Mme. Dieng Housseynatou
Chef
Section Assistance aux Entreprises
Ministère Industrie Commerce et DME
Institut National de Normalisation et de Méthologie
Tel: 225.412816

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRÍA

Mrs. Maria Sos
Chairman of Working Party
Processed Fruits and Vegetables
FAO/WHO Codex Alimentarius Hungarian
National Committee
Campden and Chorleywood Food Industry
Development Institute Hungary
1097 Budapest
Ken u. 5. "c" Building
Tel: 36-1-347-4070
Fax: 36-1-347-4080
E-mail: m.sos@campden.com.hu

Mr. Jozsef Galambos
Hungarian Canned Food Producers Trade
Association Secretary
1012 Budapest
Kuny Domonkos u. 13-15
Tel: 36-1-202-5586
Fax: 36-1-355-5057
E-mail: galambos.mksz@dbassoc.hu

INDONESIA
INDONÉSIE

Mr. Harmen Sembiring
Industry and Trade Attaché
Embassy of Indonesia
2020 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20036
Tel: (202) 775-5350
Fax: (202) 775-5354
E-mail: atdagri@ids2.idsonline.com

Mr. Sumiyono
Embassy of Indonesia
2020 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20036
Tel: (202) 775-5254
Fax: (202) 775-5354

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mr. Ciro Impagnatiello
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Italian Codex Committee
Via XX Settembre, 20 I - 00187 Roma
Tel: 39-6-46656511
Fax: 39-6- 4880273
E-mail: blturco@tiscalinet.it

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Mr. Seiichiro Oyama
Director of International Standards and Standards
and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo
Tel: 81-3- 3501-4094
Fax: 81-3-3502-0438
E-mail: Seiichiro_Ooyama@nm.maff.go.jp

Mr. Hiroyuki Okuda
Section Chief
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo
Tel: 81-3-3501-4094
Fax: 81-3-3502-0438
E-mail: hiroyuki_okuda@nm.maff.go.jp

Mr. Masayuki Chiku
Technical Adviser
The Japan Soysause Inspection Institute
No. 11-3 Koami-Cho
Nihonbashi, Chuo-Ku
Tokyo
Tel: 81-3-3666-3286
Fax: 81-3-3667-2216
E-mail: jssba@blue.ocn.ne.jp

Mr. Yoshio Hirose
Technical Adviser
The Japan Soysause Inspection Institute
No. 11-3 Koami-Cho
Nihonbashi, Chuo-Ku
Tokyo
Tel: 81-3-3666-3286
Fax: 81-3-3667-2216
E-mail: jssba@blue.ocn.ne.jp

Mr. Tomoyuki Oguri
Technical Adviser
The Japan Soysause Inspection Institute
No. 11-3 Koami-Cho
Nihonbashi, Chuo-Ku
Tokyo
Tel: 81-3-5521-5870
Fax: 81-3-5521-5899

Mr. Hideo Tanaka
Director
Operation Management
The Japan Soysause Inspection Institute
No. 11-3 Koami-Cho
Nihonbashi, Chuo-Ku
Tokyo
Tel: 81-3-3669-5840
Fax: 81-3-3669-2216
E-mail: jssri@blue.ocn.ne.jp

**KOREA, REPUBLIC OF
CORÉE, RÉPUBLIQUE DE
COREA, REPÚBLICA DE**

Dr. Lee Soo Hwa
Agricultural Counselor
Embassy of the Republic of Korea
2450 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 939-5673
Fax: (202) 387-0402
E-mail: Embleesh@hotmail.com

Mr. Young-Hwan Song
Director
Vegetable & Special Crops Division
Ministry of Agriculture & Forestry
Tel: 82-2-504-9422~4
82-2-500-2683~4
Fax: 82-2-507-5 3 1 0
E-mail: yhsong@maf.go.kr

Mr. Sung-Geun Jo
Food Industry Division
Ministry of Agriculture & Forestry
Tel: 82-2-504-9417~8
82-2-500-2677~8
Fax: 82-2-503-7905
E-mail: josk@maf.go.kr

Ms. Yoo-Kyung Lee
Researcher, Korea Food Research Institute
Quality Assessment & Standardization Div.
Standard Research Team
San 46-1
Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Songnam-Si, Kyonggi-Do 463-420
Tel: 82-31-780-9158
Fax: 82-31-780-9264
E-mail: sol@kfri.re.kr

Dr. Bog-Im Gil
Professional Engineer
Korea Food Research Institute
Quality Assessment & Standardization Div.
Standard Research Team
San 46-1
Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Songnam-Si, Kyonggi-Do 463-420
Tel: 82-31-780-9156
Fax: 82-31-780-9264
E-mail: gilbg@kfri.re.kr

Mr. Myoung-Ho Kim
Leader of Standard Research Team
Korea Food Research Institute
Quality Assessment & Standardization Div.
Standard Research Team
San 46-1
Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Songnam-Si, Kyonggi-Do 463-420
Tel: 82-31-780-9291
Fax: 82-31-780-9264
E-mail: kim4567@kfri.re.kr

Dr. Jong Kyu Kim
Professor of Applied Microbiology
College of Natural Resources
Yeungnam University
Kyongsangbuk – Do 712-749
Tel: 82-53- 810-2393
Fax: 82-53- 811-4319
E-mail: jkkim@ynuucc.yeungnam.ac.kr

Dr. Seong-II Lim
Researcher
Korea Food Research Institute
Food Biotechnology Division
San 46-1
Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Songnam-Si, Kyonggi-Do 463-420
Tel: 82-31-780-9277
Fax: 82-31-780-9265
E-mail: silim@kfri.re.kr

MADAGASCAR

Ms. Olga Ratsiraka
Economic & Commercial Counselor
Embassy of Madagascar
2376 Massachusetts Ave.
Washington, DC
USA
Tel: (202) 265-5595
E-mail: malagasy@embassy.org

MALAYSIA MALAISIE MALASIA

Dr. Noraini Mohd Khalid
Senior Research Officer
Food Technology Centre
Malaysian Agricultural Research & Development
Institute (MARDI)
P.O. Box 12301
50774 Kuala Lumpur
Tel: 60-3-894-37722
Fax: 60-3-894-22906
E-mail: noramk@mardi.my

Mr. S. Harith
Minister-Counsellor (Economics)
Embassy of Malaysia
2407 California St., NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 328-2785
Fax: (202) 332-8914
E-mail: mwwashdc@erols.com

Mr. C.S. Chung
Federation of Malaysian Manufacturers
Kuala Lumpur
Tel: 60-5-526-3116
Fax: 60-5-5263118

NIGERIA NIGÉRIA

Prof. Tseaa Shambe
Director-General
Standards Organization of Nigeria
1st Phase, 9th Floor
Lagos
Tel: 234-1-2696176-9
Fax: 234-1-2696176, (2696178)
E-mail: son2@linkserve.com.ng

POLAND POLOGNE POLONIA

Ms. Marzena Wodka
Assistant
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Street
00-515 Warsaw
Tel: 48-22-621-6421 ext. 326
Fax: 48-22-621- 4858
E-mail: integracjaxis@zigzag.pl

SPAIN ESPAGNE ESPAÑA

Ms. Elisa Revilla Garcia
Jefe de Area de la Sub. General Plantificación
Alimentaria
D.G. Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo de Infanta Isabel 1
28071 Madrid
Tel: 34-91-3474596
Fax: 34-91-3475728
E-mail: erevilla@mapya.es

SWITZERLAND SUISSE SUIZA

Ms. Awilo Ochieng Pernet (Head of Delegation)
Codex Alimentarius, International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern
Tel: 41 31 322 00 41
Fax: 41 31 322 95 74
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Ms. Helen Falco
Regulatory Affairs
Nestec Ltd.
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Tel: 41-21-924-4213
Fax: 41-21-924-4547
E-mail: helen.falco@nestle.com

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Dr. Saipin Maneepun (Head of Delegation)
Director of the Institute of Food Research
and Product Development
Kasetsart University
Ministry of University Affairs
50 Phaholytrin Rd, Chatuchak
Bangkok 10900
Tel: 66-2-579-5551
Fax: 66-2-561-1970
E-mail: usmp@ku.ac.th

Mr. Charun Pornkuntham
Center of Export Inspection & Certification
for Agricultural Products
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholytrin Rd., Chatuchak
Bangkok 10900
Tel: 66-2-579-8602
Fax: 33-2-561-5034
E-mail: Charum@doa.go.th

Mr. Sarit Sanpha-asa
Trade Technical Officer
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
44/100 Nonhaburi-Sanambinnan Rd.
Bangkrasor, Nonhaburi 11000
Tel: 66-2-547-4803
Fax: 66-2-547-4802

Ms. Samana Krisanathevin
First Secretary
Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Avenue, NW
Suite 401
Washington, DC 20007 USA
Tel: (202) 944-3600
Fax: (202) 298-4787
E-mail: samanak@thaiembdc.org
Ms. Oratai Silapanaporn

Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Rd., Rathathewi
Bangkok 10400
Tel: 66-2 -202-3444
Fax: 66-2- 248-7987
E-mail: oratais@tisi.go.th

Ms. Malinee Subvanich
Secretary General
Thai Food Processors Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.
New-Rahadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110
Tel: 66-2- 261-2684 6, 261 2995
Fax: 66-2- 261-2996 7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Ms. Anurat Tiamtan
Vice-President & Chairman of Pineapple Packers
Thai Food Processors' Association
173/22 9th floor Ocean Tower 1 Bldg.
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110
Tel: 66-2-261-2684-6,261-2995
Fax: 66-2-261-2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mrs. Linda Pleanprasert
Assistance Technical Manager
Thai Food Processors' Association
173/22 9th floor Ocean Tower 1 Bldg.
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110
Tel: 66-2-261-2995, 261-2684-6
Fax: 66-2-261-2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mr. Prakarn Virakul
Minister Counselor
Office of Agricultural Affairs
Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Ave., NW
Washington, DC 20007
USA
Tel: (202) 338-1543
Fax: (202) 338-1549

TUNISIA
TUNISIE
TÚNEZ

Mr. Meftah Amara
Directeur Général des Industries Alimentaires
Ministère de l' Industrie
Montplaisir
Rue 8001
Tunis
Tel: (216) -1-289-562
Fax: (216)-1-789-159

Mr. Bouali Saaidia
Directeur Général
Centre Technique de l'Agro Alimentaire
12, Rue de l' Usine Z.I.
Charguia II. 2035
Tunis
Tel: (216)-1-705-261
Fax: (216)-1-706-513
E-mail: CTAA@Email.ati.tn

TURKEY
TURQUIE
TURQUÍA

Ms. Belkas Gursel Aksoy
Engineer
Republic of Turkey Office of the Prime Minister
Undersecretariat for Foreign Trade
Inonu Bulvar, Emek, 06510
Ankara
Tel: 90-312-212-8800/(ext.)2489
Fax: 90-312-212-8767
E-mail: aksoyb@foreigntrade.gov.tr

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr. Mark Woolfe
Head of Food Composition Branch D
Food Labelling, Standards & Consumer Protection
Division
Food Standards Agency
Room 317, P.O. Box 31037
Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3WG
Tel: 20-7238-6168
Fax: 20-7238-5782
E-mail: mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr. Michelle McQuillan
Senior Scientific Officer
Food Labelling, Standards & Consumer Protection
Division
Food Standards Agency
Room 323, P.O. Box 31037
Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3WG
Tel: 20-233-6181
Fax: 20-723-85782
michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Mr. Richard B. Boyd
Senior Marketing Specialist
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726-South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-5021
Fax: (202) 690-1527
E-mail: richard.boyd@usda.gov

Mr. Charles W. Cooper
Director
International Activities Staff
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
200 C Street, SW, (HFS-585)
Washington, DC 20204
Tel: (202) 205-5042
Fax: (202) 401-7739
E-mail: ccooper@cfsan.fda.gov

Ms. Peggy Rochette
Director of International Affairs
National Food Processors Association
1350 I Street, NW, Suite 300
Washington, DC 20005
Tel: (202) 639-5921
Fax: (202) 639-5991
E-mail: prochet@nfpa-food.org

Mr. Michael Jantschke
Senior Scientist, Microbiology
National Food Processors Association Dublin
Laboratory
6363 Clark Avenue
Dublin, CA 94568
Tel: (925) 551-4251
Fax: (925) 833-8795
E-mail: mjantschke@nfpa-food.org

Mr. Randy McNeal
Quality Assurance Director
Dole Food Company, Inc.
One Dole Drive
Westlake Village, CA 91362-7300
Tel: (818) 874-4935
Fax: (818) 874-4804
E-mail: randy_mcneal@na.dole.com

Ms. Chere L. Shorter
Marketing Specialist
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726-South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-5021
Fax: (202) 690-1527
E-mail: chere.shorter@usda.gov

Ms. Felicia Satchell
Deputy Director
Division of Standards & Labeling Requirements
Office of Nutritional Products, Labeling & Dietary
Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
(HFS-820)
US Food & Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20204
Tel: (202) 205-5099
E-mail: fsatchell@cfsan.fda.gov

Mr. Richard E. Peterson
Inspector
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726-South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-5021
Fax: (202) 690-1527

Ms. Jane W. Ho
Food Technologist
Science and Technology
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
P.O. Box 96456
Washington, DC 20090
Tel.: (202) 720-0042
Fax: (202) 720-4631
E-mail: jane.ho@usda.gov

Dr. Dennis M. Keefe
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
200 C Street, SW, (HFS-200)
Washington, DC 20204
Tel: (202) 418-3113
Fax: (202) 418-3131
E-mail: dkeefe@cfsan.fda.gov

VENEZUELA

Ing. Sonia Aguilar
Ingeniero Sanitario III
Dirección de Higiene de los Alimentos
Edif. Sur, Ala Oeste, Piso 3 Oficina 313
del Centro Simon Bolivar, Silencio
Caracas
Tel: 4834066
E-mail: aguilarsoni@hotmail.com
Dyanez@msds.gov.ve

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANIZATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

**COUNCIL OF THE MINISTERS OF THE
EUROPEAN UNION**

Mr. Klavs Skovsholm
Council of the European Union
General Secretariat
175, rue de la Loi
B-1048 Bruxelles
Belgium
Tel: 32 2 285.83.79
Fax: 32 2 285.79.28
E-mail: secretariat.dgb@consilium.eu.int

EUROPEAN COMMUNITY

Ms. Maryse Coutsouradis
Attaché (Agriculture)
European Union
Delegation of the European Commission
In Washington D.C.
2300 M Street, NW
Washington, DC 20037
USA
Tel: (202) 862-9535/862-9533
Fax: (202) 429-1766
E-mail: Maryse.Coutsouradis@cec.eu.int

WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL

Mr. Bernard Bieche
Secretary General
Head office WPTC
27, Avenue de l'Arrousaire
B.P 235
84010 Avignon Cedex 1
France
Tel: 33-4-90-861695
Fax: 33-4-90-270658
E-mail: tomato@tomate.org

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. David Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: 39-06-5705-4419
Fax: 39-06-5705-4593
E-mail: david.byron@fao.org

Ms. Gracia Brisco López
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39-06-5705-2700
Fax: 39-06-5705-4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

U.S. SECRETARIAT

Mr. Patrick Clerkin
Associate U.S. Manager for Codex
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861, South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 690-4042
Fax: (202) 720-3157
E-mail: patrick.clerkin@usda.gov

Ms. Ellen Matten
Staff Officer
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861, South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-4063
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ellen.matten@usda.gov

Ms. Edith Kennard
Staff Officer, U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861, South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-5261
Fax: (202) 720-3157
E-mail: Edith.Kennard@usda.gov

Ms. Julie Heil
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861, South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 690-1660
Fax: (202) 720-3157
E-mail: Julie.Heil@usda.gov

Ms. Mary Harris
Planning Staff
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 405, Aerospace Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 690-6497
Fax: (202) 690-5000
E-mail: Mary.Harris@usda.gov

Ms. Kathleen Barrett
Planning Staff
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 405, Aerospace Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 690-6644
Fax: (202) 690-5000
E-mail: kathleen.barrett@usda.gov

Ms. Sally Fernandez
Planning Staff
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 405, Aerospace Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 690-6524
Fax: (202) 690-5000
E-mail: Sally.Fernandez@usda.gov

Carmen Torrent
Program Analyst, International Policy Division
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Ave., SW
Room 4438, South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-6465
Fax: (202) 720-7990
E-mail: carmen.torrent@usda.gov

SPECIAL GUESTS

Mr. Thomas J. Billy
Administrator
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
300 Jefferson Drive, SW
Room 311-Jamie Lee Whitten Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-7025
Fax: (202) 690-0550
E-mail: Tom.Billy@usda.gov

Dr. F. Edward Scarbrough
U.S. Manager for Codex
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861-South Building
Washington, DC 20250
Tel: (202) 720-2057
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ed.scarbrough@usda.gov

Mr. Robert V. Conover
Attorney at Law
11 N. Wisconsin St.
P.O. Box 260
Elkhorn, WI 53121-0260
Tel: (262) 723-3220
Fax: (262) 723-5091
E-mail: rconover@godfreyllaw.com

Dr. Anthony Hepton
Vice President
Dole Food Company, Inc.
2795 Lindero Canyon Rd
Westlake Village, CA 91362-4013
Tel: (818) 874-4935
Fax: (818) 874-4804

**PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX
PARA COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA**
(Adelantado al Trámite 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a la compota de manzanas, según se define en la Sección 2 *infra*, que está destinada al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por compota de manzanas el producto desmenuzado o picado:

- a) Preparado con manzanas lavadas y limpias, que se ajusten a las características el fruto *Malus domestica Borkhausen*, que pueden haberse pelado y que, después del corte, están sanas;
- b) preparado con o sin los otros ingredientes autorizados que se describen en la Sección 3.1.2; y
- c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.2.1 Edulcorada - con azúcares y/u otras materias azucaradas como la miel; no menos de 16,5% de sólidos solubles totales (16,5° Brix).

2.2.2 No edulcorada - sin adición de edulcorantes; no menos del 9 por ciento de sólidos solubles totales (9,0° Brix).

2.2.3 Otras formas de presentación:

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

- a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- b) cumpla todos los demás requisitos de la norma que sean pertinentes; y
- c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Manzanas, según se definen en la Sección 2.1a).

3.1.2 Otros ingredientes autorizados

- a) agua;
- b) sal (cloruro de sodio);
- c) azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y/u otras materias azucaradas como la miel;

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.1 Color, textura y sabor

La compota de manzanas deberá tener un sabor, olor y color normales y poseer la textura característica del producto. El número, tamaño y visibilidad de los defectos (tales como semillas o partículas de éstas, pieles, tejido carpelar, partículas de manzanas magulladas, partículas oscuras y cualquier otra materia extraña de naturaleza análoga) no deberán afectar gravemente al aspecto ni a la comestibilidad del

producto. Los recipientes que no cumplan uno o más de los requisitos de calidad pertinentes que se establecen en la Sección 2.2 se considerarán “defectuosos”.

3.3 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a que se hace referencia en la Sección 3.2 en relación con los sólidos totales cuando el número de recipientes “defectuoso” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1 ACIDIFICANTES		
296	Ácido málico	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
4.2 ANTIOXIDANTES		
300	Ácido ascórbico	Limitada por las BPF (solos o en combinación)
315	Ácido eritórbico	
4.3 AROMATIZANTES		
	Aromas naturales y artificiales con excepción de los que reproducen el aroma de la manzana	Limitada por las BPF

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deben ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.

6. HIGIENE

- Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.
- Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

7.1 La compota de manzanas en conserva deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2-1999).

7.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

7.2.1 El nombre del producto será “Compota de manzanas”.

7.2.2 Si el producto se ha edulcorado de conformidad con las disposiciones de la Sección 2.2.1, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la designación “edulcoradas” muy cerca del nombre del alimento.

7.2.3 Si el producto no se ha edulcorado y cumple los requisitos de la Sección 2.2.2, podrá llevar la designación “no edulcorada” muy cerca del nombre del alimento.

7.2.4 El nombre del producto deberá ir acompañado de una declaración de cualquier aderezo o aromatizante que caracterice al producto, por ejemplo “con x”, según sea apropiado.

7.2.5 Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones para otras formas de presentación estipuladas en la Sección 2.2.3, las palabras o frases que evitan el error o la confusión por parte del consumidor deberán figurar en la etiqueta muy cerca del nombre del producto.

7.3 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8. PESOS Y MEDIDAS

8.1 LLENADO DE LOS RECIPIENTES

8.1.1 Llenado mínimo

El recipiente deberá llenarse bien con compota de manzanas y el producto deberá ocupar no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8.1.2 Clasificación de recipientes “defectuosos”

Los recipientes que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) indicados en la Sección 8.1.1 se considerarán “defectuosos”.

8.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 8.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos” que se definen en la Sección 8.1.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA PERAS EN CONSERVA

(Adelantado al Trámite 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las peras en conserva, según se definen en la Sección 2 *infra*, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por peras en conserva el producto:

- a) preparado con peras maduras de variedades comerciales para conserva, que se ajusten a las características del fruto de *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*, cuyas peras estarán peladas, sin corazón y sin pedúnculos, excepto para las formas de presentación “enteras” en las que no será necesario que estén peladas, sin corazón, o sin pedúnculos, y “mitades” en las que no será necesario que estén peladas;
- b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, pudiendo envasarse con aderezos u otros ingredientes aromatizantes;
- c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de ser cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 FORMA DE PRESENTACIÓN

2.2.1 *Enteras* – peladas o sin pelar, con los corazones quitados o sin quitar.

Mitades – peladas o sin pelar, con los pedúnculos y corazones quitados, y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.

Cuartos – peladas y cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.

Lonjas – peladas y cortadas en sectores de forma de cuña.

Cubos – peladas y cortadas en partes de forma de cubo.

Piezas o piezas irregulares – trozos de peras peladas, de formas y tamaños irregulares.

2.2.2 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que:

- a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la norma;
- b) cumpla todos los requisitos pertinentes de la norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito de la norma que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición;
- c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Peras, según se definen en la Sección 2.1 a), y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

3.2 MEDIOS DE COBERTURA

De conformidad con el Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para la Frutas en Conserva (en curso de elaboración)

3.3 OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS

- a) especias, aceites de especias, menta; y
- b) zumos (jugos) de limón (sin concentrar o concentrado), añadidos como acidificantes o acentuadores del aroma.

3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

3.4.1 Color, textura y sabor

Las peras en conserva deberán tener un sabor, olor y color normales (salvo en el caso de las peras coloreadas autorizadas en la Sección 4.2) y poseer la textura característica del producto. Una ligera coloración rosa no se considerará como defecto.

3.4.2 Uniformidad de tamaño

Enteras, mitades, cuartos – en el 95 por ciento en número de las unidades de tamaño más uniforme, el peso de la pieza mayor no deberá superior al doble del peso de la pieza menor; pero si hay menos de 20 unidades, podrá prescindirse de una unidad. Cuando una pieza se haya roto dentro del recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán una unidad de la correspondiente forma de presentación.

3.4.3 Defectos y tolerancias

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

Defectos	Límites máximos
a) Macas y recortes (Macas – alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa, como magulladuras, roña y coloración oscura. Recortes – aquellas unidades que tengan vaciados profundos, debidos al recorte físico o a otras causas, y que perjudiquen claramente su aspecto; los recortes se consideran como defecto únicamente en las formas de presentación entera, mitades y cuartos)	i) Total, 30% en número; o tres unidades por envase cuando el número es menor 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 30%; - pero limitado a – ii) 20% en número con macas; o dos unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 20% de piezas con macas.
b) Rotas (Únicamente en las formas de presentación enteras, mitades y cuartos – una unidad fragmentada en dos o más partes se considerará como una unidad cuando al reunir las tengan aproximadamente el tamaño y la forma de una unidad media del recipiente)	20% en número; o dos unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 10%.
c) Materias del corazón (promedio) (Excepto en la forma de presentación “enteras sin quitar el corazón”). Comprende la cavidad de las semillas, suelta o adherida, con o sin semillas. Para calcular la tolerancia de defectos se reunirán todas las partes del corazón presentes en la muestra, y las piezas que en conjunto constituyan aproximadamente la mitad de un corazón se considerarán como una unidad.	3 unidades por kg de contenido total.
d) Piel (promedio) (Excepto en las formas de presentación “sin pelar”). (Piel que se adhiere a la pulpa o que se encuentra suelta en el recipiente)	10 cm ² de superficie total por kg de contenido total.
e) Materias vegetales inocuas:	1 pieza por 3 kg de contenido total (en las formas de presentación en las que corrientemente se quita el pedúnculo)
i) Pedúnculos	2 cm ² por kg de contenido total.
ii) Hojas (o materias vegetales análogas)	

Defectos	Límites máximos
f) Semillas (promedio) (Excepto en la forma de presentación “enteras sin quitar el corazón”). (Toda semilla de pera o el equivalente en piezas de una semilla no incluidas en las materias del corazón)	8 por kg de contenido total.

3.5 CLASIFICACIÓN DE RECIPIENTES “DEFECTUOSOS”

Los recipientes que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.4 (excepto los basados en el valor medio de la muestra) se considerarán “defectuosos”.

3.6 ACEPTACIÓN DE LOTES

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.4 cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de recipientes “defectuosos” que se definen en la Sección 3.4 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5); y
- b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.4, que se basan en el valor medio.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
----	--------------------------------	--------------

4.1 ACIDIFICANTES

330	Acido cítrico	Limitada por las BPF
296	Acido málico	Limitada por las BPF
334	Acido L-tartárico	1 300 mg/kg
270	Acido láctico	Limitada por las BPF

4.2 COLORANTES (AUTORIZADOS ÚNICAMENTE EN ENVASES PARA ESPECIALIDADES)

123	Amaranto	(200 mg/kg del producto final, solos o en combinación)
129	Rojo cochinilla AC	
143	Verde sólido FCF	
124	Ponceau 4R	
102	Tartracina	

4.3 AROMATIZANTES

Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el aroma de las peras	Limitada por las BPF
--	----------------------

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se ajustarán a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.

6. HIGIENE

- a) Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.
- b) Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

7.1 Las peras en conserva deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2-1999).

7.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

7.2.1 El nombre del producto será "Peras".

7.2.2 Cuando las peras se colorean artificialmente, la declaración, incluido el color característico, por ejemplo "peras-coloreadas artificialmente de verde", deberá figurar como parte del nombre o muy cerca de éste.

7.2.3 Deberá declararse cualquier aromatizante que caracterice al producto, por ejemplo "con X", como parte del nombre del producto o muy cerca de éste, cuando sea apropiado.

7.2.4 La forma de presentación deberá figurar como parte del nombre o muy cerca de éste, según los casos:

"Enteras" (cuando están peladas y con los corazones sin quitar); y además "sin pedúnculo" o "con pedúnculo", según los casos.

"Enteras sin pelar" (sin pelar y con los corazones sin quitar); y además "sin pedúnculo" o "con pedúnculo", según los casos.

"Enteras sin corazón" (peladas y con los corazones quitados).

"Enteras sin pelar - sin corazón" (sin pelar, pero con los corazones quitados).

"Mitades" (peladas).

"Mitades sin pelar" (sin pelar).

"Cuartos" o "Cortadas en cuartos".

"Lonjas" o "Cortadas en lonjas".

"Cubos" o "Cortadas en cubos".

"Piezas" o "Piezas irregulares".

7.2.5 Otras formas de presentación - Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.2), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

7.2.6 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal

7.3 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8. PESOS Y MEDIDAS

8.1 LLENADO DE LOS RECIPIENTES

8.1.1 Llenado mínimo

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

8.1.2 Clasificación de recipientes “defectuosos”

Los recipientes que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) de la Sección 8.1.1 se considerarán “defectuosos”.

8.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 8.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, que se definen en la Sección 8.1.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para alimentos preenvasados (NCA 6,5).]

8.2 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

8.2.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno¹:

Enteras	50%
Mitades, cuartos, lonjas, piezas	53%
En cubos	56%

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

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

¹ En el caso de recipientes rígidos no metálicos, como frascos de vidrio, la base para la determinación se calculará considerando el peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL KIMCHI
(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento del Codex)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma regula el producto conocido como “Kimchi” que se prepara con la col china como ingrediente principal y otras hortalizas que han sido recortadas, cortadas, saladas y condimentadas antes de la fermentación.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS

Se entiende por “kimchi” el producto:

- a) preparado con variedades de col china, *Brassica pekinensis* Rupr., en que las coles chinas deberán estar exentas de defectos notables, recortadas para eliminar las partes no comestibles, saladas, lavadas con agua potable, y escurridas para eliminar el exceso de agua. Podrán estar o no cortadas en trozos o partes de tamaño idóneo;
- b) elaborado con una mezcla de condimentos que consistirán principalmente en pimentón rojo (*Capsicum annuum* L.), ajo, jengibre, variedades comestibles de *Allium* distintas del ajo, y rábano. Estos ingredientes podrán estar desmenuzados, rebanados, rotos en trozos; y
- c) fermentado antes o después de ser envasado en envases apropiados para asegurar la maduración y conservación apropiadas del producto mediante producción de ácido láctico a bajas temperaturas.

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

El producto deberá presentarse en una de las formas siguientes:

- | | | |
|----|--------------------------|---|
| a) | Entero: | col china entera; |
| b) | Mitades: | coles chinas divididas longitudinalmente en mitades; |
| c) | Cuartos: | coles chinas divididas longitudinalmente en cuartos; |
| d) | Rebanadas o en astillas: | hojas de col china cortadas en trozos de 1-6 cm de longitud y anchura |

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

- a) Col china y las mezclas de condimentos descritas en la sección 2;
- b) sal (cloruro de sodio).

3.1.2 Otros ingredientes permitidos

- a) frutas;
- b) hortalizas distintas de las descritas en la Sección 2;
- c) semillas de sésamo;
- d) nueces;
- e) azúcares (materias azucaradas);
- f) mariscos salados y fermentados;
- g) pasta de arroz glutinoso;
- h) pasta de harina de trigo.

3.1.3 Otros factores de composición

- | | | |
|----|-------------------------------------|---------------------|
| a) | Acidez total (como ácido láctico) | no más de 1,0% m/m |
| b) | Contenido de sal (cloruro de sodio) | 1,0-4,0% m/m |
| c) | Impurezas minerales | no más de 0,03% m/m |

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

El kimchi deberá tener aroma, olor y color normales así como la textura característica del producto.

3.2.1 Otros criterios de calidad

- | | | |
|----|----------|---|
| a) | Color: | El producto deberá tener el color rojo conferido por el pimentón |
| b) | Sabor: | El producto deberá tener un sabor picante y salado. Puede tener también un sabor agrio. |
| c) | Textura: | El producto deberá ser de textura razonablemente firme, tierna y masticable. |

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán utilizarse solamente los aditivos que se indican a continuación y dentro de los límites especificados.

Dosis máxima

4.1 AROMAS

Aromas naturales e idénticos a los naturales, según están definidos en el <i>Codex Alimentarius</i> ,) Volumen 1-A))	Limitada por BPF
---	---	------------------

4.2 ACENTUADORES DEL AROMA

627 5'-guanilato disódico))	Limitada por BPF
631 5'-inosinato disódico))	
621 L-glutamato monosódico))	

4.3 REGULADORES DE LA ACIDEZ

270 Acido láctico))	Limitada por BPF
330 Acido cítrico))	
269 Acido acético))	

4.4 ESPESANTES Y ESTABILIZADORES

407 Carragenina (incluido el furcellarano)))	Limitada por BPF
415 Goma xantana))	

4.5 TEXTURIZADOR

420 Sorbitol))	Limitada por BPF
----------------	---	------------------

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.

6. HIGIENE

- a) Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.
- b) Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Los productos preenvasados regulados por esta Norma deberán etiquetarse con arreglo a la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex STAN 1-1985, Rev. 2-1999, *Codex Alimentarius*, Volumen 1A).

7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del producto deberá ser "kimchi". La forma de presentación se indicará muy cerca del nombre.

7.2 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8. PESOS Y MEDIDAS

8.1 LLENADO DEL ENVASE

8.1.1 Peso mínimo escurrido

El peso del producto escurrido no deberá ser inferior al 80 por ciento del peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno. El peso escurrido del producto, como porcentaje del peso indicado no deberá ser inferior al 80%.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius

PROYECTO DE NORMA PARA BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA
(Devuelto al Trámite 6)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los brotes de bambú en conserva tal como se definen en la Sección 2 *infra* que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado, o bien a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Los brotes del bambú en conserva son el producto:

- a) preparado a partir de brotes comestibles de bambú en un medio de cobertura con o sin fermentación;
- b) elaborado en forma apropiada mediante tratamiento térmico antes o después de disponerse en un envase cerrado herméticamente, para prevenir su deterioro.
- c) el pH del producto deberá ser el siguiente:
 - i) brotes de bambú fermentados naturalmente: pH inferior a 4,0
 - ii) brotes de bambú acidificados: pH comprendido entre 4,0 y 4,6
 - iii) brotes no fermentados y no acidificados: pH superior a 4,6

2.2 ESPECIAS

Se podrán utilizar cualesquiera brotes de bambú comestibles de las siguientes especies:

- *Bambusa* spp., como *B. arundinacea*, *B. burmanica*, *B. longispatha*, *B. nataus*, *B. tulda* y *B. vulgaris*;
- *Dendrocalamus* spp., como *D. asper*, *D. Brandisii*, *D. gigantius*, *D. hamiltonii*, *D. latiflorus*, *D. oldhumi* y *D. strictus*;
- *Gigantochloa* spp., como *G. albociliata*, *G. compressa* y *G. levi*;
- *Melocanda humilis*;
- *Phyllostachys* spp., como *P. edulis* y *P. pubescens*;
- *Thyrsostachys siamensis*.

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.3.1 Enteros: Brotes de bambú con las puntas y la carne recortadas para eliminar las superficies exteriores y las bases duras.

2.3.1.1 En trozos: Brotes de bambú sin punta cortados transversalmente en trozos, siendo éstos más pequeños que mitades de brotes pero no tan finos como hojuelas.

2.3.1.2 Rodajas: Brotes de bambú cortados uniformemente en rodajas de tamaño o forma regular.

2.3.1.3 En tiras: Brotes de bambú cortados en tiras delgadas de tamaño regular.

2.3.1.4 En dados: Brotes de bambú cortados en cubos de tamaño regular.

2.3.1.5 Nudos: Brotes de bambú enteros con nudos.

2.3.1.6 Piezas de tamaño irregular: Brotes de bambú de tamaño o forma irregulares.

2.3.1.7 Rallados: Brotes de bambú rallados, con o sin punta.

2.3.2 Puntas: Brotes de bambú cortados transversalmente, con cabos de no más de 20 cm desde la extremidad superior.

2.3.3 Mitades: Brotes de bambú enteros, cortados en mitades en sentido longitudinal.

2.3.4 Cabos: Brotes de bambú cortados transversalmente a 5-10 cm de la extremidad superior.

2.3.5 Sin punta: Brotes de bambú a los que se ha cortado la parte superior (no más de 20 cm).

2.3.5.1 Mitades sin punta: Brotes de bambú enteros sin punta, cortados en mitades en sentido longitudinal.

2.3.5.2 Cuartos sin punta: Brotes de bambú enteros sin punta, partidos longitudinalmente en cuatro partes aproximadamente iguales mediante dos cortes en ángulo recto.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 INGREDIENTES BÁSICOS

Brotes de bambú, según se definen en la Sección 2.2, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

3.2 MEDIO DE COBERTURA

Salmuera, agua, aceite, vinagre, o líquido de fermentación láctica.

3.3 OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS

[a) Plantas aromáticas]

3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

Todos los brotes de bambú contenidos en el mismo envase deben tener sabor, olor y color normales y presentar la textura característica del producto.

3.4.1 Otros criterios de calidad

3.4.1 General: Todos los brotes de bambú contenidos en el mismo envase deben ser de la variedad y forma indicadas en la etiqueta.

3.4.2 Color: Amarillo o amarillo claro característico de los brotes de bambú elaborados.

3.4.3 Aroma: El característico de los brotes de bambú elaborados, sin ningún olor desagradable.

3.4.4 Textura: La de los brotes jóvenes de bambú, sin partes fibrosas duras ni excesivamente tiernas, según el tipo de corte.

3.4.5 Carácter: Brotes sustancialmente intactos y de tamaño aproximadamente igual. Las partes recortadas presentarán una superficie lisa.

3.4.6 Medio de cobertura: Claro, sin sedimento, con la salvedad de que se autoriza un sedimento escaso si la elaboración se ha efectuado mediante procedimiento térmico.

3.4.7 Defectos y tolerancias

En el Cuadro 1 se indican las limitaciones máximas permitidas para imperfecciones y defectos.

Cuadro 1

Grupo	Forma de presentación	Limitaciones
1	Enteros	a) ninguna si hay menos de 3 piezas por envase
	Mitades	b) 1 unidad si hay 3-5 piezas por envase
	Puntas	c) 2 unidades si hay 6-9 piezas por envase
	Sin punta	d) 3 unidades por cada 10 si hay más de 10 piezas por envase
2	Rodajas	
	Dados	
	Tiras	20% del peso escurrido
	Rallados	

Grupo	Forma de presentación	Limitaciones
3	Trozos	10% del peso escurrido

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No.	Nombre del aditivo	Dosis máxima
-----	--------------------	--------------

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

260	Ácido acético)	Limitada por BPF
270	Ácido láctico)	
296	Ácido málico)	
330	Ácido cítrico)	
334	Ácido tartárico)	1 300 mg/kg

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.

6. HIGIENE

- a) Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.
- b) Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

El producto se etiquetará de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.2-1999)

7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será “brotes de bambú”, “brotes de bambú cocidos” o “brotes de bambú fermentados.” Cuando proceda, se indicará la forma de presentación como parte del nombre del producto.

7.2 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8. PESO Y MEDIDAS

[8.1 LLENADO DEL ENVASE

8.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá estar bien lleno de brotes de bambú, y el producto (incluido el medio de cobertura) no deberá ocupar menos del 90% de la capacidad del envase. La capacidad de agua del envase cerrado herméticamente es el volumen de agua destilada a 20°C que éste contiene cuando está completamente lleno.]

8.1.2 Peso escurrido mínimo

8.1.2.1 El peso escurrido mínimo no deberá ser inferior al 50% del peso neto, salvo en el caso de los brotes enteros, en que no deberá ser inferior al 60% del peso neto debiendo además satisfacer los requisitos siguientes:

8.1.2.1.1 Brotes enteros y en mitades - En cada envase la forma de presentación de las unidades deberá ser coherente y el tamaño aproximadamente igual; el peso de las unidades más grandes no deberá ser más del doble del peso de las más pequeñas.

8.1.2.1.2 Brotes enteros - En caso de que no satisfagan los requisitos del peso escurrido mínimo se podrá añadir una unidad de brotes de bambú de diferente tamaño, o bien, en caso de envase rectangular, ajustar el tamaño de los brotes de bambú para equilibrar el peso escurrido.]

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ENCURTIDOS¹
(Devuelto al Trámite 6)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a las frutas, hortalizas, cereales, legumbres, especias y condimentos comestibles que han sido curados, tratados o elaborados y que se ofrecen para el consumo directo envasados en aceite, en salmuera o en un medio de cobertura ácido. La norma no se aplica a los pepinos encurtidos ni al kimchi.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Por “encurtidos” se entiende el producto:

- a) Preparado con frutas, hortalizas, cereales, legumbres, especias y condimentos sanos, limpios y comestibles;
- b) sometido a curado y elaboración con ingredientes apropiados al tipo de producto, con objeto de asegurar la conservación del mismo y su calidad;
- c) elaborado en forma apropiada para asegurar la calidad y conservación apropiadas del producto; y
- d) conservado en forma apropiada en un medio de cobertura idóneo con ingredientes apropiados al tipo y variedad de encurtido.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas, hortalizas, cereales, legumbres y especias y condimentos comestibles en un medio de cobertura líquido o semisólido junto con uno o más de los ingredientes facultativos enumerados en la Sección 3.1.2.

3.1.2 Ingredientes facultativos

Edulcorantes nutritivos, edulcorantes nutritivos no refinados, aceites vegetales comestibles, vinagre, zumos (jugos), de cítricos, frutas desecadas, extracto de malta, sal, salmuera, pimientos picantes, condimentos (dos tipos de condimentos: de origen vegetal y origen animal).

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

El producto deberá tener el aroma, olor, color y la textura característicos.

3.2.1 Otros criterios de calidad

- a) Color: El producto deberá estar exento de cualquier materia colorante extraña.
- b) Aromas: El producto deberá tener el aroma característico del tipo. Deberá estar exento de cualquier sabor o aroma extraño objetable.

3.3 REQUISITOS ESPECÍFICOS

a) Encurtidos en aceite comestible

El porcentaje de aceite del producto no deberá ser inferior al 10 por ciento en peso.

b) Encurtidos en salmuera

El porcentaje de sal en el líquido en cobertura no deberá ser inferior al 10 por ciento en peso, cuando la sal se utilice como conservante principal.

¹ Únicamente productos de origen vegetal

c) **Encurtidos en medio de cobertura ácido**

La acidez del medio de cobertura no deberá ser inferior al 2 por ciento en peso calculado como ácido acético.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Conservantes			Dosis máxima
220	Dióxido de azufre	}	30 mg/kg (dióxido de azufre)
221	Sulfito de sodio	}	
222	Hidrogenosulfito de sodio	}	
223	Metabisulfito de sodio	}	
224	Metabisulfito de potasio	}	
211	Benzoato de sodio	}	
212	Benzoato de potasio	}	250 mg/kg de ácido benzoico
200	Ácido sórbico	}	1 000 mg/kg como sorbato
202	Sorbato de potasio	}	
Reguladores de la acidez			
260	Ácido acético (glacial)		Limitada por BPF

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6. HIGIENE

- a) Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.
- b) Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1 – 1985 (Rev.2-1999)), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

Los encurtidos se etiquetarán según el tipo y juntamente con el nombre del ingrediente principal.

Ejemplo: Un encurtido de mangos en un medio de cobertura de aceite se etiquetará como sigue:

“Encurtido de mango en aceite”.

En el caso de los encurtidos no comprendidos en los tres tipos indicados en la Sección 3, podrán etiquetarse como sigue:

“Encurtido de mango” o “Encurtido - Mango”.

7.3 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8. PESOS Y MEDIDAS

8.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

8.2.1 El peso del producto no deberá ser inferior a los siguientes porcentajes, calculados sobre la base del peso del agua destilada a 20°C que contiene el envase sellado cuando está completamente lleno.

a) **Encurtidos en aceite comestible**

El peso del ingrediente básico para el producto final no deberá ser inferior al 60 por ciento del peso total.

b) **Encurtidos en salmuera**

El peso escurrido del producto final no deberá ser inferior al 60 por ciento del peso total.

c) **Encurtidos en un medio de cobertura ácido**

El peso escurrido del producto final no deberá ser inferior al 60 por ciento de su peso total.

8.2.2 Los encurtidos no comprendidos en las mencionadas categorías deberán contener como mínimo un 60 por ciento en peso de sus ingredientes básicos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA¹
(en el Trámite 5 del Procedimiento)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las frutas de hueso en conserva del género *Prunus*, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por frutas de hueso en conserva el producto:

- a) preparado con frutas de hueso maduras, frescas o congeladas o envasadas previamente, de las variedades comerciales para conserva del género *Prunus*, sin pedúnculo, con o sin hueso (carozo), que responden a las características de las frutas de hueso comestibles;
- b) envasado con o sin un medio de cobertura líquido adecuado, azúcares y/u otras materias azucaradas como la miel, y otros ingredientes autorizados según se indica en la Sección 3.3 *infra*;
- c) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de ser cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 ESPECIES

Podrán utilizarse las especies siguientes:

Albaricoques:	<i>Prunus armeniaca</i> L.;
Melocotones (duraznos):	<i>Prunus persica</i> L.;
Ciruelas:	<i>Prunus domestica</i> L. (ciruela); <i>Prunus italica</i> L. (reina claudia); <i>Prunus insititia</i> L. (mirabela o damascena); <i>Prunus cerasifera</i> Ehrb. (mirobálano);
Cerezas:	<i>Prunus avium</i> L. (cereza dulce incluida la picota o gordal); <i>Prunus cerasus</i> L., var. <i>austera</i> L. (guinda o cereza ácida incluida la guinda).

2.3 TIPO VARIETAL

Deberán designarse distintos tipos varietales para los melocotones (duraznos) y las ciruelas.

2.3.1 Melocotones (duraznos)

2.3.1.1 Tipo según la facilidad con que se separa el hueso (carozo)

- a) Con hueso (carozo) suelto – en los que el hueso (carozo) se separa fácilmente de la pulpa; o
- b) Con hueso (carozo) adherido – en los que el hueso (carozo) se adhiere a la pulpa.

2.3.1.2 Tipo según el color

- a) **Amarillo** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el amarillo pálido y el naranja rojizo intenso;
- b) **Blanco** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el blanco y el blanco amarillento;
- c) **Rojo** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el amarillo pálido y el rojo anaranjado y con coloraciones rojas jaspeadas distintas de las de la cavidad del hueso (carozo);

¹ Se aplica únicamente a las frutas de hueso del género *Prunus*.

- d) **Verde** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el verde pálido y el verde cuando están totalmente maduros.

2.3.2 Ciruelas

- 2.3.2.1 Ciruelas amarillas
- 2.3.2.2 Ciruelas rojas
- 2.3.2.3 Ciruelas púrpura
- 2.3.2.4 Ciruelas reina claudia
- 2.3.2.5 Mirobálanos
- 2.3.2.6 Mirabelas
- 2.3.2.7 Quetsche

2.3.3 Cerezas

- 2.3.3.1 Cerezas dulces claros (picota o gordal)
- 2.3.3.2 Cerezas dulces oscuras
- 2.3.3.3 Cerezas ácidas (guindas)

2.4 FORMAS DE PRESENTACION

- 2.4.1 Los melocotones (duraznos) deberán pelarse
- 2.4.2 **Enteras** - frutas enteras con o sin hueso (carozo)
- 2.4.3 **Mitades** – sin hueso (carozo) y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.
- 2.4.4 **Cuartos** – sin hueso (carozo) y cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales
- 2.4.5 **En rodajas** – sin hueso y cortadas en sectores de forma de cuña;
- 2.4.6 **En cubos** – sin hueso (carozo) y cortadas en partes de forma de cubo;
- 2.4.7 **Trozos** – (o trozos mezclados o trozos irregulares) sin hueso (carozo) y de formas y tamaños irregulares;
- 2.4.8 Además, podrá prepararse un envasado compacto de albaricoques utilizando una combinación de albaricoques pelados y sin pelar en el mismo envase.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 INGREDIENTES BÁSICOS

Frutas de hueso, según se definen en la Sección 2, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

3.2 MEDIOS DE COBERTURA

[en curso de elaboración]

3.3 OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS

- a) especias;
- b) vinagre

3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

Las frutas de hueso en conserva deberán tener un sabor, olor y color normales y poseer la textura característica del producto. El producto deberá estar sustancialmente exento de huesos (carozos) o fragmentos de huesos (carozos) que tengan una dimensión mayor de dos milímetros (mm), salvo en el caso en que el producto se presente sin deshuesar (descarozar).

3.4.1 Otros criterios de calidad

3.4.1.1 Color

El color del producto, salvo en el caso de las ciruelas en conserva coloreadas artificialmente, deberá ser el normal para el tipo varietal de la fruta empleada. Las frutas de hueso en conserva que contengan ingredientes especiales se considerarán de color característico cuando no presenten ninguna decoloración anormal respecto del ingrediente de que se trate.

Las porciones de melocotones (duraznos) que hayan estado evidentemente cerca de la cavidad del hueso (carozo) o de parte de la misma, y que después de enlatadas hayan sufrido alguna alteración ligera en el color, se considerarán de color característico normal.

3.4.1.2 Sabor

El producto deberá tener un sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños al producto. El producto con ingredientes especiales deberá poseer el sabor característico que comunican la fruta en conserva y las otras sustancias empleadas.

3.4.1.3 Textura

La fruta en conserva deberá ser razonablemente carnosa y de textura uniforme, y podrá ser más o menos tierna, pero no demasiado pulposa ni excesivamente dura.

3.4.1.4 Uniformidad de tamaño

3.4.1.4.1 Albaricoques

Enteros, mitades – el 90% en número de las unidades deberá ser razonablemente uniforme en cuanto a tamaño. Cuando una pieza se haya roto dentro del recipiente, los fragmentos rotos reunidos se considerarán una unidad.

3.4.1.4.2 Melocotones (Duraznos)

Enteros, mitades, cuartos – En el 95% de las unidades en número que presenten mayor uniformidad de tamaño, el peso de la pieza mayor no deberá ser superior al doble del peso de la pieza menor, pero si hay menos de 20 unidades podrá prescindirse de una unidad. Cuando una pieza se haya roto dentro del recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán una sola unidad.

3.4.1.5 Definición de defectos

- a) **Macas** – significa una decoloración o manchas en la superficie debidas a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores, que contrasten claramente con el color general y que puedan penetrar en la carne del producto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura.
- b) **Frutas aplastadas o rotas** – se considera un defecto sólo en el caso de las frutas enteras o en mitades envasadas en un medio de cobertura líquido; comprende las unidades aplastadas en grado tal que han perdido su forma normal (no debido a la madurez) o que han sido despedazadas. Las mitades hendidas parcialmente desde el borde hasta la cavidad del hueso (carozo) y los albaricoques enteros hendidos a lo largo de la comisura no se consideran rotas. Al aplicar la tolerancia correspondiente, todos los trozos que en su conjunto sean de igual tamaño que una pieza completa se considerarán una unidad.
- c) **Piel** – se considera un defecto, salvo en el caso de las formas de presentación “sin pelar”; se refiere a la piel que se adhiere a la carne de la fruta o que se encuentra suelta en el recipiente.
- d) **Fragmentos de huesos (carozos)** – se considera un defecto en todas las formas de presentación, excepto en las frutas enteras; se refiere a los huesos (carozos) enteros y fragmentos de huesos (carozos) duros y aguzados.
- e) **Materias extrañas inocuas** – significa cualquier sustancia vegetal (como por ejemplo, pero no sólo, una hoja o fragmento de ésta, o un pedúnculo) que sea inocua y que tienda a perjudicar el aspecto del producto.
- f) **Recortes** – se considera un defecto únicamente en las frutas en conserva presentadas enteras y en mitades, envasadas en medios de cobertura líquidos. Los recortes deben ser excesivos e incluir vaciados considerables (debidos a cortes físicos o a otras causas) en la superficie de las piezas que perjudiquen notablemente su aspecto.

3.4.1.6 Tolerancias para los defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos (carozos), pieles (sólo cuando las frutas se presentan peladas), piezas con macas y piezas rotas. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

3.4.1.6.1 Albaricoques en conserva

Defectos	Límite máximo en el peso escurrido	
	Envasado en medio de cobertura líquido	Envasado compacto
Marcas y recortes	30% en número	3 unidades por 500 g
Rotos (enteros, mitades)	15% en número	no aplicable
Pieles (promedio, únicamente en frutas presentadas peladas)	No más de 6 cm ² de superficie total por 500g	No más de 12 cm ² de superficie total por 500g
Hueso (carozo) o fragmentos de éste (promedio)	un hueso (carozo) o su equivalente por 500g ²	Un hueso (carozo) o su equivalente por 500g ²
Materias extrañas inocuas	2 fragmentos por 500g	3 fragmentos por 500g

3.4.1.6.2 Melocotones (duraznos) en conserva

Defectos	Límite máximo en el peso escurrido	
	Envasado en medio de cobertura líquido	Envasado compacto
Macas y recortes	30% en número	3 unidades por 500 g
Rotos (enteros, mitades, cuartos)	5% en número	no aplicable
Pieles (promedio)	No más de 15 cm ² de superficie total por kg.	No más de 30 cm ² de superficie total por kg.
Hueso (carozo) o fragmento de éste (promedio)	Un hueso (carozo) o su equivalente ² , por 5 kg.	Un hueso (carozo) o su equivalente por 5kg ²

3.4.1.6.3 Ciruelas en conserva

Defectos	Límite máximo en el peso escurrido
Macas	30% m/m
Rotas (enteras, mitades)	25% m/m
Total de los defectos anteriores	35% m/m
Materias vegetales extrañas	1 fragmento por 200 g (basado en promedios)
Huesos (carozos) sueltos (enteras)	3 por 500 g (basado en promedios)
Huesos (carozos) o fragmentos de éstos (enteras, mitades)	2 por 500g (basado en promedios)

3.5 CLASIFICACIÓN DE RECIPIENTES “DEFECTUOSOS”

Los recipientes que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en las Secciones 3.4.1.1 a 3.4.1.6 (excepto pieles y huesos (carozos) que se basan en promedios) se considerarán “defectuosos”.

² Para las tolerancias de que aquí se trata, un hueso (carozo) es: un hueso (carozo) entero, o un fragmento grande, equivalente a la mitad de un hueso (carozo) o mayor; o hasta 3 fragmentos pequeños duros, cuya masa total sea menor que medio hueso (carozo).

3.6 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.5 cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de recipientes “defectuosos”, que se definen en la Sección 3.5 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5); y
- b) se cumplan los requisitos que se basan en valores medios de la muestra.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1 ACIDIFICANTES		
260	Acido acético	Limitada por las BPF 1300 mg/kg
270	Acido láctico	
330	Acido cítrico	
296	Acido málico	
334	Acido tartárico	
4.2 AROMATIZANTES		
	Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva	Limitada por las BPF
[4.3 ANTIOXIDANTE		
300	Acido L-ascórbico	Limitada por las BPF]
[4.4 COLORANTES (para las ciruelas “rojas” o “púrpura” únicamente)		
129	Rojo cochinilla AC	[200 mg/kg del producto final, solos o en combinación]
124	Ponceau 4R]	
127	Eritrosina [y extractos naturales colorantes inocuos e idóneos]	

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del codex Alimentarius para esos productos.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.

6. HIGIENE

- a) Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.
- b) Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

7.1 El producto deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2-1999).

7.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto será el nombre de la fruta empleada, según se define en la Sección 2.2.

7.2.1 El nombre del producto deberá incluir:

a) el tipo varietal según sea apropiado

Melocotones “tipo de hueso (carozo) suelto” o “tipo de hueso (carozo) adherido”, según sea apropiado; y

“amarillo”, “blanco”, “rojo”, o “verde”, según sea apropiado.

Ciruelas: “amarillas” o “golden”, “rojas” o “púrpura”, según sea apropiado; o el nombre específico de los cultivares o “ciruelas reina claudia, ciruelas damascenas, mirobálanos, ciruelas mirabelas, para los cultivares apropiados que se especifican en la Sección 2.3 de la presente norma, excepto que los nombres “reinaclaudia”, “damascenas”, “mirabelas” no necesitan ir acompañados de la palabra “ciruelas” en los países en que su omisión no induciría a error o engaño al consumidor.

b) El nombre deberá incluir una declaración de cualquier aromatizante que caracterice al producto, por ejemplo “con X”, cuando sea apropiado.

7.2.2 Cuando proceda, se declarará como parte del nombre, o muy cerca de éste, lo siguiente:

a) La forma de presentación, según se define en la Sección 2.4 de la presente norma.

b) Una declaración de que las frutas están “peladas” o “sin pelar”.

7.3 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

[8 PESOS Y MEDIDAS

8.1 LLENADO DE LOS RECIPIENTES

8.1.1 Llenado mínimo

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

8.1.2 Clasificación de recipientes “defectuosos”

Los recipientes que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) de la Sección 3.5 se considerarán “defectuosos”.

8.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la sección 3.5 cuando el número de recipientes “defectuosos”, que se definen la Sección 3.4.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente Plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5).]

8.1.4 Peso escurrido mínimo

8.3.1.4.1 El peso escurrido del producto no será menor que los siguientes porcentajes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno³

a) Albaricoques en conserva

En zumo (jugo) o zumos (jugos) de fruta, o néctar o néctares de fruta muy azucarados, con almíbar concentrado y muy concentrado	54%
---	-----

En zumo (jugo) o zumos (jugos) de fruta, o néctar o néctares de fruta ligeramente azucarados, con almíbar diluido y muy diluido	55%
---	-----

Envasado compacto	82%
-------------------	-----

Estos requisitos no se aplicarán a la forma de presentación “enteros”.

b) Melocotones (duraznos) en conserva

	Tipo de hueso (carozo) adherido	Tipo de hueso (carozo) suelto
En almíbar concentrado y muy concentrado	57%	54%
En almíbar diluido y muy diluido	59%	56%
Envasado compacto	84%	82%

Estos requisitos no se aplicarán a la forma de presentación “enteros”

c) Ciruelas en conserva

Forma de presentación enteras	50%
-------------------------------	-----

Forma de presentación en mitades	55%
----------------------------------	-----

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

9. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

³ Para los recipientes no metálicos rígidos, como por ejemplo frascos de cristal, la base para la determinación será el peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA
PARA LAS FRUTAS EN CONSERVA**
(Adelantado al Trámite 5)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 En las siguientes directrices se describen los requisitos relativos a la composición y el etiquetado aplicables a los medios de cobertura que se emplean en las frutas en conserva

2. COMPOSICIÓN Y DESIGNACIONES QUE HAN DE UTILIZARSE EN EL ETIQUETADO

2.1 Podrá utilizarse cualquiera de los medios de cobertura siguientes:

2.2 Agua

2.3 Zumo (jugo) de fruta, o pulpa de fruta, o mezcla de zumos (jugos) de frutas o de pulpas de frutas, con o sin adición de azúcares u otras materias azucaradas como la miel o bien sin edulcorar. El zumo (jugo) de fruta azucarado o la pulpa de fruta azucarada, según la concentración en grados Brix medida en el producto final, se designará como sigue:

2.3.1 Ligeramente azucarado entre 14° y 18°

2.3.2 Muy azucarado [entre 18° y 22°]

2.4 Almíbar: mezclas de agua y azúcares u otras materias azucaradas. Según la concentración en grados Brix, medida en el producto final, se designarán como sigue:

2.4.1 Almíbar muy diluido de acuerdo con la costumbre o la legislación del país importador entre 10° y 14°

2.4.2 Almíbar diluido de acuerdo con la costumbre o la legislación del país importador entre 14° y 18°

2.4.3 Almíbar de acuerdo con la costumbre o la legislación del país importador entre 17° y 20°]

2.4.4 Almíbar concentrado de acuerdo con la costumbre o la legislación del país importador entre 18° y 22°

2.4.5 Almíbar muy concentrado más de 22°

2.5 Agua y zumo (jugo) de fruta o pulpa de fruta, en que el contenido de fruta supera el 50%.

2.6 Néctares (zumo (jugo) de fruta o pulpa de fruta, azúcares u dos edulcorantes de carbohidratos y agua), según se definen en el Codex Alimentarius.

2.7 Las designaciones utilizadas en asociación con el nombre del alimento serán una de las designaciones que se definen en los párrafos 2 y 3 *supra*.

[2.8 Si el medio de cobertura contiene menos del 10% del ingrediente de fruta, no se hará ninguna referencia al zumo (jugo) de fruta ni a la pulpa de fruta en asociación con el nombre del alimento.]

2.9 El producto podrá también designarse como “envasado compacto”, entendiéndose como tal la fruta entera o los trozos de fruta sin adición de líquido alguno o con una cantidad pequeña de líquido, y con o sin azúcares u otras materias azucaradas.

LISTA DE PRIORIDADES PARA LA REVISIÓN Y NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

(Los productos no se enumeran en orden de prioridad)

PRODUCTOS QUE HAN DE NORMALIZARSE EN LA 21ª REUNIÓN DEL CCPFV	
Producto	País
Frutos cítricos en conserva	Estados Unidos
Tomates en conserva	Estados Unidos/CMTE
Concentrado de tomate en conserva	Estados Unidos/CMTE
Hortalizas en conserva	Francia/Tailandia
Directrices para los Medios de Cobertura para Hortalizas en Conserva	Francia
Insam (Ginseng) ¹	Corea
Confituras, jaleas y mermeladas	Reino Unido
Salsa de soja	Japón
PRODUCTOS QUE HAN DE NORMALIZARSE EN FUTURAS REUNIONES DEL CCPFV	
Producto	País
Frutas de bayas en conserva	
Cocktail de frutas en conserva	
Mango en conserva	
Hongos comestibles en conserva	
Piña en conserva	
Ensalada de frutas tropicales en conserva	
Salsa picante (incluida la salsa picante de mango)	
Higos secos	
Coco seco rayado	
Cimas de brécoles congeladas rápidamente	
Aceitunas de mesa	
Dátiles enteros	

¹ En espera de su aprobación como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones.