

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

ALINORM 01/39

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

24º período de sesiones
Ginebra, 2-7 de julio de 2001

**INFORME DE LA PRIMERA REUNIÓN
DEL GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL
DEL CODEX SOBRE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

Brasilia, Brasil, 18-22 de septiembre de 2000

X8626/S

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 5/100

CL 2000/36-FJ
Octubre 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, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** **Distribución del informe de la primera reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas**

PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Anteproyectos de normas en el Trámite 3 del Procedimiento

1. *Anteproyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas* (párr. 30 y Apéndice II)
2. *Anteproyecto de Norma General Revisada del Codex para Zumos (Jugos) de Hortalizas* (párr. 33 y Apéndice III)

Los Gobiernos que deseen presentar observaciones sobre los textos mencionados deben hacerlo por escrito, remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 1° de febrero de 2001.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas, en su 1ª reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

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

El Grupo de Acción:

- Convino en interrumpir el examen de las *Directrices para el Etiquetado de Mezclas de Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas* como tema separado, incorporándolo a la sección de Etiquetado del *Anteproyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas*, y en informar de ello al Comité Ejecutivo (párrs. 9, 28 y 35).

OTROS ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

El Grupo de Acción:

- Convino en devolver al Trámite 3 el *Anteproyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas* y el *Anteproyecto de Norma General Revisada del Codex para Zumos (Jugos) de Hortalizas* a fin de recabar nuevas observaciones al respecto (párrs. 30 y 33).
- Decidió establecer dos grupos de redacción que realizarían su trabajo por correspondencia, a saber:
 - **Un Grupo de Redacción sobre la Revisión de las Normas**, dirigido por el Brasil con el apoyo de Estados Unidos en calidad de relator y la participación de España, Francia, Tailandia y la Federación Internacional de Productores de Jugos de Frutas (FIPJF), con el propósito de volver a redactar los dos anteproyectos de normas que estaba examinando el Grupo de Acción y en particular las disposiciones de las mismas que aún no se habían definido, sobre la base de las observaciones escritas recibidas en la primera reunión y en respuesta a la CL 2000/36-FJ (párrs. 31, 32 y 34).
 - **Un Grupo de Redacción sobre Métodos de Análisis y Muestreo**, dirigido por Canadá con la participación de Brasil, España y la FIPJF, con el propósito de revisar y actualizar los métodos de análisis y muestreo para zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas con vistas a presentar una lista unificada en la próxima reunión del Grupo de Acción (párr. 29).

ÍNDICE

	<u>Párrafos</u>
INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2 - 4
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	5
CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL GRUPO DE ACCIÓN PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX.....	6
EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS EN EL TRÁMITE 4	
- Anteproyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas.....	7 - 32
- Anteproyecto de Norma General Revisada del Codex para Zumos (Jugos) de Hortalizas.....	33 - 34
- Anteproyecto de Directrices del Codex para el Etiquetado de Mezclas de Zumos (Jugos) de Frutas.....	35
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	36
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN.....	37

LISTA DE LOS APÉNDICES

	<u>Páginas</u>
ANEXO	6
I LISTA DE PARTICIPANTES	7 - 16
II ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS.....	17 - 25
III ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL REVISADA DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS	26 - 28

INTRODUCCIÓN

1. El Grupo Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas celebró su primera reunión en Brasilia, del 18 al 22 de septiembre de 2000, por amable invitación del Gobierno del Brasil. Presidió la reunión el Dr. Luis Carlos de Oliveira, Secretario de Protección e Inspección de Animales y Plantas del Ministerio de Agricultura y Abastecimiento. Asistieron 106 delegados en representación de 22 países miembros y 4 organismos internacionales. La lista de los participantes se adjunta al presente informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Walter Franco, Representante de la FAO en Brasil, se dirigió al Comité en nombre de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). El orador destacó el enfoque internacional de las normas del Codex en el ámbito de los Acuerdos MSF y OTC de la Organización Mundial del Comercio, así como el establecimiento del Grupo Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas con el fin de abordar las cuestiones relacionadas con la normalización de estos productos.

3. El Sr. Jacobo Finquelman, Representante de la OMS/OPS en el Brasil, pronunció unas palabras en nombre de estas organizaciones, haciendo hincapié en la importancia de disponer de unas normas internacionales para garantizar la inocuidad del suministro alimentario.

4. El Sr. Marcus Vinicius Pratini de Moraes, Ministro de Agricultura y Abastecimiento, inauguró los trabajos del Grupo de Acción en nombre del Gobierno del Brasil. Subrayó la importancia de la producción de zumos de frutas en ese país y la necesidad de proteger la salud de los consumidores garantizando, al mismo tiempo, el comercio leal de estos productos en el mercado internacional. El Ministro deseó a los participantes el mayor de los éxitos en sus deliberaciones y la más agradable estadía en el Brasil.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

5. El Grupo de Acción adoptó el programa provisional tal como se había propuesto.

CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL GRUPO DE ACCIÓN PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)²

6. El Grupo de Acción 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 del 47º período de sesiones del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC), que se había celebrado en fecha más reciente. Se informó al Grupo de Acción de que el documento se presentaba únicamente a título informativo, ya que las cuestiones que en él se trataban serían examinadas posteriormente durante el debate de los temas pertinentes del programa.

ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA JUGOS (ZUMOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS (Tema 3a del programa)³

7. Tras la decisión adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius de revisar y simplificar lo más posible las normas existentes del Codex sobre productos, la Federación Internacional de Productores de Jugos de Frutas (FIPJF) preparó el Anteproyecto de Norma General del Codex para Jugos (Zumos) y Néctares de Frutas, y la Secretaría del Codex lo distribuyó a fin de recabar observaciones al respecto en el Trámite 3.

CONSIDERACIONES GENERALES

8. El Grupo de Acción llegó a la decisión general de que, a efectos de reflejar fielmente las prácticas corrientes de comercialización y las analogías entre los productos que se estaban examinando, además de las disposiciones generales propuestas para zumos de frutas y néctares de frutas, la Norma General debería comprender las mezclas de zumos de frutas y las mezclas de néctares de frutas.

¹ CX/FJ 00/1

² CX/FJ 00/2

³ Anteproyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (CL 2000/01-FJ) y observaciones remitidas por Brasil, Canadá, EE.UU., Israel, Japón, Malasia, Polonia, Reino Unido, Sudáfrica, la FIPJF (CX/FJ 00/3); Argentina, Cuba, Egipto, España, Nueva Zelandia, República Dominicana, Uruguay (CX/FJ 00/3-Add.1); Italia (CX/FJ 00/3-Add.2); Suiza (CRD 1); Corea (CRD 2); Tailandia (CRD 3); Francia (CRD 5); y la CE (CRD 6 y observaciones complementarias, documento sin numeración).

9. Teniendo en cuenta esta decisión, el Grupo de Acción convino en incorporar el Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de las Mezclas de Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (tema 3c del programa) a la Sección 7 – Etiquetado de la Norma General para Jugos (Zumos) y Néctares de Frutas, como parte integrante de la Norma.

Por consiguiente, el Grupo de Acción interrumpió el examen del Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Mezclas de Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas como tema separado, y decidió informar de ello al Comité Ejecutivo (véanse los párrs. 28 y 35).

10. El Grupo de Acción acordó además que el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para Zumos (jugos) de Hortalizas debía considerarse por separado, en el entendimiento de que quizás pudiera incorporarse a la Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas en su próxima reunión (véase el párr. 34).

Sección 1 - Ámbito de aplicación

11. El Grupo de Acción observó que la Sección 2.1 – Definición del producto proporcionaba una indicación clara respecto de cuáles eran los productos concretos a los que se aplicaba la Norma General, de manera que decidió mantener la Sección 1 – Ámbito de aplicación tal como estaba redactada.

Sección 2.1 – Definición del producto

12. Se mantuvo un prolongado debate respecto de la definición del producto, en el que se plantearon opiniones contrapuestas. Sin embargo, el Grupo de Acción llegó a la siguiente solución intermedia en el entendimiento de que la cuestión sería objeto de un debate posterior: convino en que la Sección 2.1.1 – Zumo (jugo) de fruta incluiría tanto los zumos (jugos) de fruta como los zumos (jugos) de fruta elaborados a partir de concentrados, y por consiguiente estableció una nueva numeración para la sección 2.1.1 a fin de incluir las nuevas subsecciones 2.1.1.1 (zumo (jugos) de fruta) y 2.1.1.2 (zumo (jugos) de fruta elaborado a partir de concentrados, incluyendo en la nueva sección 2.1.1.3, párrs. a), b) y c) la descripción apropiada de las disposiciones aplicables a las secciones 2.1.1.1 y 2.1.1.2

13. En la nueva sección 2.1.1.1 – zumos (jugo) de fruta, el Grupo de Acción suprimió la referencia genérica al empleo de coadyuvantes de elaboración puesto que todas las sustancias permitidas en la producción de zumos de fruta se enumerarían en la sección correspondiente de la Norma (véase el párr. 26).

14. En la nueva sección 2.1.1.3 a) el Grupo de Acción procedió a clarificar el texto a fin de indicar que el zumo de fruta podía obtenerse de frutas frescas o que se mantenían frescas por medios físicos y/o mediante tratamientos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. Por otra parte se suprimió la referencia a los tratamientos posteriores a la cosecha, puesto que este tema se trataba ya en la sección 5.3 – Residuos de Plaguicidas.

15. El Grupo de Acción volvió a redactar la nueva sección 2.1.1.3 c) para dar cabida a la producción de mezclas de zumos de fruta elaboradas a partir de uno o más tipos de frutas. Asimismo se decidió que se consideraría la posibilidad de adición y/o restitución de sustancias aromáticas, componentes aromáticos volátiles, pulpas y células a todos los zumos (jugos) y purés de frutas, en el entendimiento de que la formulación final del texto sería objeto de un debate posterior y, por consiguiente, toda la subsección se dejaría entre corchetes.

Sección 2.1.2 – Zumo (jugo) concentrado de fruta

16. El Grupo de Acción amplió considerablemente esta sección para indicar que el zumo (jugo) concentrado de fruta debía ajustarse a las disposiciones establecidas para el zumo (jugo) de fruta, con la excepción de que se debía eliminar agua en cantidad suficiente para elevar el nivel de grados Brix en un 50 por ciento o más (entre corchetes). Asimismo el Grupo de Acción clarificó los procedimientos utilizados en la producción de zumo (jugo) concentrado de fruta y convino en incorporar a esta sección un texto referente a la producción de mezclas de zumos (jugos) concentrados de fruta, similar al incluido en la Sección 2.1.1.3 c) (véase el párr. 15).

Sección 2.1.3 – Néctar de fruta

17. Se modificó el título de la sección transformándolo en “Néctar de fruta” para que fuera coherente con los títulos de otras disposiciones. El Grupo de Acción clarificó esta sección especificando que en la producción de néctar de fruta era preciso añadir agua al zumo (jugo) de fruta o zumo (jugo) concentrado de fruta, mientras que era optativa la adición de azúcares, miel o edulcorantes.

Sección 2.1.4 – Puré de fruta

18. El Grupo de Acción estuvo de acuerdo en no imponer restricciones en cuanto a los procedimientos que podían emplearse para producir el puré de fruta, y utilizar, por tanto, la expresión “obtenido mediante procedimientos apropiados (por ej., tamizando, triturando o desmenuzando la fruta)”.

Zumo (jugo) concentrado de fruta con extracción de agua

19. El Grupo de Acción tomó nota de una propuesta del Brasil de incluir una nueva sección referente al zumo (jugo) de fruta con extracción de agua.

Sección 2.3 – Procedimiento de extracción

20. El Grupo de Acción suprimió por completo esta sección puesto que su contenido se trataba adecuadamente en la nueva sección 2.1.2 – Zumo (jugo) concentrado de fruta.

Sección 3.1.1 a) – Sólidos solubles

21. El Grupo de Acción eliminó de la sección 3.1.1 a) ii) el término “condensados”, puesto que éste no se definía en el ámbito de la Norma.

22. Dado que el Grupo de Acción observó que las *Directrices de la OMS para la calidad del agua potable* contenían disposiciones sobre niveles máximos para muchos contaminantes diferentes, se acordó que debían suprimirse los niveles máximos específicos para el nitrato y el sodio indicados en la sección 3.1.1 a) iii). Sin embargo se mantuvo la referencia a las Directrices de la OMS, a fin de que el agua potable empleada en la producción de zumos (jugos) reconstituidos a partir de zumos (jugos) concentrados se ajustara, como mínimo, a las disposiciones sobre niveles máximos de contaminantes contenidos en dichas Directrices.

Sección 3.1.1 b) – Cuadro de niveles Brix mínimos

23. Habiéndose observado que el zumo (jugo) de concentración natural correspondía a la simple extracción de zumo (jugo), se propuso que se suprimiera la columna correspondiente al nivel Brix del zumo (jugo) de concentración natural, así como la sección 3.1.1 a) i). Asimismo se sugirió que se necesitaba una columna adicional para los purés de fruta, y que sólo debían figurar en el cuadro los productos de los que existía un comercio significativo. Sin embargo, el Grupo de Acción convino en mantener el cuadro sin modificaciones en espera de debates posteriores (véase el párr. 31).

Sección 3.1.2 – Otros ingredientes permitidos sujetos a requisitos de etiquetado de ingredientes

24. El Grupo de Acción convino en añadir una nueva subsección 3.1.2 g) para dar cabida a la adición de nutrientes esenciales con fines de enriquecimiento del producto, de conformidad con los textos establecidos con tal efecto por la Comisión del Codex Alimentarius. Se informó al Grupo de Acción de que esta disposición no incluía la fibra alimentaria, puesto que el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales aún estaba debatiendo este tema. El Grupo de Acción convino en mantener sin modificaciones el resto de la sección 3.1.2 en espera de debates posteriores.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

25. Se informó al Grupo de Acción de que todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios deberían ser ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, sobre la base de la justificación tecnológica proporcionada por el Grupo de Acción y de conformidad con los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios y con el Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, preferiblemente después de que las normas se hubieran adelantado al Trámite 5. Por consiguiente el Grupo de Acción decidió mantener los niveles máximos para aditivos alimentarios tal como se habían propuesto, en espera de la ulterior elaboración de la Norma.

26. Se informó al Grupo de Acción de que los coadyuvantes de elaboración también estaban sujetos a la ratificación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, que en su próxima reunión examinaría la incorporación de tales sustancias a la Norma (véase el párrafo 13).

Sección 5 – Contaminantes

27. El Grupo de Acción suprimió los niveles máximos para contaminantes tal como se habían propuesto en espera de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos siguiera elaborando la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos. Al igual que en otras normas finalizadas por la Comisión del Codex Alimentarius, se incluyó en esta sección la declaración general de que “Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius”.

Sección 7 – Etiquetado

28. Puesto que el Grupo de Acción no consiguió llegar a un consenso respecto de las modificaciones de esta sección se decidió que ésta se dejaría entre corchetes, manteniendo el texto propuesto, en espera de que volviera a examinarse en la próxima reunión. Asimismo se estableció que debía incorporarse a esta sección el Anteproyecto de Directrices del Codex para el Etiquetado de las Mezclas de Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CL 2000/04-FJ) (véanse los párrs. 9 y 35), y que se deberían tener en cuenta las disposiciones pertinentes contenidas en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y las observaciones escritas recibidas en la presente reunión.

Sección 8 – Métodos de análisis y muestreo

29. El Grupo de Acción decidió asignar la tarea de revisar y actualizar los métodos de análisis para los zumos (jugos) de frutas (CL 2000/01-FJ, Cuadros I y II) y hortalizas a un grupo de redacción dirigido por Canadá con la participación de Brasil, España, Estados Unidos y la FIPJF, en la inteligencia de que se presentaría una lista unificada para que el Grupo de Acción la examinara en su próxima reunión. Al adoptar esta decisión, el Grupo de Acción indicó en la sección 8 que los métodos de análisis se hallaban “en curso de formulación”.

SITUACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTA

30. El Grupo de Acción convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Fruta (véase el Apéndice II) a efectos de hacerlo circular y recabar observaciones al respecto para el 1º de febrero de 2001.

31. El Grupo de Acción decidió encargar la revisión de la Norma General a un grupo de redacción dirigido por Brasil, con la asistencia de Estados Unidos en calidad de relator y la participación de Alemania, España, Francia, Tailandia y la FIPJF. Se acordó que el grupo de redacción desarrollaría su trabajo por correspondencia y se dedicaría principalmente a las disposiciones de la Norma que aún estaban por definir.

32. Se subrayó que el grupo de redacción consideraría las observaciones escritas recibidas en la presente reunión, así como los comentarios adicionales que se presentaran en el Trámite 3 (para el 1º de febrero de 2001) a la Secretaría del Codex. Asimismo se decidió que esta última, proporcionaría puntualmente los miembros del grupo de redacción todas las observaciones que se le remitieran. El Grupo de Acción acordó además que la Norma revisada que había de considerar en su próxima reunión debería incluir todas las observaciones presentadas en el Trámite 3, así como una explicación y una justificación clara de las decisiones adoptadas por el grupo de redacción.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS (Tema 3b del programa⁴)

33. El Grupo de Acción convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para Zumos (Jugos) de Hortalizas (véase el Apéndice III) a efectos de hacerlo circular y recabar observaciones al respecto para el 1º de febrero de 2001.

⁴ CL 2000/02-FJ y observaciones presentadas por Argentina, Brasil, Canadá, Cuba, Chipre, EE.UU., España, Italia, Malasia, Nueva Zelandia, Polonia, Portugal, Reino Unido, Sudáfrica, Uruguay y la FIPJF (CX/FJ 00/4); Suiza (CRD 1); Corea (CRD 2); Tailandia (CRD 3); Alemania (CRD 4); y Francia (CRD 5).

34. El Grupo de Acción decidió que el Anteproyecto de Norma General Revisada para Zumos (Jugos) de Hortalizas sería examinado por el mismo grupo de redacción establecido anteriormente y con arreglo a los mismos procedimientos de trabajo (véanse los párrs. 31-32). Además se acordó que el grupo de redacción examinaría el Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para Zumos (Jugos) de Hortalizas separadamente del Anteproyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Fruta, en el entendimiento de que en la próxima reunión del Grupo de Acción podrían combinarse ambas Normas a la luz de los debates del grupo de redacción (véase el párr. 10).

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL ETIQUETADO DE MEZCLAS DE ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTA (Tema 3c del programa)⁵

35. A la luz de las decisiones anteriores (véanse los párrs. 9 y 28), el Grupo de Acción decidió informar al Comité Ejecutivo de su decisión de interrumpir el examen del Anteproyecto de Directrices del Codex para el Etiquetado de Mezclas de Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 4 del programa)

36. El Grupo de Acción no tuvo otros asuntos o nuevos trabajos para examinar.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 5 del programa)

37. Se informó al Grupo de Acción de que en un principio estaba programado que celebrara su segunda reunión en Río de Janeiro dentro de un plazo de 12 a 18 meses, a reserva de debates posteriores entre las Secretarías del Codex y del Brasil.

⁵ CL 2000/04-FJ y observaciones remitadas por Argentina, Brasil, Canadá, Cuba, Italia, Japón, Nueva Zelandia, Portugal, Sudáfrica, EE.UU., España, Uruguay (CX/FJ 00/5); Suiza (CRD 1); Tailandia (CRD 3); y Francia (CRD 5).

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Referencia (ALINORM 01/39)
Anteproyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Fruta	3	Gobiernos	Apéndice II y párrs. 31 y 32
Anteproyecto de Norma General Revisada del Codex para Zumos (Jugos) de Hortalizas		Grupo de redacción sobre la revisión de los Anteproyectos de Norma Generales (Brasil con la asistencia de Alemania, EE.UU., España, Francia, Tailandia y la FIPJF) 2ª reunión del TFFVJ	Apéndice III y párr. 34
Métodos de Análisis y Muestreo para Zumos (jugos) de Fruta y Hortalizas y Néctares	-	Grupo de redacción sobre la revisión y actualización de los Métodos de Análisis y Muestreo para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas y Hortalizas (Canadá con la asistencia de Brasil, EE.UU., España y la FIPJF) 2ª reunión del TFFVJ	párr. 29

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

CHAIRPERSON: Luiz Carlos de Oliveira
PRESIDENT: Secretário de Defesa Agropecuária
PRESIDENTE: Ministério da Agricultura e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco D
Anexo B - 4º Andar - Sala 406
70043-900 - Brasília - DF
tel. +55 61 2182314/15+55 61 2269771
Fax +55 61 2243995
e-mail luizcarlos@defesaagropecuaria.gov.br

**ARGENTINA
ARGENTINE**

Dr Jorge Krawiec
Assessor
CAJUN - COPAL
Argerich 3267 3. 1417
Buenos Aires
Tel: 541145309580
Fax: 541145021610

**BELGIUM
BELGIQUE
BÉLGICA**

Mr Theo Biebaut
Conseiller-Chef de Division
Ministere des Affaires Economiques
Rue General Leman 60 B-1040
Bruxelles
Tel: +3222065882
Fax: +3222309565
E-mail: theo.biebaut@mineco.fgov.be

Mr Jan Hermans
Expert of The Belgian Delegation
Avenue de Roodebeek 30 1030
Bruxelles
Tel: +32 27438743
Fax: +32 27368175
E-mail: aijn@sia.dvi.be

**BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL**

Sra. Tania S. Mendes Dias
Diretora
DDIV - Departamento de Defesa e Inspeção
Vegetal
Ministério da Agricultura e Abastecimento
Brasília – DF
Tel: +55 61 3223250
Fax: +55 61 2243874
E-mail: tdias@agricultura.gov.br

Sra. Maria Teresa Rodrigues Rezende
Secretaria-Executiva do CCAB
INMETRO
SEPN 511, bloco B, Ed. Bittar III - 4º Andar
Brasília – DF
Tel: +55 61 3402211
Fax: +55 61 3473284
E-mail: seart@montreal.com.br

Sr. Ernani Espírito Santo
Gerente
MCT
Esplanada dos Ministérios - Bl. E – Sala 3
Brasília – DF
Tel: +55 61 3177888
E-mail: espirito@mct.gov.br

Sra. Antonia Maria Aquino
Gerente de Produtos Especiais
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515, bloco B, Ed. Omega - 3º Andar
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481083
Fax: +55 61 4481080
E-mail: alimentos@anvisa.gov.br

Sra. Maria do Céu Albuquerque
Bióloga/Assessora
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515, Lote 2 - Bl. B, Ed. Omega - 4º Andar -
GGLSP
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481389
E-mail: maria.ceu@uol.com.br

Sr. Daniel Egídio Basile
UVIBRA
Av. Osvaldo Aranha, 1075 - 5º Andar - Sala 502
Porto Alegre - RS
Tel: +55 54 4511062
Fax: +55 54 4532266
E-mail: uvibra@italnet.com.br

Sr. Léo Bick

Diretor Técnico
ABIA
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 - 11
São Paulo - SP
Tel: +55 11 38165733
Fax: +55 11 38146688
E-mail: tecnico.abia@uol.com.br

Sra. Nanci Bitencourt

Técnica
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515, Lote 2 - Bloco B, Ed. Omega - 3º
Andar
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481085
Fax: +55 61 4401080
E-mail: nancilopes@anvisa.gov.br

Sr. Rudi Braatz

Consultor
Instituto Brasileiro de Frutas - IBRAF
Av. Ipiranga, 956
São Paulo - SP
Tel: +55 11 2238766
Fax: +55 11 2238552
E-mail: rudi@braatz.com

Sr. Hiroshi Arima

Chefe de Divisão
CIV/DDIV
SQN 405 - Bl. P - Apto. 201
Brasília - DF
Tel: +55 61 2182443
Fax: +55 61 2248961
E-mail: lferreirafilho@yahoo.com.br

Sra. Renata Carvalho

Coord. AAI/GM
AAI/MA
Esplanada dos Ministérios - Bl. D-Sede-7º And.-
Sala 733
Brasília - DF
Tel: +55 61 2244579
Fax: +55 61 2254738
E-mail: limac@agricultura.gov.br

Sr. Luiz Ferreira Filho

Fiscal Federal Agropecuário
CIV/DDIV
Esplanada dos Ministérios
Brasília - DF
Tel: +55 61 2182443
Fax: +55 61 2248961
E-mail: lferreirafilho@yahoo.com.br

Sr. Carlos Alberto Teixeira

MA/DDIV/CIV
Brasília - DF
Tel: +55 61 2182443
Fax: +55 61 2242961
E-mail: teixeira@agricultura.gov.br

Sr. Luciano Macieira

Diplomata
MRE/DPB
Espl. dos Ministérios-Div. Agricultura e Produtos
de Base
Brasília - DF
Tel: +55 61 4416369
Fax: +55 61 2263255
E-mail: macieira@mre.gov.br

Sr. Mário Sérgio Caetano

Visanco
SCLN 212 Bloco D, Ent. 29 - Sala 204/205
Brasília - DF
Tel: +55 61 2748732
Fax: +55 61 3497348
E-mail: visanco@zaz.com.br

Sra. Janine Camargo

Chefe
Secretaria de Agricultura do DF
Anexo do Buriti, 14º Andar
Brasília - DF
Tel: +55 61 99634554
E-mail: ninetc@terra.com.br

Sr. Danilo Costa

Fiscal Federal Agropecuário
Delegacia Federal de Agricultura em Minas
Gerais
Ministério da Agricultura
Av. Raja Gabaglia 245 - Cidade Jardim
Belo Horizonte - MG
Tel: +55 31 2500466
Fax: +55 31 2500465
E-mail: siv-mg@agricultura.gov.br

Sr. Cláudio Cunha

Assessor
SDA/MA
Condomínio Vivendas Colorado 1 - Mód. B -
Casa 05
Brasília - DF
Tel: +55 61 9230799

Sra. Elisabeth Mary Cunha da Silva

Técnica de Nível Superior
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515, bloco B, Ed. Omega - 3º Andar
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481083
Fax: +55 61 4481080
E-mail: elisabeth.mary@anvisa.gov.br

Sr. Nelson Custódio

Diretoria Técnica
Amacoco - Água de Coco
Amazônia
Setor A - Qd 1 - Lote 6-A - Distrito Industrial
CEP: 67033-310
Ananindeua - PA
Tel: +55 91 2503232
Fax: +55 91 2503117
E-mail: custodio@nautilus.com.br

Sr. Moacyr Fernandes

Vice Presidente
Instituto Brasileiro das Frutas - IBRAF
Rua Joaquim Pires de Oliveira, 534
São Paulo - SP
Tel: +55 11 73967594
Fax: +55 11 2238766
E-mail: ibraf@uol.com.br

Sra. Alba Lúcia Nisida

Pesquisador Científico
ITAL/FRUTHOTEC
Avenida Brasil, 2880
Campinas - SP
Tel: +55 19 2415222
Fax: +55 19 2423104
E-mail: anisida@ital.org.br

Sr. Eliseu Nonino

ABECITRUS
São Paulo - SP
Tel: +55 16 2011140
Fax: +55 16 2011524
E-mail: abecitrus@abecitrus.com.br

Sra. Júlia Oliveira

VISANCO
SCLN 212 - Bloco D - Entrada 29 - Sala 204
Brasília -DF
Tel: +55 61 2748732
Fax: +55 61 3497348
E-mail: visanco@zaz.com.br

Sra. Vanuza Paiva

Fiscal Federal Agropecuário
Ministério da Agricultura
Al. Cabo Frio,551-Cond. Sol do Flamengo,184-
Stella Maris
Salvador - BA
Tel: +55 71 3207428
Fax: +55 71 3207428
E-mail: vdpaiva@ig.com.br

Sr. Maurício Cortes Peralva

Especialista
Associação Brasileira das Indústrias de
Refrigerantes - ABIR
Praia de Botafogo, 374
Rio de Janeiro - RJ
Tel: +55 21 5591165
Fax: +55 21 5591594
E-mail: mperalva@la.ko.com

Sra. Rosane Maria Pinto

Técnica da Gerência de Produtos Especiais
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN Qd. 515 - Lote 2 - Bl. B - Ed. Omega - 3º
Andar
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481083
Fax: +55 61 4481080
E-mail: gpe@anvisa.gov.br

Sr. Amauri Rosenthal

Scientific Researcher
EMBRAPA - Food Technology Center
Av. das Américas, 29501
Rio de Janeiro - RJ
Tel: +55 21 4107441
Fax: +55 21 4101090
E-mail: arosen@ctaa.embrapa.br

Sr. Antonio Carlos Gonçalves

Technical Committee Chairman
ABECITRUS
Rodovia Armando S. Oliveira Km 396
CEP: 14700-000
Bebedouro - SP
Tel: +55 17 3446030
Fax: +55 17 3446003
E-mail: coinbra-frutesp.ct@mdbrasil.com.br

Sra. Terumi Kuroda

Gerente Técnico
ABIA
Av. Antonio Frederico Ozanan 4501
Jundiaí - SP
Tel: +55 11 73932073
Fax: +55 11 3932126
E-mail: terumi@nabisco.com.br

Sr. Cláudio Hermann Magalhães

Técnico da Gerência de Produtos Especiais
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
Ministério da Saúde
SEPN Qd 515, bloco B
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 4481083
Fax: +55 61 4481080
E-mail: alimentos@anvisa.gov.br

Sr. Geraldo Maia

Professor
ASTN/UNIV.FC
Rua Silva Jatahi, 400 - Apto. 901-A
Fortaleza - CE
Tel: +55 85 2889752
Fax: +55 85 2889752
E-mail: frutos@ufc.com.br

Sr. Armando Jorge Moreno

Diretor
ASTN
BR 34 Km 09
Mossoró - CE
Tel: +55 84 3231163
Fax: +55 84 3231207
E-mail: cci@maisacom.br

Sr. Guaracy Mundim

Diretor Administrativo
Kivita Alimentos
Quadra 27 - Mód. 24 Dial
Luziânia - GO
Tel: +55 62 5020529

Sra. Adriana Silva

Técnica da Gerência de Produtos Especiais
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN Qd. 515 - Lote 2 - Bl. B - Ed. Omega - 3º
Andar
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 481084
Fax: +55 61 481080

Sra. Lúcia Nanci

Diretora Administrativa
AGROFEED
BR 230 Km 16
Souza Paraíba - PB
Tel: +55 83 4216321

Sr. Maelcio Souza

Chefe da SIV/DFALPA
Ministério da Agricultura
Av. Almirante Barroso, 8354
Belém - PA
Tel: +55 91 2437033
Fax: +55 91 2437033

Sr. Paulo Coimbra Storino

Vice-Presidente
Assoc. Indústrias de Polpa e Suco de Frutas do
Pará - ASSPOLPA
Trav. Quintino Bocaiuva, 1588 - Bl. B - 6º Andar
Belém - PA
Tel: +55 91 2441666
Fax: +55 91 2441666
E-mail: asspolpa@bol.com.br

Sra. Déborah Evangelista Teixeira

Técnica da Gerência de Produtos Especiais
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN Qd. 515 - Lote 2 - Bl. B - Ed. Omega - 3º
Andar
CEP: 70770-502
Brasília - DF
Tel: +55 61 481083
Fax: +55 61 481080
E-mail: gpe@anvisa.gov.br

Sr. Rogério Tocchini

Pesquisador Científico
ITAL/FRUTHOTEC
Avenida Brasil, 2880
Campinas - SP
Tel: +55 19 2415222
Fax: +55 19 2423104
E-mail: tocchini@ital.org.br

CANADÁ

Mr Donald Bush

Chief, Processed Foods
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario - K1 A 0 Y 9
Brasília - DF
Tel: +6132252342 EXT 4715
Fax: +6132286632
E-mail: dbush@em.agr.ca

Mrs Carla Barry

Associate Director
Canadian Food Inspection Agency
Laboratory Services Division
C.E.F., Building #22, Carling Avenue
Ottawa, Ontario - KIA OC6
Tel: +6137591220 - Fax: +6137591260
E-mail: cbarry@em.agr.ca

CUBA

Ing Agustina Guerras Artigas

Ingeniera Especialista en Desarrollo

Tropical Island - Ministerio de la Industria
Alimenticia
Calle 216-a no 1506 entre 15 y 17, Siboney
Ciudad Habana
Tel: +537330586
Fax: +537336519
E-mail: trisland@ceniai.inf.cu

FRANCE

FRANCIA

Mrs Isabelle Foliard

Ministère de L'Economie, des Finances et de
Industrie
59, Boulevard Vincent Auriol 75703 CEDEX 13
Paris
Tel: +33144972912
Fax: +33144973039
E-mail: isabelle.foliard@dgccf.finances.gouv.fr

Ms Carol Buy

Ministère de L'Agriculture et de la Pêche
351, Rue de Vaugirard 75732 CEDEX 15
Paris
Tel: +33149555863
Fax: +33149555948
E-mail: carol.buy@agriculture.gouv.fr

Catherine Hubert

CSR Pampryl
160, Avenue Paul Vaillant-Couturier 93126 la
Courneuve CEDEX
Paris
Tel: +33148357904
Fax: +33148357910
E-mail: chubert@csrpampryl.com

Dr Laurent Lapierre

Technical Manager
Bureau Couécou
Villa Aranoa - RN 10 64200 Biarritz la Negresse
Paris
Tel: +559438000
Fax: +559411282
E-mail: laurent.lapierre@couecou

Ms Roseline Lecourt

Chargee de Mission
Ministère de L'Economie, des Finances et de
L'Industrie
59, Boulevard Vincent Auriol CEDEX 13
75703Paris
Tel: +33144973470
Fax: +33144973037
E-mail: roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

GERMANY

ALLEMAGNE

ALEMANIA

Dr Karl W. Evers

Ministerialrat
Bundesministerium Für Gesundheit
Am Propsthof 78 A
D-53121 Bonn
Tel: +492289414160
Fax: +492289414967
E-mail: evers@bmg.bund.de

Mr Klaus Sondhauss

Managing Director
Verband der Deutschen Fruchtsaft - Industrie E.V.
Mainzer Strasse 253
D-53179 Bonn
Tel: +49228954600
Fax: +492289546030

HUNGARY

HONGRIE

HUNGRÍA

Mr Endre Racz

Head of Unit
Ministry of Agriculture and Regional
Development
H-1860 Budapest Pf.1
Tel: +3613014383
Fax: +3613014808
E-mail: endre.raez@fum.hu

Mr Ákos Hágner - Heress

Packaging Engineer
Aroma Ba'zis KFT
PF32 h-2143 Kistarcsa
Határ
Tel: +3628447358
Fax: +3628447358
E-mail: aromabazis@mail.digitel2002.hu

ISRAEL

Mr Lazar Volman

Director General
Citrus Products Board of Israel
29 Karlibach St.
Tel-Aviv 67132
Tel: +97235612323
Fax: +97235612327

ITALY

ITALIE

ITALIA

Dr Giuseppe de Giovanni

Ministero dell'Industria
Via Molise, 2
00187 Roma
Tel: +39 06 47887729
Fax: +39 06 47887797

Dr.sa Brunella Lo Turco

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Roma
Tel: +39 06 46656509
Fax: +39 06 4880273
E-mail: biturco@tiscalinet.it

JAPAN

JAPON

JAPÓN

Mr Yuji Kazuo

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigasaki Chiyoda-Ku
Tokyo
Tel: +81-3-35014094
Fax: +81-3-35024038
E-mail: kazuo_yuji@nm.maff.go.jp

Mr Shunji Hatakeyama

Kagome, CO., Ltd.
Nihonbashi-Hamacho F Tower, 3-21-1,
Nihonbashi-Hamacho - Chuo-Ku
Tokyo
Tel: +81-3-56238509
Fax: +81-3-56232338
E-mail: shunji_hatakayama@kagome.co.jp

Mr Hiroshi Yokochi

Secretario
Embaixada do Japão
Setor de Embaixadas Sul, Av. das Nações, Lote
39
Brasília - DF
Tel: +55 61 2426866

Mr Isao Yoshimura

Japan Food Industry Center
1-10-1 Shiba-Daimon, Minato-Ku
Tokyo
Tel: +81-3-3435-0732
Fax: +81-3-3435-0737
E-mail: i_yoshi@cello.ocn.ne.jp

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

Mr Sahdan Salim

Director Inspectorate
The Malaysian Pineapple Industry Board Wisma
Nanas
5. Wisma Nanas, Jalan Padi Mahsuri, Bandar
Baru Uda - P.O.Box 35, 80700
81200 - Johor Bahru
Tel: (607)2361211
Fax: (607)2365694
E-mail: mpib@tm.met.my

MOZAMBIQUE

Sra Marta Ricardo Gove

Técnica de Química
Ministério da Saúde L.N.H.A.A.
Av. Eduardo Mondlane 4º Andar Direito /
Salvador Allende
Tel: +25801425178
Fax: +25801307419
E-mail: angela@lnhaa.uem.mz

Sra Maria Nivalda Lazaro

Bióloga
Ministério da Saúde L.N.H.A.A.
Av. Eduardo Mondlane 4º Andar Direito /
Salvador Allende
Tel: +25801425178
Fax: +25801307419
E-mail: angela@lnhaa.uem.mz

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAÍSES BAJOS

Mr Frederic Westerling

Quality Policy Officer
Ministry of Agriculture
P.O.Box 20401, 2500 Ek The Hague
Tel: +31703784398
Fax: +31703786123
E-mail: f.j.westerling@ih.agro.nl

Mr Martin Greeve

Manager
IQM and EU Affairs of Doehler Euro Citrus B.V.
P.O.Box 227
Oosterhout
Tel: +31162479500
Fax: +31162479583
E-mail: martin.greeve@doehler.com

**NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA**

Mr Tony Beattie

NZJA/AFJA
9 Earle St. Parnell
Auckland
Tel: +6493097783
Fax: +6493073728
E-mail: tony@directus.co.nz

NIGERIA

Prof. Tseha Shambe
Standard Organisation of Nigeria
Plot 1687, Lome Street, WUSE Zone 7
Abuja
Tel: +09 523918
Fax: +01 2696178
E-mail: son@linkserve.com.ng

**SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA**

Mr Michiel Daniel Erasmus

Quality Control Officer
National Department of Agriculture
Private BAG X-258
Pretoria 0001
Tel: +27123196027
Fax: +27123196055
E-mail: niele@nda.agric.za

Mr Daniel Matlala

Quality Control Officer
National Department of Agriculture
Private BAG X-258
Pretoria 0001
Tel: +273196386
Fax: +273196055
E-mail: danielma@nda.agric.za

**SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA**

Sra Elisa Revilla

Jefe de Area Sub.Gral. Planificación Alimentaria
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
P. Infanta Isabel, nº 1
Madrid 28071
Tel: +34913474596
Fax: +34913475728
E-mail: erevilla@mapya.es

Sr. Jose Lorente Fernandez

Assessor
Asozumos
C. Princesa, 24
Madrid
Tel: +55 91 5592452
E-mail: jose_lozente@fmc.com

SWEDEN

**SUÈDE
SUECIA**

Mrs Kerstin Jansson

Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture, Food and Fisheries
SE - 10333
Stockholm
Tel: +4684051168
Fax: +468206496
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

SWITZERLAND

**SUISSE
SUIZA**

M. Pierre Schauenberg

Chef de section
Office Fédéral de L'Agriculture
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Berne
Tel: +41313248421
Fax: +41313230555
E-mail: pierre.schauenberg@blw.admin.ch

Mr Bruno Jud

Director
Unipektin AG
Bahnhofstrasse 9
CH 8264 Eschenz
Tel: +41527423131
Fax: +41527423132
E-mail: bjud@unipektin.ch

**THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA**

Dr. Saipin Maneepun

Director
Institute of Food Research and Product
Development, Kasetsart University
50 Phaholyotn Road
Bangkok 10900
Tel: +6625795551
Fax: +6625611970
E-mail: usmp@ku.ac.th

Mr Nipont Dilokkunanant

Senior Economist
Office of the Permanent Secretary, Ministry of
Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Road, Phra Nakorn Zone
Bangkok 10200
Tel: +6622810542
Fax: +6626298978

Mr Rangsang Maneeroj

First Secretary
Embassy of Thailand
Sen. Av. das Nações Lote 10 - CEP 70.433-900
Brasília - DF
Tel: +55 61 2246943
Fax: +55 61 2237502
E-mail: rangsang@brnet.com.br

Mrs Oratai Silapanaporn

Chief of Food Standards Group 1
Office of the National Codex Alimentarius
Committee, Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street, Ratchathewi
Bangkok 10400
Tel: +6622023444
Fax: +6622487987
E-mail: oratais@tisi.go.th

Mrs Anurat Tiamtan

Vice President
Thai Food Processors Association
170/22 9 th Floor Ocean Tower I Building New
Ratchadapisek Road, Klong Toey
Bangkok 10110
Tel: +6622612684-6
Fax: +6622612996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mrs Linda Pleanprasert

Assistant Technical Manager
Thai Food Processors Association
170/22 9 th Floor Ocean Tower I Building New
Ratchadapisek Road, Klong Toey
Bangkok 10110
Tel: +662 26126846
Fax: +662 26129967
E-mail: thaifood@thaifood.org

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Dr Gerald Goldwin

Food Standards Agency
Room 323, Ergon House P.O.Box 31037
Horseferry Road SWIP 3WG
London
Tel: +442072385989
Fax: +442072385782
E-mail: gerald.goldwin@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Dr Martin Stutsman

U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S W, (HSF-306)
Washington, DC 20204
Tel: +2022601949
Fax: +2022054422
E-mail: mstutsma@cfsan.fda.gov

Mr Carl Castleton

Director
Embaixada Americana
Brasília - DF
Tel: +55 61 3217272
Fax: +55 61 2268764
E-mail: carl.w.castleton@ujda.gov

Ms Edith Kennard

Staff Officer, U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture FSIS
1400 Independence Avenue, SW Room 4861,
South Building
Washington, DC 20250
Tel: +2027205261
Fax: +2027203157
E-mail: edith.kennard@usda.gov

Dr John Lyon

Director of Technical Services
Dole Food Co., INC
One Dole Drive
Westlake Village, CA 91362-7300
Tel: +8188744648
Fax: +8188744804
E-mail: john_lyon@na.dole.com

Ms Dianne Nury

President
Vie-Del Company
P.O.Box 2896
Fresno, C.A. 93745
Tel: +5598342525
Fax: +5598341348
E-mail: dnury@vie-del.com

Ms Felicia Satchell

U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S W, (HSF-820)
Washington, DC 20204
Tel: +2022054168
Fax: +2022055295
E-mail: fsatchel@cfsan.fda.gov

Ms Chere Shorter

Agricultural Marketing Specialist
USDA, AMS, FV, Processed Products Branch
1400 Independence Ave., Room 0709 South
Building SW
Washington, DC 20250
Tel: +2027205021
Fax: +2026901527
E-mail: chere.shorter@usda.gov

Dr. Michael Wehr

Program Manager
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, SW (HSF - 550)
Washington, DC 20204
Tel: +2022602786
Fax: +2022050165
E-mail: mwehr@cfsan.fda.gov

Mr. Kevin Gaffney

Senior Research Manager
Florida's Natural Growers
P.O.Box 1111
Lake Wales, FL 33859
Tel: +8636761411
Fax: +8636789588
E-mail: kgaffney@citrusworld.com

Mr. Richard Kellor

Cargill Citro-America, inc.
Mailstop 92 15407 Mc Ginty Road, West - 55391-
2399 - P.O.Box 5642
MS 92 MPLO, MUR
Wayzata - MN
Tel: 9527426456
Fax: 9527426233
E-mail: richard_kellor@cargill.com

Dr Allen Matthys

National Food Processors Association
1350 I Street, NW
Washington, DC - 20005
Tel: +2026395960
Fax: +2026395943
E-mail: amatthy@nfpa-food.org

Mrs Lisa Rath

Executive Vice President
Florida Citrus Processors Association
P.O.Box 780
Winter Haven, FL 33882-0780
Tel: +8632934171
Fax: +8632934746
E-mail: irath@fcplanet.org

Ms. Lucy Reid

Director of Scientific and Regulatory Affairs
The Minute Maid Company
P.O.Box 2079 - 77252-2079
Houston, Tx
Tel: +7138885757
Fax: +7138885792
E-mail: alreid@minutemaids.com

Mr. William Rottman

Tropicana Products
P.O.Box 338
Bradenton, FL - 34206
Tel: +9417423268
Fax: +9417493968
E-mail: bill.rottman@tropicana.com

Dr William Stinson

Scientific Research Director
Florida Department of Citrus
700 Experiment Station Road
Lake Alfred FL 33850
Tel: +8632955935
Fax: +8632955935
E-mail: stinson@citrus.state.fl.us

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

EUROPEAN COMMISSION

Sr Stefano Gatto

Conselheiro Econômico
Delegação da Comissão Europeia no Brasil
SHIS QI 07 Bloco A
Brasília - DF
Tel: +55 61 2483122
Fax: +55 61 2480700
E-mail: stefano.gatto@comdelbra.org.br

EUROPEAN UNION

Mr Paul Culley

Council of the European Union
175, Rue de La Loi 1048
Bruxelles - Belgium
Tel: +3222856197
Fax: +3222857928
E-mail: paul.culley@consilium.eu.int

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE
PRODUCERS - IFU**

Mr Paul Zwiker

President IFU
Posfach 45 CH-9220
Bischofszell - Switzerland
Tel: +41714200644
Fax: +41714200643
E-mail: zwiker@bluewin.ch

Ms Nathalie Beriot

Secrétaire General de IFU
23 Bd des Capucines
Paris 75002
Tel: +33147428280
Fax: +33147428281
E-mail: ifu.int.fed.fruit.juicer@wanadoo.fr

Mrs Kristen Gunter

IFU
500 s. Florida Ave. Suite 200
Lakeland, FL 33803
Tel: +8636809928
Fax: +8636822849
E-mail: gunchad@aol.com

Dr. Hans - Jürgen Hofsommer

General Manager IFU
Landgrafestrasse 16 10787
Berlin
Tel: +490302639200
Fax: +490302619076
E-mail: gfl.berlin@t-online.de

Mr. Roderick A. Ryan

Director IFU
P.O.Box 88 Cabra
Dublin 7 - Ireland

**COMITÉ DE LIAISON DE L'AGRUMICULTURE
MEDITERRANEENNE - CLAM**

Dr Octavio Ramón Sales

President CLAM
San Francisco de Sales 41 Escal. 1-2 oC 28003
Madrid
Tel: +34915532642
Fax: +34915360682
E-mail: secretariatgeneral@clamcitrus.org

CODEX SECRETARIAT

**SECRETARIAT DU CODEX
SECRETARIA DEL CODEX**

Ms Gracia Brisco

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, FAO
00100 Rome - Italy
Tel: +390657052700
Fax: +390657054593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Mr David Byron

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, FAO
00100 Rome - Italy
Tel: +390657054419
Fax: +390657054593
E-mail: david.byron@fao.org

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION -
FAO**

Ms Eliana Ferreira

Oficial Encarregada
FAO
Eixo Monumental, Via S1 Campus do INMET
Brasília - DF
Tel: +55 61 3432299
Fax: +55 61 3432550
E-mail: fao-bra@field.fao.org

BRAZILIAN SECRETARIAT

Sra Maria Aparecida Martinelli

Coordinator of Brazilian Codex Committee
INMETRO
SEPN 511, Bloco B, 4º Andar
Brasília - DF
Tel: +55 61 3402211
Fax: +55 61 3473284
E-mail: mamartinelli@montreal.com.br

**ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS
(En el Trámite 3)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a todos los zumos (jugos) y néctares de frutas que se definen en la sección 2.1 *infra*.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

2.1.1 Zumo (jugo) de fruta

Por zumo (jugo) de fruta se entiende el líquido sin fermentar, pero fermentable, obtenido como sigue:

2.1.1.1 En el caso del **zumo (jugo) de fruta**, extraído directamente por procedimientos de extracción mecánica.

2.1.1.2 En el caso del **zumo (jugo) de fruta elaborado a partir de concentrados**, mediante reconstitución del zumo (jugo) concentrado de fruta, tal como se define en la Sección 2.1.2, con agua potable que se ajuste a los criterios descritos en la Sección 3.1.1a) iii).

2.1.1.3

- a) El zumo (jugo) se obtiene de la parte comestible de frutas en buen estado, debidamente maduras y frescas o frutas que se han mantenido frescas por medios físicos y/o por tratamientos aplicados de conformidad con las disposiciones estipuladas por la Comisión del Codex Alimentarius.
- b) El zumo (jugo) podrá ser turbio o claro y deberá tener las características esenciales típicas del zumo (jugo) de la fruta de la que deriva.
- c) Los zumos (jugos) de una fruta se obtienen de una sola clase de fruta. Pueden mezclarse dos o más clases de fruta. Al zumo (jugo) podrán haberse añadido o restituido sustancias aromáticas, componentes aromatizantes volátiles, pulpa y células, todos los cuales deberán derivar de los mismos tipos de fruta y haberse obtenido por medios físicos.]

2.1.2 Zumo (jugo) concentrado de fruta

Por zumo (jugo) concentrado de fruta se entiende el producto que se ajusta a la definición formulada anteriormente en la sección 2.1.1, salvo que se ha eliminado físicamente el agua de tal zumo (jugo) en una cierta cantidad [suficiente para elevar el nivel de grados Brix en un 50 por ciento o más]. En la producción del zumo (jugo) destinado a la elaboración de zumo (jugo) concentrado se utilizarán procedimientos [tecnológicos adecuados]⁶ [físicos]⁷ que podrán [incluir]⁶ [combinarse con]⁷ la difusión hídrica concomitante de las células y/o el orujo de fruta, siempre que el zumo (jugo) extraído con agua se añada al zumo (jugo) primario en la línea de elaboración antes de proceder a la concentración.

Pueden mezclarse dos o más clases de zumos (jugos) concentrado de fruta. A los zumos (jugos) concentrados de fruta podrán haberse añadido o restituido sustancias aromáticas, componentes aromatizantes volátiles, pulpa y células, todos los cuales deberán derivar de los mismos tipos de fruta y haberse obtenido por medios físicos.

⁶ Primera opción.

⁷ Segunda opción.

2.1.3 Néctar de fruta

Por néctar se entiende el producto sin fermentar, pero fermentable, que puede obtenerse añadiendo agua y con o sin adición de azúcares según se define en la Norma del Codex para los Azúcares (CX-STAN 212-1999) o de otros edulcorantes a base de carbohidratos, como miel y/o otros edulcorantes según se describe en la sección 4.5, a productos definidos en las secciones 2.1.1 y 2.1.2, a puré de fruta o puré concentrado de fruta o a una mezcla de esos productos.

Dicho producto deberá además satisfacer los requisitos que se definen en la sección 3.1.1c).

2.1.4 Puré de fruta

Por puré de fruta se entiende el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante procedimientos especiales, (por ej. tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible del fruto entero o pelado sin eliminar el zumo (jugo)). La fruta deberá ser fruta en buen estado, debidamente madura y fresca, o conservada por medios físicos o por tratamiento aplicado de conformidad con las disposiciones estipuladas por la Comisión del Codex Alimentarius. Puede obtenerse puré concentrado de fruta mediante la eliminación física de agua del puré de fruta.

2.2 ESPECIES

Se utilizarán las especies que se indican con el nombre botánico en la sección 3.1.1b) para la preparación de zumos (jugos) y néctares cuyo nombre corresponda a la fruta en cuestión. Para las frutas no incluidas en la sección 3.1.1b) se aplicará el nombre botánico o común correcto.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

- a) Sólidos solubles, según se indica a continuación:
 - i. Para zumos (jugos) de frutas no derivados de concentrados que se ofrezcan para el consumo como tales, el contenido de sólidos solubles correspondiente al zumo (jugo) de concentración natural no deberá modificarse y deberá ajustarse al nivel mínimo de grados Brix establecido en la sección 3.1.1b).
 - ii. La preparación de zumos (jugos) de frutas que se ofrezcan para el consumo directo y requieran ser reconstituídos a partir de zumos (jugos) o concentrados deberán ajustarse al nivel mínimo de grados Brix establecido en la sección 3.1.1b), con exclusión de los sólidos de cualesquiera ingredientes y aditivos facultativos añadidos. Si en el cuadro no se ha especificado ningún nivel de grados Brix, el nivel mínimo de grados Brix se calculará sobre la base del contenido de sólidos solubles del zumo (jugo) no concentrado de concentración natural utilizado para producir tal zumo (jugo) concentrado.
 - iii. Para los zumos (jugos) reconstituídos a partir de concentrados, el agua potable que se utilice en la reconstitución deberá satisfacer como mínimo las *Directrices de la OMS para la Calidad del Agua Potable* (Volúmenes 1 y 2, 2ª edición).
- b) Nivel mínimo de grados Brix para el zumo (jugo) reconstituído a partir de zumo (jugo) concentrado y zumo (jugo) de concentración natural no derivado de un concentrado.

Fruta	Nombre botánico	Nivel Brix Zum (jugo) reconstituido a partir de un concentrado	Nivel Brix Zum (jugo) de concentración natural no derivado de concentrado
Manzana	<i>Pyrus Malus</i>	11,2	10,2
Albaricoque (damasco)	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2	10,2
Aronia / "Chokeberry"	<i>Aronia melanocarpa (Michx.) Ell.</i>	Actualmente no se dispone de datos	Actualmente no se dispone de datos
Acerola	<i>Malpighia punicefolia L.</i>	6,5	6,0
Banano	<i>Musca species (plantians excluded)</i>	21	20,0
Mirtillo/arándano americano	<i>Vaccinium myrtillus L.</i> <i>Vaccinium corymbosum L.</i> <i>Vaccinium angustifolium</i>	10,0	8,5
Mora	<i>Rubus Fruitcosus L.</i>	8,8	8,0
Grosella negra	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,0	10,5
Zarzamora "Boysen"	<i>Rubus loganobaccus L.H. Bailey</i>	8,0	7,0
Espino falso=espino amarillo		5,8	Actualmente no se dispone de datos
Carambola	<i>Averrhoa carambola</i>	7,8	Actualmente no se dispone de datos
Casaba	<i>Cucumis melo var. Inodorus</i>	7,5	Actualmente no se dispone de datos
Anacardo	<i>Anacardium occidentale L.</i>	11,5	10,5
Mora "Cloudberry"	<i>Rubus chamaemorus L.</i>	9,0	8,0
Coco	<i>Cocos nucifera L.</i>	Actualmente no se dispone de datos	Actualmente no se dispone de datos
Arándano agrio	<i>Vaccinium macrocarpon Ait.;</i> <i>Vaccinium oxycoccos L.</i>	7,5	7,0
"Crowberry"	<i>Empetrum nigrum L.</i>	6,0	5,5
Dátil	<i>Phoenix dactylifera L.</i>	18,5	Actualmente no se dispone de datos
Zarzamora	<i>Rubus hispidus of North America & R. caesius of Europe</i>	10,0	Actualmente no se dispone de datos
Saúco	<i>Sambucus nigra L.</i> <i>Sambucus canadensis</i>	10,0	9,0
Higo	<i>Ficus carica</i>	18,2	Actualmente no se dispone de datos
Uva espina	<i>Ribes uva-crispi L.</i>	7,0	6,0
Uva	<i>Vitis Vinifera or hybrids thereof; Vitis Labrusca or hybrids thereof</i>	15,9	13,5
Pomelo	<i>Citrus Paradisi Macfayden</i>	10,0	9,5

Fruta	Nombre botánico	Nivel Brix Zumο (jugo) reconstituido a partir de un concentrado	Nivel Brix Zumο (jugo) de concentración natural no derivado de concentrado
Guayaba	<i>Psidium guajava</i>	9,5	8,5
Melón de piel lisa	(<i>Cucumis melo</i>)	9,6	Actualmente no se dispone de datos
Kiwi	<i>Actinidia chinensis J.E. Planch</i>	11,5	10,5
Kumquat	<i>Fortunella sp.</i>	Actualmente no se dispone de datos	Actualmente no se dispone de datos
Limón	<i>Citrus limon (L.) Burm.f.)</i>	8,0	7,0
Lima	<i>Citrus aurantifolia Swingle</i>	8,0	7,0
Arándano rojo	<i>Vaccinium vitis-idaea L.</i>	10,0	9,0
Zarzamora "Logan"	<i>Rubus ursinus var. loganobaccus</i>	10,0	Actualmente no se dispone de datos
Lulo	<i>Solanum quitoenes L.</i>	Actualmente no se dispone de datos	Actualmente no se dispone de datos
Lichí	<i>Litchi chinensis Sonn.</i>	12,0	11,2
Mandarina/Tangerina	<i>Citrus reticulata</i>	11,2	10,5
Mango	<i>Mangifera indica</i>	13,0	14,0
Melón	<i>Cucumis melo L.</i>	8,0	7,5
Mora	<i>Morus spec.</i>	Actualmente no se dispone de datos	Actualmente no se dispone de datos
Nectarina	<i>Prunus persica</i>	10,0	Actualmente no se dispone de datos
Naranja	<i>Citrus sinensis</i>	11,2	10,0
Papaya	<i>Carica papaya L.</i>	9,5	9,0
Granadilla	<i>Passiflora edulis</i> and <i>Passiflora edulis forma flavicarpa</i>	13,5	12,4
Melocotón (durazno)	<i>Prunus persica</i>	10,0	9,0
Pera	<i>Pyrus communis L. ;</i>	11,9	11,0
Caqui	<i>Diospyros kaki L.</i>	Actualmente no se dispone de datos	Actualmente no se dispone de datos
Piña	<i>Ananas comosus L. Merrill =</i> <i>Ananas sativus L. Lindl.</i>	12,8	11,2
Ciruela	<i>Prunus domestica L.</i>	11,2	10,0
Granada	<i>Punica granatum</i>	12,0	11,2
Ciruela	<i>Prunus domestica</i>	18,5	Actualmente no se dispone de datos
Ciruela claudia	<i>Prunus domestica L.</i>	11,2	10,0
Membrillo	<i>Cydonia oblonga</i>	11,2	10,0
Frambuesa	<i>Rubus idaeus</i>	7,0	6,3
Grosella roja	<i>Ribes rubrum L.</i>	10,0	9,0

Fruta	Nombre botánico	Nivel Brix Zumó (jugo) reconstituido a partir de un concentrado	Nivel Brix Zumó (jugo) de concentración natural no derivado de concentrado
Ruibarbo	<i>Rheum, R. rhubarbarum</i>	5,7	Actualmente no se dispone de datos
Escaramujo	<i>Rosa sp.</i>	9,0	8,0
Serba	<i>Sorbus aucuparia L.</i>	11,2	10,0
Espino amarillo	<i>Hippphae rhamnoides L.</i>	5,8	5,0
Bruño	<i>Prunus spinosa L.</i>	5,8	5,0
Cereza agria	<i>Prunus cerasus</i>	13,5	12,4
Cachimón espinoso	<i>Annona muricata L.</i>	14,5	13,5
Cereza ácida	<i>Prunus cerasus cv. Stevnsbaer</i>	17,3	14,7
Fresa	<i>Fragaria ananassa</i>	7,0	6,3
Anona blanca	<i>Annona squamosa L.</i>	14,5	13,5
Cereza dulce	<i>Prunus avium</i>	20,0	Actualmente no se dispone de datos
Tomate	<i>Lycopersicum esculentum L.</i>	5,0	4,2
Umbú	<i>Spondias tuberosa anuda</i>	9,0	8,0
Sandía	<i>Citrullus lanatus L.</i>	7,8	7,5
Grosella blanca	<i>Ribes rubrum L.</i>	10,0	9,0

(c) Disposiciones especiales respecto de los néctares de frutas

Néctares de frutas obtenidos de	Contenido mínimo de zumo (jugo) y/o contenido de puré (% m/m)
Albaricoque (damasco)	35
Mirtillo	40
Zarzamora	30
Grosella negra	30
Grosella negra (no pulposa)	30
Mora "Cloudberry"	30
Arándano agrio	30
Saúco	50
Uva espina	30
Pomelo	50
Guayaba	25
Mandarina	50
Mango (pulposo)	30
Naranja	50
Melocotón (durazno)	40
Pera	40
Frambuesa	40
Grosella roja	30
Escaramujo	40
Serba	30
Espino amarillo	25
Fresa	40
Tangerina	50
Grosella blanca	30
Arándano común	30
Otros: elevada acidez, elevado contenido de pulpa, o aroma fuerte	25
Otros: baja acidez, bajo contenido de pulpa, o aroma bajo/medio	50

3.1.2 Otros ingredientes permitidos sujetos a requisitos de etiquetado de ingredientes

- (a) Podrán añadirse a todos los productos de zumo (jugo) definidos en la sección 2.1 azúcares con menos del 2 por ciento de humedad (según se define en la Norma del Codex para los Azúcares CX-STAN 212-1999): sacarosa, dextrosa monohidrato, dextrosa anhidra, glucosa y fructosa.
- (b) Podrán añadirse, solamente a los néctares según se define en la sección 2.1.3, a los zumos (jugos) concentrados según se han definido y a los zumos (jugos) derivados de concentrados, jarabes (según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CX-STAN 212-1999), a saber: jarabe de glucosa, sacarosa líquida, solución de azúcar invertido, jarabe de azúcar invertido, jarabe de fructosa, isoglucosa, jarabe de elevado contenido de fructosa, azúcar derivado de frutas y miel.
- (c) Podrá añadirse zumo (jugo) de limón o zumo (jugo) de lima o ambos: hasta 3 g/l de ácido cítrico anhidro (50 meq) para fines de acidificación a zumos (jugos) no edulcorados según se definen en las secciones 2.1.1 y 2.1.2. Podrá añadirse zumo (jugo) de limón o zumo (jugo) de lima, o ambos: hasta 5 g/l de ácido cítrico anhidro a néctares, según se han definido en la sección 2.1.3.
- (d) Se prohíbe la adición tanto de azúcares como de acidificantes (definidos en el subpárrafo b) y la sección 4 respectivamente) al mismo zumo (jugo) de fruta.
- (e) Podrá añadirse zumo (jugo) de *reticulata* y *citrus hybrids* con *reticulata* a zumo (jugo) de naranja en cantidades no superiores al 10 por ciento en peso del contenido total de sólidos solubles.
- (f) Podrán añadirse sal y especias al zumo (jugo) de tomate.
- (g) La adición de nutrientes esenciales (por ej. vitaminas, minerales) deberá ajustarse a los textos de la Comisión del Codex Alimentarius establecidos para este fin.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

Los zumos (jugos) y néctares deberán tener el color, aroma y sabor característicos del zumo (jugo) de la variedad de fruta de la que derivan. Podrán restituirse componentes naturales de zumo (jugo) de fruta al zumo (jugo) del mismo tipo de fruta del que se han extraído tales componentes naturales volátiles del zumo (jugo) de fruta.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Función	Dosis máxima
4.1 Antioxidantes	
300 Ácido ascórbico	Limitada por las BPF
220 Dióxido de azufre (limón, lima y mosto de uva solamente)	350 mg/l
4.2 Reguladores de la acidez	
300 Acido cítrico	2 g/l
330 Ácido cítrico (para néctares)	5 g/l
296 Ácido málico (para néctares)	Limitada por las BPF
336 Acido tartárico (para néctares)	Limitada por las BPF
4.3 Agentes carbonatadores	
290 Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
4.4 Estabilizadores	
440 Pectinas	< 3g/l
4.5 Edulcorantes (para néctares)	
950 Acesulfame K	< 350 mg
951 Aspartamo	< 600 mg
952 Ácido ciclámico y sales	<400 mg/l
954 Sacarina y sales	< 80 mg/l
955 Sacaralosa	< 250 mg/l
954 Neohesperidina	< 30 mg/l
4.6 Pueden añadirse conservantes sólo de conformidad con la legislación nacional	

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

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.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Los productos deberán satisfacer los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

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

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL

7.1.1 Nombre del alimento

7.1.1.1 Zumo (jugo) de fruta

El nombre del alimento será el nombre del zumo (jugo) de fruta utilizado según se define en la sección 2.2. Tal nombre del alimento podrá utilizarse únicamente para zumos (jugos) que se ajusten a la definición formulada en la sección 2.1.1 de la presente Norma y que por lo demás se ajusten también a la misma.

7.1.1.2 Zumo (jugo) concentrado de fruta

El nombre del alimento será “zumo (jugo) concentrado de _____”, indicándose en el espacio en blanco el nombre de la especie correspondiente al nombre del zumo (jugo) de fruta utilizado según se define en la sección 2.2. Tal nombre del alimento podrá utilizarse únicamente para zumos (jugos) que se ajusten a la definición formulada en la sección 2.1.2 de la presente Norma y que por lo demás se ajusten también a la misma.

7.1.1.3 Néctar

El nombre del alimento deberá ser “néctar de _____”, indicándose en el espacio en blanco el nombre de la especie correspondiente al zumo (jugo) de fruta o ingredientes de puré de fruta especificados en la sección 2.2.

7.1.2 Requisitos adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

7.1.2.1 Para los zumos (jugos) de frutas, si el producto contiene o se ha preparado a partir de zumo (jugo) concentrado y agua, o el producto se ha preparado a partir de zumo (jugo) derivado de concentrado y zumo (jugo), las palabras “derivado de concentrado” deberán figurar muy cerca del nombre del producto, de forma que destaquen claramente respecto al fondo con caracteres claramente visibles.

7.1.2.2 Para los zumos (jugos) de frutas, si el producto se ha preparado eliminando físicamente al menos el 50 por ciento del agua del zumo (jugo) de fruta, deberá etiquetarse “zumo (jugo) concentrado”.

7.1.2.3 Para los zumos (jugos) de frutas definidos en la sección 2.1, en que se hayan añadido uno o más de los azúcares definidos en la Norma General del Codex para los Azúcares o se hayan añadido edulcorantes permitidos, el nombre del zumo (jugo) deberá incluir la indicación “azúcares añadidos” o “edulcorado” en relación con el nombre del alimento.

7.1.2.4 Cuando el zumo (jugo) concentrado o néctar concentrado de fruta ha de ser reconstituido antes del consumo como zumo (jugo) o néctar de fruta, en la etiqueta deberán darse instrucciones apropiadas para la reconstitución, en términos de volumen/volumen, con un contenido mínimo de agua de conformidad con el valor de grados Brix de concentración natural correspondiente que figura en la sección 3.1.1 b).

7.1.2.5 Podrán utilizarse en la etiqueta diversas denominaciones de variedad juntamente con los nombres comunes de las frutas.

7.1.2.6 Los zumos (jugos) y néctares de frutas que han sido conservados mediante procedimientos físicos podrán incluir una descripción de tal procedimiento como parte del nombre del alimento (por ej. “pasterizado”, “congelado”, etc.).

7.1.2.7 Los néctares de frutas se etiquetarán claramente con la declaración de “contenido de fruta: _____%”, indicándose en el espacio en blanco el porcentaje de puré y/o zumo (jugo) de fruta en términos de volumen/volumen. La expresión “contenido de fruta: _____%” deberá aparecer muy cerca del nombre del alimento.

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor que no ha de consignarse al consumidor final deberá figurar bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección de los fabricantes, envasadores o distribuidores, así como las instrucciones para la conservación, deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.]

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

[en curso de elaboración]

**ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS
CODEX STAN 179-1991
(En el Trámite 3)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a todos los zumos (jugos) de hortalizas que se definen a continuación.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Por “zumo (jugo) de hortalizas” se entiende el producto líquido sin fermentar, pero fermentable, o el producto fermentado con ácido láctico, destinado al consumo directo, obtenido de la parte comestible de una o más hortalizas en buen estado, y conservado por medios físicos exclusivamente⁸. El zumo (jugo) deberá estar exento de pieles, semillas y otras partes toscas de las hortalizas. Puede ser claro, turbio o pulposo. El zumo (jugo) podrá haber sido concentrado y luego reconstituido con agua para conservar la composición esencial y los factores de calidad del zumo (jugo).

2.2 Para los fines de la presente norma, se entiende por “hortalizas” las partes de las plantas comestibles, incluidos raíces, bulbos y tubérculos (por ej., zanahorias, ajos y patatas), tallos y brotes (por ej. espárragos), hojas y flores (por ej. espinacas y coliflores) y legumbres (por ej., guisantes). También las calabazas y el ruibarbo se consideran hortalizas para los fines de esta Norma.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos de las hortalizas con las que se haya preparado, teniendo en cuenta la adición de ingredientes y la posible fermentación láctica. Podrán restituirse al zumo (jugo) los constituyentes volátiles naturales, que deberán derivar de los mismos tipos de hortalizas que los utilizados en la fabricación del producto.

3.2 USO DE CONCENTRADOS

Se permite la adición de zumos (jugos) de hortalizas concentrados.

3.3 BLANQUEO Y LAVADO

Las hortalizas no deberán retener en estas operaciones más agua que la que sea técnicamente inevitable.

3.4 INGREDIENTES

Podrán utilizarse los ingredientes siguientes:

- a) Sal de calidad alimentaria según se define en la Norma General del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria (CX-STAN 150-1985, Rev.1-1997);
- b) Vinagre, salvo en los zumos (jugos) de hortalizas sometidos a fermentación láctica;
- c) Azúcares en forma deshidratada y miel, según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CX-STAN 212-1999)
- d) Condimentos, especias y hierbas aromáticas;
- e) Frutas o productos a base de frutas de los cuales no se hayan extraído los elementos esenciales de la fruta;
- f) Suero o suero de leche que haya sido sometido a fermentación láctica, no más de 100 g (kg).

⁸ Para los efectos de la presente Norma, en la actualidad, la “conservación por medios físicos” no comprende la radiación ionizante.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	<u>Función</u>	<u>Dosis máxima</u>
300	Ácido L-ascórbico	400 mg/kg en el producto final
330	Ácido cítrico	Limitada por BPF
270	Ácido láctico (no en productos que hayan sido sometidos a fermentación láctica)	Limitada por BPF
620	Ácido glutámico y sus sales de sodio o de potasio	Limitada por BPF
296	Ácido málico	Limitada por BPF
290	Dióxido de carbono	Limitada por BPF
	Aromas naturales obtenidos de condimentos, especias, hierbas aromáticas y zumos (jugos) de frutas	Limitada por BPF

5. CONTAMINANTES

5.1 **METALES PESADOS**

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

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 las correspondientes hortalizas.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen 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 los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Los productos deberán ajustarse con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Técnicos o Biológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

7.1 **ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL**

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1985, Volumen 1 del Codex Alimentarius), se aplicarán las siguientes disposiciones:

7.1.1 **Nombre del alimento**

El nombre del alimento deberá ser “zumo (jugo) de x” o “zumo (jugo) extraído de x”, en que “x” representa el nombre o los nombres de la hortaliza u hortalizas utilizadas. Cuando se trate de zumos (jugos) extraídos de dos o más tipos de hortalizas, el producto podrá denominarse “cóctel de zumo (jugo) de hortalizas”. Si se utilizan ingredientes en cantidades que caractericen el producto, en el nombre del alimento deberá figurar una declaración, por ej., “zumo (jugo) de x azucarado” o “zumo (jugo) de x con especias”. Si el zumo (jugo) se ha obtenido mediante fermentación láctica, deberá declararse esta modalidad denominando el zumo (jugo)/néctar “fermentado con ácido láctico” o indicando muy cerca del nombre del alimento la expresión “obtenido por fermentación láctica”.

7.1.2 **Lista de ingredientes**

7.1.2.1 En la etiqueta deberá figurar la lista completa de ingredientes, de conformidad con la Sección 4.2 de la Norma General, salvo que no será necesario declarar el agua añadida para la reconstitución de los concentrados.

7.1.2.2 Cuando los zumos (jugos) deriven de concentrados, en la lista de ingredientes se declarará dicha modalidad como sigue: “zumo (jugo) de x preparado a partir de un concentrado” o “zumo (jugo) de x reconstituido” o “zumo (jugo) de x preparado a partir de zumo (jugo) concentrado x”.

7.1.3 **Requisitos adicionales**

7.1.3.1 En la etiqueta no podrá representarse figurativamente ninguna otra hortaliza o ningún producto a base de hortalizas que los que contenga el producto.

7.1.3.2 Cuando el producto contenga más de 2g/kg de dióxido de carbono, deberá figurar en la etiqueta el término “con gas” o “gasificado”.

7.1.3.3 No se hará declaración alguna respecto de la “vitamina C”, ni figurará en la etiqueta la expresión “vitamina C”, a no ser que el producto contenga la cantidad de “vitamina C” que a juicio de las autoridades nacionales del país en que se venda el producto justifique esa declaración o el uso de ese término. En tal caso, la declaración de nutrientes deberá realizarse de conformidad con las *Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional* (CAC/GL 2-1985 (rev. 1-1993) y las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales* (CAC/GL 23-1997).

7.1.3.4 Cuando el zumo (jugo) de hortalizas se haya preparado a partir de materias primas tratadas con radiaciones ionizantes, se etiquetará de conformidad con la Sección 5.2.2 de la Norma General.

7.2 RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán figurar en el envase. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante y del envasador podrán sustituirse con una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

[en curso de elaboración]