

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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 07/30/27

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

30º Período de sesiones

Roma, Italia, del 2 al 7 de julio de 2007

**INFORME DE LA 23ª REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

Arlington, VA (Zona metropolitana de Washington, D.C.) EE.UU.

Del 16 al 21 de octubre de 2006

NOTA: Este informe contiene la Carta circular del Codex CL 2006/56-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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/5.2

**CL 2006/56-PFV
Diciembre de 2006**

- A:** - Puntos de Contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas que participan en el Codex en calidad de observadores
- DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla 00153,
Roma, Italia

**ASUNTO: INFORME DE LA 23^A REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (ALINORM 07/30/27)**

PARTE A: ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 30º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos de Normas en el Trámite 8 del Procedimiento

1. **Proyecto de Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas** (párr. 38 y Apéndice II).
2. **Proyecto de Norma del Codex para el Concentrado de Tomate Elaborado** (párr. 54 y Apéndice III).
3. **Proyecto de Norma del Codex para los Tomates en Conserva** (párr. 73 y Apéndice IV).
4. **Proyecto de Norma del Codex para Algunos Frutos Cítricos en Conserva** (párr. 89 y Apéndice V).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones acerca de los documentos antes mencionados deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la *Guía para el examen de las 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 de la Comisión del Codex Alimentarius) y remitirlas a la dirección anteriormente citada, **PREFERENTEMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO, antes del 15 de mayo de 2007.**

Anteproyectos de Normas en el Trámite 5 del Procedimiento

5. **Anteproyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas** (párr. 146 y Apéndice VI).
6. **Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva** (*Disposiciones Generales*) (párr. 114 y Apéndice VII).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones acerca de los documentos antes mencionados, incluidas las repercusiones que estos documentos o cualquiera de sus disposiciones pudieran tener para sus intereses económicos, deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex* (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) y remitirlas a la dirección anteriormente citada, **PREFERENTEMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO, antes del 15 de mayo de 2007.**

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

7. **Anteproyectos de Anexos específicos de algunas hortalizas en conserva** (*Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva*) (párr. 114 y Apéndice VII).
8. **Anteproyecto de Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva** (párr. 144 y Apéndice VIII).

9. **Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas** (párr. 11 y Apéndice IX).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones acerca de los documentos antes mencionados deberán hacerlo por escrito, PREFERENTEMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO, **antes del 31 de agosto de 2007**.

10. **Propuestas de Enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas** (párr. 149 y Apéndice XI).

11. **Métodos de Análisis para las Frutas y Hortalizas Elaboradas - Productos Acuosaos del Coco** (párr. 156 y Apéndice XII).

12. **Disposiciones Relativas a los Aditivos Alimentarios para las Frutas y Hortalizas Elaboradas** (párr. 171 y Apéndice XIII).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones acerca de los documentos antes mencionados deberán hacerlo por escrito, PREFERENTEMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO, **antes del 31 de diciembre de 2007**.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 23ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité acordó lo siguiente:

Adopción de normas del Codex y textos afines

- remitir los *proyectos de Normas del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas, el Concentrado de Tomate Elaborado, los Tomates en Conserva y Algunos Frutos Cítricos en Conserva* a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 30º período de sesiones, para su adopción final en el Trámite 8 (párrs. 38, 54, 73 y 89 y Apéndices II, III, IV y V, respectivamente).
- remitir los *anteproyectos de Normas del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas así como también para Algunas Hortalizas en Conserva (Disposiciones Generales)* a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 30º período de sesiones, para su adopción preliminar en el Trámite 5 (párrs. 146 y 114, y Apéndices VI y VII, respectivamente).

Aprobación de nuevos trabajos

- remitir una propuesta para la elaboración de un *Plan de Muestreo con la Inclusión de Disposiciones Metrológicas para el Control del Peso Escurrido Mínimo de las Frutas y Hortalizas en Conserva* como nuevo trabajo para ser examinado por el Comité Ejecutivo y aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius (párr. 148 y Apéndice X).

ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité acordó lo siguiente:

- devolver los *Anteproyectos de Anexos específicos de algunas hortalizas en conserva (Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)* al Trámite 3 a fin de recabar observaciones, ser examinados por un Grupo de trabajo dirigido por Francia y vuelto a examinar por el Comité en su próxima reunión (párr. 114 y Apéndice VII).
- devolver el *Anteproyecto de Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva* al Trámite 3 a fin de recabar observaciones, ser examinado por un Grupo de trabajo dirigido por Francia y vuelto a examinar por el Comité en su próxima reunión (párr. 114 y Apéndice VIII).
- adjuntar la *propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas* al Informe de esta Reunión con el objeto de recabar observaciones, ser examinada por el Secretariado del CODEX y vuelto a examinar por el Comité en su próxima reunión (párr. 11 y Apéndice IX).
- dejar sin cambios a la *Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas* y, al mismo tiempo, seguir pidiendo observaciones relativas a las propuestas de enmiendas a la *Lista de Prioridades* a fin de examinarlas en su próxima reunión (párr. 149 y Apéndice XI).
- pedir observaciones sobre los *métodos de análisis para los productos acuosos de coco* a fin de examinarlas en su próxima reunión (párr. 156 y Apéndice XII).
- pedir observaciones sobre las *disposiciones relativas a los aditivos alimentarios para las normas en estudio en el Procedimiento de Trámites* a fin de examinarlas en su próxima reunión (párr. 171 y Apéndice XIII).
- establecer los siguientes **plazos** para la terminación de los trabajos de las normas en examen en el Procedimiento de Trámites según las recomendaciones de la Comisión:
 - *Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva (Disposiciones Generales)*: Finalización para el 32º período de sesiones de la Comisión (2009) (párr. 113).
 - *Anteproyectos de Anexos específicos de algunas hortalizas en conserva (Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)*: Finalización para el 34º período de sesiones de la Comisión (2011) (párr. 113).
 - *Anteproyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas*: Finalización para el 32º período de sesiones de la Comisión (2009) (párr. 145).

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES -----	página iv
INFORME DE LA 23 ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS -----	página 1
ESTADO DE LOS TRABAJOS -----	página 25
	<u>Párrafos</u>
INTRODUCCIÓN -----	1
APERTURA DE LA REUNIÓN -----	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa) -----	3 - 5
CUESTIONES PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2 (a) del programa) -----	6 - 9
PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 2 (b) del programa) -----	10 - 11
EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7	
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (Tema 3 (a) del programa) -----	12 - 38
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO (Tema 3 (b) del programa) -----	39 - 54
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES EN CONSERVA (Tema 3 (c) del programa) -----	55 - 73
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA (Tema 3 (d) del programa) -----	74 - 89
EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4	
ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (incluidas las disposiciones sobre líquidos de cobertura) (Tema 4 (a) del programa) -----	90 - 114
ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (Tema 4 (b) del programa) -----	115 - 146
PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 5 del programa) -----	147 - 149
OTROS ASUNTOS	
MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 6 (a) del programa) -----	150 - 156
DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 6 (b) del programa) -----	157 - 172
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 7 del programa) -----	173
Apéndices	
<u>Apéndice I</u> - LISTA DE PARTICIPANTES -----	página 26
<u>Apéndice II</u> - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS -----	página 34
<u>Apéndice III</u> - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO ---	página 43
<u>Apéndice IV</u> - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES EN CONSERVA -----	página 49
<u>Apéndice V</u> - PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA -----	página 58
<u>Apéndice VI</u> - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS -----	página 66

<u>Apéndice VII</u> - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (incluidos los Anexos específicos de algunas hortalizas en conserva) -----	página 79
<u>Apéndice VIII</u> - ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE LOS LÍQUIDOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA -----	página 109
<u>Apéndice IX</u> - PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS -----	página 110
<u>Apéndice X</u> - DOCUMENTO PROYECTO SOBRE UN PLAN DE MUESTREO CON LA INCLUSIÓN DE DISPOSICIONES METROLÓGICAS PARA EL CONTROL DEL PESO ESCURRIDO MÍNIMO DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA -----	página 122
<u>Apéndice XI</u> - LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS -----	página 124
<u>Apéndice XII</u> - MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS - PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO -----	página 125
<u>Apéndice XIII</u> - DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS -----	página 126

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas celebró su 23^a reunión en Arlington, Virginia, EE.UU., del 16 al 21 de octubre de 2006 por amable invitación del Gobierno de los Estados Unidos de América. El Sr. Terry B. Bane, Director de la División de Productos Elaborados, Programas de Frutas y Hortalizas, Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, presidió la reunión. Delegados de 21 países miembros y una organización miembro, y observadores de 2 organismos internacionales asistieron a la reunión. La lista completa de los participantes se adjunta al presente informe como el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La reunión fue inaugurada por el Sr. Lloyd C. Day, Administrador del Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3. El Comité aprobó el Programa provisional como programa de trabajo para la reunión y acordó posponer el debate del Tema 2 (b) del programa – Propuesta de modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas para después del Tema 4 (b) del programa, con el entendimiento de que sería más eficaz examinar la propuesta de modelo general después de concluir el debate técnico sobre los proyectos y los anteproyectos de normas bajo los temas 3 y 4 del programa.

4. A fin de acelerar su trabajo sobre las secciones de aditivos alimentarios en las normas bajo examen, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo intra-reunión sobre aditivos alimentarios² que formularía recomendaciones sobre las disposiciones de aditivos alimentarios relacionadas con los temas 3(a) - 4(b), concentrando su trabajo en los aditivos alimentarios que eran tecnológicamente necesarios en las clases funcionales identificadas y tomando en cuenta, en la medida de lo posible, a la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA).

5. La delegación de la Comunidad Europea (CE) presentó el documento CRD 1 sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros, de conformidad con el párrafo 5 del Artículo II.5 del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2 (a) del programa)³

6. El Comité tomó nota de los asuntos remitidos por la Comisión en su 28^o y 29^o periodos de sesiones con respecto a los anteproyectos de normas para el concentrado de tomate elaborado, los tomates en conserva y algunos frutos cítricos en conserva adoptados en el Trámite 5 y avanzados al Trámite 6 para recabar observaciones y ser examinados por el Comité. El Comité también tomó nota de la suspensión del trabajo sobre el anteproyecto de Norma para la Salsa de Soja y de la transferencia⁴ del trabajo sobre la elaboración de normas regionales para productos de granos de soja sin fermentar y productos de ginseng al Comité Coordinador FAO / OMS para Asia.

¹ CX/PFV 06/23/1.

² Estados Unidos de América (presidente), Australia, Brasil, Canadá, Costa Rica, la Comunidad Europea (relator), Francia, Finlandia, Indonesia, Los Países Bajos, España, Suiza, el Reino Unido y Tailandia.

³ CX/PFV 06/23/2, CRD 1 (División de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros).

⁴ ALINORM 05/28/41, párrs. 73 – 74 y Apéndice VIII.

7. Además, el Comité tomó nota de la respuesta:
- Del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos con respecto a una excepción sobre el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos en el caso de los productos esterilizados comercialmente, por medio de la inclusión de una nota al pie de página en la sección de higiene correspondiente cuando sea necesario;
 - de los Comités sobre Residuos de Plaguicidas y Contaminantes con respecto a la asignación del factor de concentración pertinente para aquellos productos concentrados y re-diluidos que pudiera ser establecido por los comités sobre productos pertinentes cuando no hubiera límites máximos de residuos para plaguicidas ni niveles máximos de contaminantes correspondientes para los productos elaborados pero sí para los productos frescos formulados por estos comités horizontales; y
 - del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos con respecto al uso correcto del término “edulcorante” para diferenciar entre los “productos alimentarios” y los “aditivos alimentarios” que se utilizan para endulzar los alimentos al denominar como “productos alimentarios que confieren un sabor dulce (al alimento)” a los productos que no son aditivos alimentarios, en el entendimiento de que este término sería utilizado únicamente para la descripción de ingredientes en las normas y no para propósitos de etiquetado.
8. Asimismo, el Comité tomó nota de la decisión tomada por la Comisión en su 29º período de sesiones de establecer un Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Congelados Rápidamente para finalizar las disposiciones tanto de calidad como de inocuidad del Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente, con Tailandia como el país anfitrión⁵.
9. El Comité reconoció la petición realizada por la Comisión en su 29º período de sesiones de especificar un plazo para completar las normas que ya habían sido aprobadas antes del 2004 y acordó examinar este asunto tras el término del debate de los temas pertinentes del programa.

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 2 (b) del programa)⁶

10. El Comité reiteró su acuerdo sobre la necesidad de tener un Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que ayudaría a garantizar un enfoque coherente con respecto al formato y a la terminología en las normas del Codex para estos productos.
11. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no debatió el Modelo general, pero acordó que éste debería ser distribuido con el fin de recabar observaciones (Apéndice IX). La Secretaría preparará un modelo general revisado para que sea examinado por el Comité en su próxima reunión.

PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (Tema 3 (a) del programa)⁷

12. El Comité revisó el proyecto de Norma sección por sección y acordó realizar las siguientes enmiendas:

⁵ ALINORM 06/29/41, párrs. 116 - 119 y Apéndice X.

⁶ CX/PFV 06/23/3, observaciones de Cuba (CRD 14).

⁷ CX/PFV 06/23/4 y observaciones de Australia, Brasil, Cuba, Francia y Suiza (CX/PFV 06/23/4-Add. 1); Argentina (CRD 7); la Comunidad Europea (CRD 10) e India (CRD 12).

Sección 1 – Ámbito de aplicación

13. El Comité reconoció que algunas de las disposiciones eran muy similares a la definición del producto y acordó reorganizar esta sección para que coincidiera con el formato de las normas del Codex para productos y con el lenguaje habitualmente aplicado a esta sección en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

14. Asimismo, el Comité acordó proporcionar el nombre en latín para la “mostaza verde” para efectos de claridad y excluir a la col ácida o “sauerkraut” puesto que ésta era un producto que requería disposiciones específicas relacionadas con la elaboración, y que no se habían identificado cuestiones sobre el comercio ni sobre la protección del consumidor relacionadas con este producto en el comercio internacional. Por lo tanto, la referencia a este producto se eliminó en toda la Norma.

Sección 2.1 - Definición del producto

15. El Comité realizó varias modificaciones a la Sección 2.1 debido a la reorganización del Ámbito de aplicación para efectos de alineación con el lenguaje normalizado habitualmente aplicado en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. Estos cambios se indican a continuación:

16. **Sección 2.1 (a)** – El Comité acordó incluir a las “semillas” puesto que éstas eran un ingrediente básico en la producción de frutas y hortalizas encurtidas. El Comité también acordó hacer referencia a las hierbas “aromáticas” puesto que esto se consideraba más apropiado y aplicar esta decisión en todas las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas según corresponda.

17. **Secciones 2.1 (b) y (d)** – El Comité modificó estas secciones para incorporar algunas de las disposiciones previamente incluidas en el Ámbito de aplicación.

18. El Comité también acordó que, en vista de la exclusión de la col ácida o “sauerkraut”, la disposición específica para un rango de pH de 2 a 4 no era necesaria puesto que los productos restantes estaban regulados adecuadamente por un pH inferior a 4.6 (Sección 2.1 (d)).

19. Una delegación señaló que para los productos que tienen un pH con un valor aproximado de 4.6 podría ser importante determinar una tolerancia superior e inferior al valor límite (p. ej., 4.58 y 4.62 para redondearse a 4.6) para diferenciar entre aquellos productos regulados por la Norma que requieren un proceso de conservación adicional, p. ej., un tratamiento térmico tal como la esterilización, la pasteurización, etc., tomando en cuenta el aumento de la sensibilidad de los equipos utilizados para aplicar el método de análisis que permita una mayor exactitud en los resultados de las mediciones. El Comité acordó retener el valor del pH según lo propuesto y debatir este asunto durante el examen de los métodos de análisis para las frutas y hortalizas elaboradas (Tema 6 (a) del programa).

20. **Sección 2.1 (c)** – El Comité alineó esta sección con el lenguaje normalizado habitualmente aplicado en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. Además, el Comité indicó que los productos regulados por la Norma podrían someterse a distintos tratamientos para asegurar la estabilidad del producto; por consiguiente, una disposición general, p. ej., “elaborados de manera apropiada” en vez de referencias a métodos específicos, proporcionaría la flexibilidad adecuada en cuanto a la calidad, la inocuidad y la innovación del producto.

Sección 2.2 – Formas de presentación

21. El Comité acordó tener un enfoque simplificado al eliminar la lista de formas de presentación e incorporar una declaración general para permitir cualquier forma de presentación del producto, siempre y cuando la forma de presentación cumpla con los requisitos de la Norma y esté declarada adecuadamente en la etiqueta. Por lo tanto, la Sección 8.1 (Nombre del producto) fue modificada de manera correspondiente.

22. El Comité observó que esta decisión podría aplicarse horizontalmente a otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y que, por consiguiente, debería tomarse en cuenta durante el examen de disposiciones para las formas de presentación frente al etiquetado.

Sección 3.1.1 – Ingredientes básicos

23. El Comité alineó esta sección con el lenguaje normalizado habitualmente aplicado en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 3.1.2 – Otros ingredientes autorizados

24. El Comité acordó lo siguiente:

- eliminar aquellas disposiciones relacionadas con los líquidos de cobertura (p. ej., salmuera, vinagre, zumo (jugo) de fruta, aceite, etc.) y con los ingredientes básicos (p. ej., hierbas aromáticas);
- incorporar una declaración por separado para la “salsa de soja” y reemplazar “condimentos (aderezos)” con “salsas” frente al Sistema de Categorías de Alimentos de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA), el cual asigna distintas categorías de alimentos a estos productos.
- reemplazar el término “edulcorantes nutritivos sin refinar” con “productos alimentarios que confieren un sabor dulce (al alimento)” según lo recomendado por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos⁸;
- permitir otros ingredientes, según corresponda, tomando en cuenta la gran gama de productos regulados por la Norma.

Sección 3.2 - Criterios de calidad

25. El Comité ajustó las disposiciones para el color, sabor y textura, y acordó que el texto simplificado podría utilizarse como referencia en otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 3.2.1.2 – Frutas y hortalizas encurtidas en aceite comestible

26. El Comité acordó que un valor del 10% era el mínimo requerido para identificar a un producto como fruta y/u hortaliza encurtida en aceite comestible y asegurar que se mantenga la calidad del producto, por ejemplo, daño por oxidación. Por consiguiente, se eliminó el requisito del producto sumergido en aceite.

Secciones 3.2.1.4 y 3.2.1.5 - Definición de defectos, y Defectos y tolerancias

27. El Comité intercambió opiniones respecto a la oportunidad de retener a estas secciones en la Norma. Algunas delegaciones opinaron que la Sección 2.1 (a) ya regulaba la calidad e inocuidad del producto, y que las disposiciones para los defectos y las tolerancias no proporcionaban un valor adicional en función de la protección de la salud del consumidor ni de las prácticas equitativas del comercio.

⁸ ALINORM 05/28/22, párrs. 6 – 9.

28. Otras delegaciones opinaron que esta sección proporcionaba orientación importante para el cumplimiento con las siguientes disposiciones en la Norma sobre la clasificación de envases “defectuosos” y la aceptación del lote (por ejemplo, inspecciones). A este respecto, estas delegaciones consideraron que ciertos calificadores, tales como “prácticamente” o “suficientemente”, deberían especificarse con cifras de cuantificación, p. ej., porcentajes de defectos, como en otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. Otras delegaciones cuestionaron la aplicación de “macas (manchas)” a ciertas formas de presentación, tales como “picado” o “desmenuzado”.

29. El Comité volvió a redactar las disposiciones relativas a las macas (manchas) para aplicarse al producto según corresponda, al hacer referencia a la “aparición general del producto”. No obstante, el Comité reconoció que, debido al amplio ámbito de aplicación de la Norma, no era posible establecer límites específicos para los defectos. A este respecto, el Comité acordó que las tolerancias no se aplicaban solamente a la “materia extraña inocua” sino a todo aquello definido bajo la Sección 3.2.

Sección 3.3 – Clasificación de envases “defectuosos”

30. El Comité alineó esta sección con el formato y el lenguaje habitualmente aplicados en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas al dividirla en dos secciones sobre la “Clasificación de envases 'defectuosos'” y la “Aceptación del lote”.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

31. El Comité acordó incorporar la lista de aditivos alimentarios según lo recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios.

Sección 6 – Higiene

32. El Comité acordó introducir una tolerancia para el cumplimiento con los criterios microbiológicos en el caso de los productos esterilizados, tales como aquellos regulados por la Norma, al insertar una nota al pie de página en la Sección 6.2, tal como fue recomendado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos⁹.

Sección 7 – Pesos y medidas

Llenado mínimo

33. El Comité intercambió opiniones con respecto al cumplimiento del 90% de la capacidad del envase para ciertos envases de vidrio pequeños (menos de 200 ml, donde el ancho es mayor que la altura) y acordó que las tolerancias para el llenado mínimo deberían establecerse de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, lo cual tomaría en cuenta a otros tipos de envases que tuvieran limitaciones similares, p. ej., los envases flexibles. Por consiguiente, las disposiciones para los “envases flexibles” y para el “90% de la capacidad del envase” se eliminaron de las Secciones 7.1.1 y 7.1.2 respectivamente.

34. El Comité observó que esta decisión podría aplicarse horizontalmente a otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y que, por consiguiente, debería tomarse en cuenta durante el examen de las disposiciones para el llenado mínimo.

Peso escurrido mínimo

35. El Comité acordó que las excepciones para la col roja se aplicaban a las formas de presentación en “Trozos” y a “Otras Formas de Presentación” y ajustó el formato de los párrafos en la Sección 7.1.4.1 de manera correspondiente.

⁹ ALINORM 05/28/13, párrs. 175 – 176.

36. Además, se incluyó una disposición complementaria relacionada con la desviación del peso neto basada en el cumplimiento del peso escurrido medio con el peso escurrido mínimo según su aplicación a los productos regulados por la Norma y para efectos de coherencia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 9 - Métodos de análisis y muestreo

37. El Comité acordó incorporar la lista de métodos de análisis según lo recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

Estado de tramitación del proyecto de Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas

38. El Comité acordó remitir la Norma a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice II).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO (Tema 3 (b) del programa)¹⁰

39. El Comité revisó el proyecto de Norma sección por sección y, además de modificaciones editoriales y consiguientes cambios, acordó realizar las siguientes enmiendas:

Sección 1 – Ámbito de aplicación

40. El Comité acordó modificar el Ámbito de aplicación para aclarar que los productos que contenían pieles y semillas, tales como el “tomate para pizza” y los productos “tipo caseros”, estaban excluidos de esta sección.

Sección 2.1 - Definición del producto

41. El Comité reemplazó el término “sólidos solubles naturales del tomate” con “sólidos solubles naturales totales” y acordó aplicar este cambio en todo el texto así como también en la Norma del Codex para los Tomates en Conserva, según corresponda. Asimismo, acordó un valor del 7% de sólidos solubles naturales totales para la concentración del tomate.

Sección 2.2 - Designación del producto

42. El Comité intercambió opiniones sobre las designaciones para el puré de tomate y la pasta de tomate. Algunas delegaciones opinaron que las disposiciones eran demasiado restrictivas y que podrían impedir la innovación de los productos y propusieron que el nivel para los sólidos solubles naturales totales para la pasta de tomate fuera no menor al 20% o que se eliminara el valor y se incluyera una referencia a la legislación nacional. Otras delegaciones apoyaron la retención de estas disposiciones y señalaron que los niveles propuestos para la pasta de tomate y el puré de tomate, respectivamente, se encontraban en la Norma actual del Codex y que no habían representado barreras para el comercio en el pasado y que reflejaban las prácticas generales de producción. El Comité, por consiguiente, acordó retener las designaciones del producto para el puré de tomate y la pasta de tomate, respectivamente.

43. Además, el término “plantas aromáticas” fue reemplazado con el término “hierbas aromáticas” para coincidir con una decisión tomada previamente en la reunión.

¹⁰ ALINORM 05/28/27, observaciones de Australia, Brasil, Cuba, la Comunidad Europea, Malasia, Panamá, Tailandia, los Estados Unidos de América, Uruguay, Venezuela y el *World Processing Tomato Council* (CX/PFV06/23/5)

Sección 3.1.2 – Otros ingredientes autorizados

44. El Comité no estuvo de acuerdo con la propuesta de incluir al azúcar en la lista con una nota al pie de página sobre la medición de la concentración sin azúcares, con el entendimiento de que la incorporación del azúcar afectaría la calidad del producto al cambiar el contenido de los sólidos solubles, lo que en turno crearía dificultades en relación con la medición de sólidos solubles. La delegación de la Comunidad Europea señaló nuevamente a la atención del Comité la Estrategia Mundial de la Organización Mundial de la Salud sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud e indicó que la incorporación innecesaria de los azúcares estaba en conflicto con las recomendaciones de esta Estrategia.

Sección 3.2.2.1 - Impurezas minerales

45. La nota al pie de página que aclara a qué impurezas se refiere la disposición, fue colocada correctamente dentro de esta sección.

Sección 3.2.2.3 - Recuento de mohos

46. Una delegación opinó que esta sección no era necesaria en la Norma, puesto que no trataba con un asunto de la salud pública y propuso su eliminación. Otras delegaciones opinaron que esta sección era fundamental para la Norma con el fin de evitar el uso de materia prima de calidad deficiente, y otras delegaciones propusieron establecer un nivel máximo para el recuento de mohos. El Comité recordó su decisión anterior de permitir que el recuento de mohos se estableciera de conformidad con la legislación nacional de los países importadores debido a la dificultad de llegar a un consenso sobre un valor específico, puesto que las tolerancias para los recuentos de mohos variaban considerablemente entre las distintas legislaciones nacionales. En vista de esto, se acordó retener el texto según lo propuesto.

Sección 3.2.2.3 - pH

47. El Comité acordó retener el valor del pH según lo propuesto.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

48. El Comité acordó incorporar la lista de aditivos alimentarios según lo recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios.

Sección 5 - Contaminantes

49. Las secciones 5.1.2 y 5.2.2 fueron modificadas para aclarar qué se necesitaba tomar en cuenta al examinar los factores de concentración para los límites máximos de residuos de plaguicidas y los niveles máximos de contaminantes. El Comité acordó aplicar esta decisión en todas las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas según corresponda.

Sección 7 - Pesos y medidas

50. El Comité acordó alinear esta sección de conformidad con su decisión anterior en este respecto con la excepción de las disposiciones para el peso escurrido mínimo puesto que no se aplican al concentrado de tomate elaborado.

Sección 8.1 - Nombre del producto (etiquetado)

51. Se insertó una disposición adicional, Sección 8.1 (d), para permitir el etiquetado de ingredientes específicos que puedan afectar el sabor característico del producto, con el fin de evitar errores o confusión por parte del consumidor y para alinear la sección con el lenguaje aplicado en otras normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 9 - Métodos de análisis y muestreo

52. El Comité acordó incorporar la lista de métodos de análisis según lo recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

53. El Comité tomó nota de la reserva de Australia con respecto a los parámetros de calidad de carácter preceptivo en la Norma puesto que dicho país consideraba que éstos eran innecesarios y potencialmente restrictivos para el comercio. La delegación de Cuba también expresó su reserva sobre este asunto.

Estado de tramitación del proyecto de Norma del Codex para el Concentrado de Tomate Elaborado

54. El Comité acordó remitir la Norma a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice III).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES EN CONSERVA (Tema 3 (c) del programa)¹¹

55. El Comité revisó el proyecto de Norma sección por sección y, además de modificaciones editoriales y consiguientes cambios, acordó realizar las siguientes enmiendas:

Sección 2.1 - Definición del producto

56. El Comité acordó modificar la Sección 2.1 (a) para reflejar el hecho de que la materia prima para los tomates en conserva necesita estar fresca. Además, se elaboró una disposición para el uso de tomates tanto sin corazón como con corazón, para permitir las distintas prácticas de producción, y ésta se insertó en la Sección 2.1 (a) por considerarse más apropiado.

Sección 2.3.3 - Otras formas de presentación

57. El Comité alineó esta sección con el lenguaje normalizado que se utiliza en otras normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 3.1.2 - Líquidos de cobertura

58. Se modificó la descripción del zumo (jugo) como líquido de cobertura para reflejar que el zumo (jugo) utilizado en la producción de los tomates en conserva también podría obtenerse de los concentrados de tomate.

Sección 3.1.3 - Ingredientes facultativos

59. El término “plantas aromáticas” fue reemplazado con el término “hierbas aromáticas” para coincidir con una decisión tomada previamente en la reunión. No se aceptó una propuesta para excluir a los azúcares de la lista, y tampoco una propuesta para abrir la lista a otros ingredientes. Se enfatizó que el propósito de los azúcares era el de neutralizar la acidez de los acidificantes añadidos y, por consiguiente, su retención en la lista de ingredientes facultativos era necesaria. Una delegación indicó que los azúcares también eran necesarios para neutralizar la acidez de ciertas variedades de tomate muy ácidas. Sin embargo, el Comité acordó retener el texto propuesto con una modificación para hacer una referencia a los azúcares en general y no incluir a los distintos azúcares en la lista puesto que se incluía una referencia a la Norma del Codex para los Azúcares. El Comité tomó nota de la reserva expresada por la delegación de la Comunidad Europea con respecto a esta decisión, la cual no sería coherente con la Estrategia Mundial de la Organización Mundial de la Salud sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud.

¹¹ ALINORM 05/28/27, Apéndice III, observaciones de Australia, Brasil, Cuba, la Comunidad Europea, Malasia, Panamá, Tailandia, los Estados Unidos de América, Uruguay, Venezuela y el *World Processing Tomato Council* (CX/PFV06/23/6)

Sección 3.2.2.1 - Enteros o casi enteros

60. El Comité acordó hacer referencia a una “pérdida considerable de contorno” en vez de a una “pérdida material de placenta” para efectos de mayor claridad.

Sección 3.2.2 - Tamaño o integridad

61. Esta sección se modificó para tener una disposición para que las latas pequeñas tengan tolerancias del 70% m/m de tomates escurridos.

Sección 3.2.2.3 - Recuento de mohos

62. El Comité aprobó el texto según lo propuesto, de conformidad con su decisión anterior (véase el párr. 62).

Sección 3.2.2.3 - pH

63. El Comité modificó esta sección para indicar que el pH no debe superar un valor de 4.5.

Sección 3.2.5 - Aceptación del lote

64. El Comité alineó esta sección con el lenguaje normalizado que se aplica en otras normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

65. El Comité acordó incorporar la lista de aditivos alimentarios según lo recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios.

Sección 5 - Contaminantes

66. Las secciones 5.1.2 y 5.2.2 fueron alineadas de conformidad con una decisión tomada anteriormente en este respecto en la presente reunión.

Sección 6 – Higiene de los alimentos

67. El Comité acordó introducir una tolerancia para el cumplimiento con los criterios microbiológicos en el caso de los productos esterilizados, tales como aquellos regulados por la Norma, al insertar una nota al pie de página en la Sección 6.2, tal como fue recomendado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Sección 7 - Pesos y medidas

68. El Comité acordó alinear esta sección de conformidad con una decisión tomada en este respecto según corresponda.

69. Específicamente, se acordó retener el peso escurrido según lo propuesto en la Sección 7.1.4.1 y alinear la disposición con el texto normalizado de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas. Después de intercambiar opiniones sobre la idoneidad de la disposición según lo propuesto en la Sección 7.1.4.2, el Comité aprobó la redacción propuesta con el entendimiento de que se considerarían trabajos futuros sobre la elaboración de planes de muestreo para el control del peso escurrido mínimo puesto que la propuesta actual era demasiado subjetiva.

Sección 8.1 – Nombre del producto (Etiquetado)

70. Las secciones 8.1.3 y 8.1.4 fueron alineadas de conformidad con una decisión tomada con relación a la adición de ingredientes y a otras formas de presentación.

Sección 9 - Métodos de análisis y muestreo

71. El Comité acordó incorporar la lista de métodos de análisis según lo recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

72. El Comité tomó nota de la reserva de Australia con respecto a los parámetros de calidad de carácter preceptivo en la Norma puesto que dicho país consideraba que éstos eran innecesarios y potencialmente restrictivos para el comercio.

Estado de tramitación del proyecto de Norma del Codex para los Tomates en Conserva

73. El Comité acordó remitir la Norma a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice IV).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA (Tema 3 (d) del programa)¹²

74. La delegación de los Estados Unidos de América, como país líder del Grupo de Trabajo sobre Algunos Frutos Cítricos en Conserva, informó al Comité sobre el resultado del debate del grupo de trabajo que se reunió antes y durante la reunión plenaria.

75. El Comité tomó nota de que la base para las deliberaciones del grupo de trabajo fue el Apéndice IV del ALINORM 05/28/27 y las observaciones remitidas en respuesta a este documento. Además de modificaciones editoriales y consiguientes cambios, el Comité formuló las siguientes observaciones, realizó las siguientes enmiendas y acordó lo siguiente:

Sección 2.1 - Definición del producto

76. Esta sección fue reorganizada de manera que los nombres en latín de los frutos correspondieran con sus nombres comunes. Además, se eliminó la referencia a los “edulcorantes nutritivos” y a los “otros edulcorantes nutritivos” puesto que estaban cubiertos por los términos “azúcares” y “miel” según se definen en las normas correspondientes del Codex para estos productos.

Sección 2.2 – Tipos de color

77. Esta sección se retuvo porque se consideró pertinente para propósitos de etiquetado. El tipo de color “amarillo pálido” se retuvo como un tipo único en vez de como parte de una gama de colores para definir el color exacto del fruto bajo esta categoría y para tener coherencia con los otros tipos de color que se refieren a un color único.

Sección 2.3 – Formas de presentación

78. Esta sección se simplificó al agrupar a los frutos cítricos en conserva regulados por la Norma en un solo cuadro para visualizar mejor las diferentes formas de presentación que se aplican.

¹² ALINORM 05/28/27 - Ap. IV y observaciones de Australia, Brasil, la Comunidad Europea, Malasia, Panamá, Tailandia y los Estados Unidos de América (CX/PFV 06/23/7), Informe del Grupo de Trabajo sobre Algunos Frutos Cítricos en Conserva (CRD 2 y 18), Informe del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo para las Frutas y Hortalizas Elaboradas (CRD 5) e Informe del Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios (CRD 17).

79. El Comité sostuvo un debate sobre la necesidad de diferenciar entre los “segmentos rotos” y los “trozos” para las mandarinas en conserva debido a que el tamaño pequeño de la fruta no justificaba tal distinción. Algunas delegaciones indicaron que la separación en estas dos formas de presentación representaría una carga innecesaria para la industria sin dar ningún valor adicional al consumidor en función de las prácticas equitativas del comercio y propusieron fusionar las dos formas de presentación en una sola, “segmentos rotos”. Estas delegaciones apoyaron la retención de la forma de presentación “segmentos enteros” así como la inclusión de una forma de presentación adicional, “segmentos unidos (gemelos)”, para reflejar las prácticas comerciales actuales. Otras delegaciones señalaron que sería necesario mantener las dos formas de presentación separadas para tomar en cuenta otras prácticas existentes de la industria y que la fusión de ambas formas de presentación podría resultar en una calidad inferior del producto.

80. Con arreglo al debate anteriormente citado, el Comité acordó combinar las formas de presentación “segmentos rotos” y “trozos” en una sola categoría “segmentos rotos”.

Sección 3.1.2 – Líquidos de cobertura

81. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del grupo de trabajo de simplificar esta sección al incluir una referencia a las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura de las Frutas en Conserva puesto que las disposiciones específicas sobre los líquidos de cobertura para los productos regulados por la Norma estaban cubiertas por los distintos rangos de niveles Brix establecidos para los distintos líquidos de cobertura abordados en las Directrices.

Sección 3.2.4 – Integridad (criterios de calidad)

82. El Comité acordó que esta disposición se aplicaba solamente a las formas de presentación “segmentos enteros” para los productos regulados por la Norma.

Secciones 3.2.6 – Defectos y tolerancias; 3.2.7 – Clasificación de envases “defectuosos”; 3.2.8 – Aceptación del lote y 7.1.4 – Peso escurrido mínimo

83. El Comité intercambió opiniones sobre las disposiciones citadas anteriormente frente a los cambios introducidos en la sección sobre formas de presentación. El Comité acordó eliminar la referencia sobre las tolerancias para la forma de presentación “trozos” en las mandarinas en conserva para efectos de coherencia con la decisión que tomó anteriormente en este respecto (véase los párrs. 78 - 80). Además, el Comité observó que, para las mandarinas en conserva, ciertos defectos y tolerancias se aplicaban solamente en base al promedio de la muestra. Además, el peso escurrido mínimo se modificó para incluir un valor del 40% para las toronjas en conserva para las formas de presentación “enteras” y un valor del 56% para todas las formas de presentación de las mandarinas en conserva, puesto que eran más apropiados.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

84. El Comité acordó incorporar la lista de aditivos alimentarios según lo recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios.

Sección 6 – Higiene

85. El Comité insertó una nota al pie de página para una excepción de las disposiciones en la Sección 6.2 en relación con el cumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos en los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos según la recomendación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para productos que se sometían a un tratamiento de esterilización comercial de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados.

Sección 7 – Pesos y medidas

86. El Comité alineó esta sección de conformidad con una decisión anterior tomada en este respecto donde corresponda.

Sección 8 – Etiquetado

87. Esta sección se simplificó en vista de los cambios aplicados a las secciones sobre las formas de presentación y los líquidos de cobertura. Se acordó retener solamente el término “naranjas” para las naranjas dulces en el etiquetado y alinear las secciones relacionadas con la adición de ingredientes y otras formas de presentación con el texto normalizado acordado anteriormente en este respecto.

Sección 9 - Métodos de análisis y muestreo

88. El Comité acordó incorporar la lista de métodos de análisis según lo recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

Estado de tramitación del proyecto de Norma del Codex para Algunos Frutos Cítricos en Conserva

89. El Comité acordó remitir la Norma a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice V).

ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (incluidas las disposiciones para líquidos de cobertura) (Tema 4 (a) del programa)¹³**

90. La delegación de Francia, como país líder del Grupo de Trabajo sobre Algunas Hortalizas en Conserva, informó al Comité sobre el resultado del debate del grupo de trabajo que se reunió antes de la reunión plenaria. El Comité tomó nota de que la base para las deliberaciones del grupo de trabajo fue el documento de trabajo CX/PFV 06/23/8 y las observaciones remitidas en respuesta a dicho documento.

91. Se informó al Comité de que en vista de la complejidad de la Norma y de la necesidad de su simplificación, el grupo de trabajo había propuesto que las disposiciones generales que se aplican a todas las hortalizas en conserva incluidas en el Ámbito de aplicación se abordaran en el cuerpo de la Norma y que las disposiciones específicas de las hortalizas se incluyeran en anexos por separado de la Norma. Se señaló que este enfoque permitiría el progreso del cuerpo de la Norma y de los anexos en distintas etapas en el Procedimiento de Trámites y que esto era la práctica habitual con otras normas del Codex.

¹³ CX/PFV 06/23/8, CX/PFV 06/23/8 – Add. 1; observaciones de Australia, Brasil, Costa Rica, Ecuador, Francia, Malasia y los Estados Unidos de América (CX/PFV 06/23/8-Add. 2); observaciones de Brasil y Cuba (CX/PFV 06/23/8-Add.3); Informe del Grupo de Trabajo sobre Algunas Hortalizas en Conserva (CRD 3); Informe del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CRD 5); propuesta de Costa Rica (CRD 15) e Informe del Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios (CRD 17).

92. El Comité acordó primero examinar el cuerpo de la Norma seguido de sus anexos según lo presentado en el documento CRD 3. Además de modificaciones editoriales y consiguientes cambios, el Comité formuló las siguientes observaciones, realizó las siguientes enmiendas y acordó lo siguiente:

Sección 1 – Ámbito de aplicación

93. El Comité acordó insertar una referencia a los anexos correspondientes, de conformidad con el nuevo enfoque para la Norma, con el fin de indicar que los productos regulados en esta sección también se aplicaban a aquellos definidos en los anexos y acordó aplicar esta modificación en todo el texto, según correspondiera.

Sección 2 - Descripción

94. Se informó al Comité de una propuesta para incluir a las hortalizas en conserva como materia prima para los productos de hortalizas en conserva en la Sección 2.1 (1). Se acordó que esta práctica no era común en las hortalizas en conserva y que se aplicaba más específicamente a la producción del maíz en conserva y que la inclusión específica del maíz enano en conserva se abordaría en el Anexo sobre el Maíz Enano y/o Maíz Tierno.

95. Se aclaró que el uso de la frase “de manera apropiada” era terminología normalizada en las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas y el Comité, por lo tanto, no aceptó una propuesta para sustituir este término con "Buenas prácticas de fabricación" en la Sección 2.1.3. El Comité indicó que los cambios que afectaban horizontalmente a las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas podrían abordarse en el Modelo General.

Sección 3.1.3 - Otros ingredientes autorizados

96. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de incluir una declaración general para hacer referencia a los anexos correspondientes y a la eliminación de la lista de ingredientes puesto que éstos estarían regulados por las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva que se encuentran actualmente en proceso de elaboración o que eran específicos¹⁴ de una hortaliza en conserva en particular y que serían incluidos en los anexos adecuados.

Sección 3.5 - Otras formas de presentación

97. El Comité reconoció que las formas de presentación deberían formar parte de la definición del producto para tener coherencia con el modelo general de otras normas afines del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas. Por consiguiente, esta sección se trasladó a la Sección 2 y se incluyó una referencia a otras formas de presentación según se autorizan en los anexos correspondientes.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

98. El Comité acordó incorporar la lista de aditivos alimentarios según lo recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios.

¹⁴ ALINORM 05/28/27, párrs. 14 – 15.

Sección 6 – Higiene

99. El Comité insertó una nota al pie de página para una excepción de las disposiciones en la Sección 6.2 en relación con el cumplimiento de los criterios microbiológicos establecidos en los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos según la recomendación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y estuvo de acuerdo con la eliminación de las Secciones 6.3 a 6.5 puesto que estas disposiciones se abarcaban en el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados cuya referencia se incluía en secciones anteriores sobre la higiene de los alimentos.

Sección 7 - Pesos y medidas

100. El Comité alineó esta sección de conformidad con una decisión tomada en este respecto, según corresponda.

101. Una delegación cuestionó la relación entre la “aceptación del lote” en la Sección 7.2 y las disposiciones para el llenado mínimo y el peso escurrido mínimo y recalcó que el enfoque tomado no era la práctica habitual en las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas y propuso su eliminación. No obstante, otra delegación opinó que era necesario retener esta sección en vista de la propuesta para elaborar planes de muestreo (véase el párr. 148). El Comité, por lo tanto, acordó retener la Sección 7.2 entre corchetes para un examen más a fondo en su próxima reunión.

Sección 8 – Etiquetado

102. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de colocar todas las especificaciones relativas al etiquetado que fueron específicos de productos en los anexos correspondientes y a modificar la sección sobre Otras formas de presentación (Sección 8.1.6) para indicar que la forma de presentación debería indicarse de tal manera que se eviten errores o confusión por parte del consumidor y a aplicar este texto a las otras normas bajo examen, según corresponda. La sección relacionada con la adición de ingredientes (Sección 8.1.7) fue alineada con el texto normalizado que habitualmente se aplica a las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas, y el Comité acordó aplicar este texto a las otras normas bajo examen, según corresponda.

Sección 9 - Métodos de análisis y muestreo

103. El Comité acordó incorporar la lista de métodos de análisis y muestreo según lo recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

Anexos

104. El Comité sostuvo un debate sobre cómo proceder con el examen de los distintos anexos de la Norma.

Palmitos

105. La delegación de Costa Rica, apoyada por varias delegaciones, propuso que debería darse prioridad al Anexo sobre los palmitos (Anexo V) e informó al Comité sobre las dificultades que presenta el texto actualmente propuesto, especialmente con respecto a la definición del producto que implicaba que los corazones (cogollos) de palmito podían obtenerse solamente de las palmas silvestres. Se enfatizó que no existía una justificación científica para diferenciar entre las palmas silvestres y las palmas cultivadas. Además, la delegación de Costa Rica presentó una propuesta para el Anexo sobre los palmitos, según se presentó en el documento CRD 15, la cual fue considerada una buena base para los futuros debates sobre este asunto.

106. Sin embargo, debido a la naturaleza altamente técnica del producto, el Comité acordó no continuar con el examen del Anexo sobre los palmitos en su presente reunión.

Guisantes (arvejas) verdes

107. Debido a las limitadas disposiciones técnicas para los guisantes (arvejas) verdes, el Comité decidió examinar a continuación el Anexo sobre los guisantes (arvejas) verdes (Anexo IV).

Sección 1.2 - Formas de presentación

108. El Comité intercambió una cantidad considerable de opiniones sobre las disposiciones para las formas de presentación. Varias delegaciones opinaron que un título más apropiado para esta sección sería “clasificación por tamaño” puesto que la sección se refería a los tamaños de los guisantes (arvejas). No obstante, se señaló que en el caso de estos productos, la forma de presentación dependía del tamaño.

109. Además, en cuanto a la pregunta sobre la diferencia entre los guisantes (arvejas) “dulces” y los guisantes (arvejas) “verdes”, se señaló que los “guisantes (arvejas) dulces” eran por lo general más grandes que los “guisantes (arvejas) verdes”; que sería más apropiado hacer referencia en la descripción de la clasificación por tamaño a “no clasificados” en vez de a “no clasificados por tamaño”, y que la nota al pie de página de la referencia era correctamente denominada “guisantes de huerta dulces” puesto que éstos eran comercializados ampliamente como tales.

110. Algunas delegaciones opinaron que el cuadro podría simplificarse puesto que las cifras para las distintas categorías de guisantes (arvejas) verdes y de guisantes (arvejas) dulces eran similares. Otras delegaciones, sin embargo, expresaron su preocupación sobre los valores representados en el cuadro e indicaron que éstos podrían no reflejar la amplia gama de prácticas, y que el tener valores únicos podría ser restrictivo, y que la sección podría necesitar ser objeto de las legislaciones nacionales.

111. En vista de la amplia gama de opiniones sobre esta sección y del número de anexos que todavía necesitaban abordarse, el Comité acordó suspender el debate sobre los anexos, adjuntar los anexos al Informe de la reunión para recabar observaciones en el Trámite 3 y a reestablecer el grupo de trabajo electrónico sobre las hortalizas en conserva¹⁵ para revisar los anexos tomando en cuenta el debate celebrado en esta reunión junto con las observaciones remitidas en el Trámite 3 para ser examinados por el Comité en su próxima reunión.

Anteproyecto de Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva

112. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no debatió el anteproyecto de Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva y acordó adjuntar las Directrices al Informe de la reunión para recabar observaciones en el Trámite 3 y ser examinadas por el grupo de trabajo sobre hortalizas en conserva para someterlas a examen en la próxima reunión.

Plazo

113. El Comité propuso completar el trabajo sobre el cuerpo de la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva para el 2008 y los anexos de la Norma, así como también las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva, para el 2010.

¹⁵ Grupo de trabajo encabezado por Francia, con la ayuda de Brasil, Canadá, Costa Rica, Cuba, Ecuador, la Comunidad Europea, Italia, Malasia, Marruecos, España, Suiza, el Reino Unido, los Estados Unidos de América y Tailandia.

Estado de tramitación del anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva y las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva

114. El Comité acordó avanzar el cuerpo de la Norma al Trámite 5 para su adopción por la Comisión y regresar los Anexos (Apéndice VII) y las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (Apéndice VIII) al Trámite 3 para recabar observaciones, ser examinados por el grupo de trabajo y ser examinados nuevamente por el Comité en su próxima reunión.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (Tema 4 (b) del programa)¹⁶

115. La delegación del Reino Unido, como país líder del Grupo de Trabajo sobre Confituras, Jaleas y Mermeladas, informó al Comité sobre el resultado del debate del grupo de trabajo que se reunió antes de la reunión plenaria, según se presentó en el documento CRD 4.

116. El Comité tomó nota de que la base para las deliberaciones del grupo de trabajo fue el documento de trabajo CX/PFV 06/23/9 y las observaciones remitidas en respuesta a dicho documento. Además de modificaciones editoriales y consiguientes cambios, el Comité formuló las siguientes observaciones, realizó las siguientes enmiendas y llegó a los siguientes acuerdos:

Sección 1 – Ámbito de aplicación

117. El Ámbito de aplicación se ajustó para reflejar de mejor manera que la Norma no regulaba las confituras, jaleas y mermeladas destinadas para uso dietético o para diabéticos al insertar las palabras “régimenes especiales” las cuales eran terminología común para indicar estos productos en Codex. Se eliminó la referencia a los “edulcorantes no-carbohidratos” puesto que era redundante y ya se incluía en la definición del producto. Asimismo, se eliminó la referencia a la “confitura para panadería” puesto que no era un término común para todos los países.

118. Los términos ingleses “*preserve*” y “*conserve*” se retuvieron como tales en las versiones en francés y en español puesto que eran términos facultativos específicos para las confituras utilizadas tradicionalmente en varios países de habla inglesa.

Sección 2 - Definición del producto

119. El Comité acordó sustituir en toda la Norma a los azúcares con “productos alimentarios que confieren un sabor dulce (al alimento)” para hacer referencia a los productos que no eran aditivos alimentarios, distintos de aquellos regulados en las normas del Codex para los azúcares y la miel.

Confituras

120. El Comité indicó que definiciones separadas para la “Confitura” y la “Confitura “Extra”/Confitura con alto contenido de fruta” podrían crear confusión por establecer distintas categorías del mismo producto puesto que la definición debería aplicarse horizontalmente a los distintos tipos del producto, y la información detallada sobre los términos de composición, designación, etc. debería abordarse bajo las secciones apropiadas de la Norma, por ejemplo, composición, etiquetado, etc.

¹⁶ CX/PFV 06/23/9 y observaciones de Australia, Brasil, Cuba, Suiza y los Estados Unidos de América (CX/PFV 06/23/9-Add. 1), Informe del Grupo de Trabajo sobre Confituras, Jaleas y Mermeladas (CRD 4), Informe del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo para las Frutas y Hortalizas Elaboradas (CRD 5) e Informe del Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios (CRD 17).

121. Por consiguiente, se estableció una sola definición para la confitura sin diferenciar entre la confitura “extra” y la confitura “con alto contenido de fruta”, y las designaciones alternativas para este producto se abordaron en la sección de etiquetado según lo recomendado por el grupo de trabajo. Como resultado, todas las disposiciones para la confitura “extra” y la confitura “con alto contenido de fruta” fueron eliminadas de esta sección.

122. Además, el Comité retiró los corchetes de los términos “sin concentrar y/o concentrado” para permitir el uso de ambos tipos de pulpa y puré en la elaboración de las confituras. El Comité también acordó eliminar el término “gelatinosa” puesto que éste podría crear confusión con otros productos definidos por la Norma, por ejemplo, las jaleas, y aplicar esta decisión en todo el documento según corresponda. Asimismo, el Comité tomó nota de una observación sobre la necesidad de incorporar texto con respecto al proceso de elaboración, p. ej., “preparado por ebullición...” en la definición de los productos. No obstante, el Comité acordó que el texto “hasta adquirir una consistencia adecuada” ya incluía el proceso implicado en la producción de los productos regulados por la Norma.

Jaleas

123. Esta sección fue modificada para reflejar la decisión sobre el hecho de que la definición del producto debería ser tan general como sea posible mientras que los detalles específicos deberían abordarse en las secciones pertinentes de la Norma.

124. El Comité también observó que los ácidos o los acidificantes eran importantes en el proceso de gelatinización de la elaboración tanto de las jaleas como de las mermeladas, pero que esta disposición estaba cubierta adecuadamente en las disposiciones sobre los aditivos alimentarios y que no era necesario retenerla bajo la definición del producto.

Mermeladas – mermeladas con y sin frutos cítricos

125. El comité señaló que el término “mermelada” también podría aplicarse a frutas distintas de los frutos cítricos, p. ej., varias frutas tropicales, y estuvo de acuerdo con la recomendación del grupo de trabajo de establecer dos disposiciones por separado para las mermeladas elaboradas con frutos cítricos y las mermeladas elaboradas sin frutos cítricos.

126. El Comité indicó que la mermelada sin frutos cítricos tenía un contenido de fruta y una concentración de azúcar que no estaban regulados por la definición de las confituras y que podrían diferir de aquellos establecidos para la mermelada de agrios tomando en cuenta los distintos tipos de frutas que estaban disponibles para la elaboración de este producto específico.

Mermelada de agrios

127. El Comité tomó nota de que debido a las distintas prácticas de fabricación en el mundo se debería permitir la adición facultativa de las cáscaras en la producción de la mermelada de agrios. Además, se eliminó el término “extracto acuoso” porque no se aplicaba a los frutos cítricos. No obstante, el Comité observó que este término podría aplicarse a otras frutas, p. ej., una fruta entera con pulpa, cuyo zumo (jugo) o pulpa no pudiera extraerse por medios físicos (exprimir) como en el caso de los frutos cítricos.

Mermelada tipo jalea

128. El Comité intercambió opiniones sobre el hecho de si este producto se aplicaba solamente a aquellos obtenidos de la mermelada de agrios. El Comité no pudo identificar a otras frutas que pudieran utilizarse en la elaboración de este producto. Algunas delegaciones informaron de que este tipo de producto se aplicaba a productos elaborados en casa y que no se producía comercialmente. Por lo tanto, el Comité acordó restringir la definición de la mermelada tipo jalea a aquellos productos elaborados solamente a partir de las mermeladas de agrios.

Sección 2.2 – Otras definiciones***Fruta***

129. El Comité reorganizó esta sección para mejorar la claridad.

130. El Comité acordó retener la lista de materias primas según fue propuesta por el grupo de trabajo y consideró la fruta “congelada” una fruta de tipo fresca. Algunas delegaciones consideraron que la congelación ya implicaba un tipo de elaboración, así que las frutas congeladas deberían considerarse como una fruta de tipo elaborada o conservada. Otras delegaciones consideraron que las frutas congeladas todavía retenían las características propias de la fruta fresca en comparación con otros métodos de elaboración, tales como el enlatado, la concentración, etc. El Comité, por lo tanto, acordó retirar los corchetes de la palabra “congelada” para permitir el uso de este tipo de fruta como materia prima en la elaboración de los productos regulados por la Norma.

131. Algunas delegaciones señalaron que varias disposiciones, por ejemplo, sana, limpia, etc., podrían estar más relacionadas con los parámetros de calidad (Sección 3.2 – Criterios de calidad) y que no deberían formar parte de la definición del producto. El Comité indicó que estos calificadores se aplicaban habitualmente a esta sección en las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas y acordó retener la definición según lo propuesto por el grupo de trabajo puesto que los distintos enfoques en este respecto podrían crear confusión para los usuarios de las normas.

Pulpa de fruta

132. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del grupo de trabajo para incluir el término “carnosa” además de la parte comestible de la fruta.

Productos alimentarios que confieren un sabor dulce (al alimento)

133. El Comité retiró los corchetes del término “jarabe de fructuosa” y de “azúcar morena” y los incluyó por separado en la lista puesto que éstos no estaban regulados por la Norma del Codex para los Azúcares. Se indicó que solamente la fructuosa (deshidratada) y la “azúcar morena suave” se encontraban definidas en dicha Norma mientras que la “azúcar morena” era una categoría más extensa.

Sección 3.1.2 – Contenido de fruta (ingredientes básicos)***Confituras y jaleas***

134. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del grupo de trabajo de seguir el mismo enfoque que el de la Norma del Codex para las Confituras, (Conservas de Frutas) y Jaleas en vigor, y en dividir la sección en dos subsecciones para abordar distintas prácticas de fabricación relacionadas con las distintas designaciones de los productos indicadas en el etiquetado, y permitir a la vez flexibilidad en la aplicación de las designaciones del producto al aplicar las formulaciones del contenido de fruta sin hacer referencia a la designación específica del producto en las dos subsecciones sino en la sección de etiquetado. Se incorporó una declaración general para referir esta sección a la sección de etiquetado con este respecto.

135. El Comité examinó una propuesta para referir la cantidad de ingredientes de fruta utilizada en el producto final a las “buenas prácticas de fabricación” para permitir la variabilidad y la innovación del producto al considerar otras frutas y hortalizas que no se mencionan específicamente pero que también estaban reguladas por el ámbito de aplicación de la Norma. El Comité indicó que las disposiciones en las Secciones 3.1.2 (a) y (c) proporcionaban suficiente flexibilidad en cuanto a que las disposiciones se aplicaban a todas las frutas y hortalizas aptas para la elaboración de las confituras, jaleas y mermeladas, y que las excepciones a estas disposiciones se abordaban adecuadamente en la lista de frutas y hortalizas bajo cada sub-sección.

136. El Comité tomó nota de una disposición sobre la adición del zumo (jugo) de uva y del concentrado de zumo (jugo) de uva a la confitura de uva labrusca mediante la que el contenido de fruta podría tomar en cuenta tanto el zumo (jugo) como la fruta. Se indicó que esta disposición estaba regulada por la Norma en vigor. El Comité acordó colocar esta disposición entre corchetes para examinarla más a fondo en su próxima reunión.

Mermelada de agrios

137. El Comité señaló que los niveles mínimos propuestos para el contenido de fruta y de endocarpio reflejaban prácticas más tradicionales en la elaboración de este producto y que no tomaban en cuenta la gama de las nuevas mermeladas de agrios que cada vez estaban disponibles en mayor número y que, debido a la naturaleza de la fruta, no podían cumplir con los niveles propuestos en la Norma, p. ej., mermeladas de lima.

138. El Comité estuvo de acuerdo en retirar los corchetes de los porcentajes de ingredientes de frutos cítricos pero especificó que estos porcentajes se aplicaban cuando el producto estaba elaborado predominantemente con algunos frutos cítricos específicos, por ejemplo, las naranjas.

139. El Comité también acordó incluir una referencia a la definición del endocarpio para los frutos cítricos en una nota al pie de página.

Mermelada sin frutos cítricos

140. El Comité indicó que debido a la amplia gama de frutas y hortalizas utilizadas para la producción de mermeladas que no contenían frutos cítricos, el rango del contenido de fruta propuesto en la Norma podría ser innecesariamente restrictivo puesto que debido a esta diversidad, algunas de estas frutas y hortalizas podrían tener un valor superior y/o inferior al rango propuesto.

141. Por consiguiente, el Comité acordó incluir un nivel mínimo para diferenciarlas de los otros productos definidos en la Norma, y estuvo de acuerdo en que una lista similar de excepciones no exhaustiva tal como la elaborada para las confituras y las jaleas también podría ser aplicable para la mermelada sin frutos cítricos y que esto podría ser examinado más a fondo por el Comité si fuera necesario. Se señaló que un nivel mínimo en comparación con un rango también era coherente con disposiciones similares para los otros productos regulados por la Norma.

Conclusión

142. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité suspendió el examen de la Norma en la presente reunión. No obstante, en reconocimiento del progreso logrado por el grupo de trabajo en la revisión de la Norma desde la última reunión del Comité, y basado en los debates y los acuerdos logrados en la presente reunión, el Comité acordó dejar el texto restante sin cambios y a debatirlo más a fondo en su próxima reunión, y acordó remitir la Norma a la Comisión para su adopción preliminar en el Trámite 5.

143. Al tomar esta decisión, el Comité también acordó alinear la sección sobre contaminantes con el texto normalizado y las secciones sobre higiene de los alimentos y sobre pesas y medidas con las decisiones tomadas en este respecto en la presente reunión.

144. Asimismo, el Comité acordó incorporar la lista de aditivos y los métodos de análisis en las secciones pertinentes de la Norma según lo recomendado por los grupos de trabajo sobre aditivos alimentarios y métodos de análisis para ser examinados más a fondo en su próxima reunión.

Plazo

145. El Comité propuso completar el trabajo sobre la Norma en su próxima reunión en el 2008.

Estado de tramitación del anteproyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas

146. El Comité acordó remitir la Norma a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (Apéndice VII).

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 5 del programa)¹⁷

147. El Comité examinó propuestas de Francia y del *International Olive Oil Council* para adiciones a la Lista de Prioridades.

148. En vista de la carga pesada de trabajo, el Comité decidió retener a las "Aceitunas de mesa" en la Lista de prioridades y acordó remitir la Propuesta para la Elaboración de un Plan de Muestreo con la Inclusión de Disposiciones Metrológicas para el Control del Peso Escurrido Mínimo de las Frutas y Hortalizas en Conserva como nuevo trabajo para ser examinado por el Comité Ejecutivo y aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice X).

149. En vista de lo anterior, el Comité no realizó ningún cambio en la Lista de Prioridades y la adjuntó a este Informe para recabar observaciones y continuar su examen en reuniones futuras (Apéndice XI).

OTROS ASUNTOS

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 6 (a) del programa)¹⁸

150. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el documento CRD 5 en el que figuraban las recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo con respecto a los métodos de análisis y muestreo incluidos en el documento CX/PFV 06/23/11, Apéndices I y II.

151. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité sólo examinó aquellos métodos de análisis y muestreo para las Normas propuestas para avanzar al Trámite 8 (las normas para las frutas y hortalizas encurtidas, el concentrado de tomate elaborado, los tomates en conserva y los frutos cítricos en conserva) y acordó lo siguiente:

¹⁷ CX/PFP 06/23/10; Propuesta de proyecto para la elaboración de disposiciones metrológicas de muestreo para el control del peso escurrido mínimo de las frutas y hortalizas en conserva, preparada por Francia (CRD 16).

¹⁸ ALINORM 05/28/27, Apéndice VIII: Parte II, CX/PFV 06/23/12; Informe del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CRD 5) y observaciones de IOOC (CRD 8).

152. Aquellos métodos de análisis relacionados con las Normas para las frutas y hortalizas encurtidas, el concentrado de tomate elaborado, los tomates en conserva y los frutos cítricos en conserva serían remitidos al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) para su ratificación (Apéndices II, III, IV y V) junto con aclaraciones proporcionadas por el Grupo de trabajo. Se incluyó en esta lista un método adicional (ISO UNIUN SERIES 2331) para el peso escurrido mínimo específico de los tomates triturados, según lo propuesto, puesto que el método ratificado por el CCMAS no se aplicaba a esta forma de presentación de los tomates elaborados.

153. Aquellos métodos de análisis, incluidos los Métodos de Análisis y Muestreo Recomendados del Codex (CAC/RM) y los planes de muestreo identificados por el Grupo de trabajo para las normas sobre los productos bajo debate y en el Trámite 3 ó 5 del proceso se insertarían en las Normas pertinentes y se distribuirían para recabar observaciones y ser examinados más a fondo por el Comité en su próxima reunión.

154. Además, el Comité recordó su decisión anterior de incluir una referencia a los Planes de muestreo 1 y 2 de los Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 233-1969) revocados¹⁹ y de adjuntarlos como anexo en las normas pertinentes sobre las frutas y hortalizas elaboradas. El Comité también estuvo de acuerdo con la propuesta del grupo de trabajo de estipular cuándo utilizar un nivel de inspección 1 (muestreo normal) ó 2 (disputas) al insertar texto introductorio en el anexo.

155. No obstante, se intercambiaron opiniones referentes a la idoneidad de los planes de muestreo con respecto al nivel de inspección con un NCA de 6.5 y se recalcó que esto no se podía lograr en la práctica, especialmente para las disposiciones cuantitativas. La delegación de Francia indicó que para una inspección cuantitativa tanto la Recomendación 87 de la OIML²⁰ como las Directrices 76/211 de la CE hacían referencia a un NCA = 2.5. Por consiguiente, varias delegaciones propusieron la eliminación de estos planes de muestreo. Otras delegaciones opinaron que era necesario retener los planes de muestreo puesto que éstos habían sido los planes de referencia por un período de tiempo y en reconocimiento de que existía la intención de mejorar estos planes de muestreo. En vista del debate, se acordó que los planes de muestreo no se incluirían en aquellas normas que avanzarían al Trámite 8, sino que se retendrían en aquellas Normas en el Trámite 3 o en el Trámite 5 para recabar observaciones y ser examinados más a fondo por el Comité en su próxima reunión.

156. Asimismo, el Comité acordó solicitar observaciones sobre los métodos de análisis para los productos acuosos del coco, la crema de coco y la leche de coco, para su examen en la próxima reunión (Apéndice XII).

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 6 (b) del programa)

157. La delegación de los Estados Unidos de América presentó el documento CRD 17 en el que figuraban las recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios con respecto a aquellas disposiciones sobre aditivos para las distintas normas sobre las frutas y hortalizas elaboradas bajo examen en el Comité.

158. El Comité observó que el documento básicamente diferenciaba entre aquellas disposiciones sobre aditivos recomendadas para inclusión en las normas correspondientes y aquellas que requerían un examen más a fondo por parte del Comité.

¹⁹ ALINORM 05/28/27, párr. 102

²⁰ International Organization of Legal Metrology (*Organisation Internationale de Métrologie Légale / Organización Internacional de Metrología Legal*).

159. El Comité concentró sus debates en aquellas disposiciones sobre aditivos alimentarios para inclusión en las normas propuestas para avance al Trámite 8 (las Normas para las frutas y hortalizas encurtidas, el concentrado de tomate elaborado, los tomates en conserva y los frutos cítricos en conserva) y tuvo un intercambio de opiniones sobre la idoneidad de incorporar en la lista propuesta de aditivos alimentarios algunos de los aditivos que estaban incluidos en un cuadro por separado para recabar observaciones y ser examinados por el Comité en su próxima reunión.

Consideraciones generales

160. Algunas delegaciones apoyaron la inclusión de una declaración general que hiciera referencia a las disposiciones sobre aditivos que figuran en la NGAA para la categoría de alimentos correspondiente en la norma sobre el producto, al insertar la siguiente declaración: *“La lista de aditivos alimentarios incluida en esta Norma no excluye el uso de aditivos alimentarios en las clases funcionales identificadas en la Norma y aprobadas bajo la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios en el Cuadro 3 y/o para la categoría de alimentos correspondiente en los Cuadros 1 y 2”* para permitir flexibilidad en las disposiciones sobre aditivos en las normas para productos y en reconocimiento de la NGAA como el máximo punto de referencia para los aditivos alimentarios en las normas del Codex.

161. Otras delegaciones reconocieron que la NGAA en un futuro sería la única referencia para los aditivos alimentarios en el Codex, pero que, la NGAA no estaba todavía completa y que el procedimiento²¹ para que los comités sobre productos elaboraran listas de aditivos para sus normas todavía estaba en vigor basado en la necesidad tecnológica de la ratificación por parte del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y la inclusión en la NGAA, mientras que el CCFA era responsable de evaluar los aditivos alimentarios desde una perspectiva de inocuidad. Estas delegaciones señalaron que deberían ser los comités horizontales, es decir, el CCFA en el caso de los aditivos alimentarios, quienes debieran dar orientación sobre qué enfoque tomar con respecto a las disposiciones generales en las normas del Codex y no lo contrario. Además, indicaron que, debido a la organización jerárquica del sistema de categorías de alimentos de la NGAA, más aditivos de los que son permitidos en una categoría de alimentos específica podrían ser permitidos en comparación con la categoría más amplia a la que ellos pertenecen. Asimismo, el descriptor de la categoría de alimentos al que una norma de productos podría corresponder, era en la mayoría de los casos más amplio que el definido en el ámbito de aplicación de la norma del producto, lo cual permitía más aditivos de los que se permitían en la norma sobre el producto. Estas delegaciones recalcaron que el CCFA no había concluido todavía el debate sobre la relación entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA y que, por consiguiente, sería recomendable observar el procedimiento tal como está establecido en el Manual de Procedimiento del Codex durante el período de transición actual.

162. El Comité no pudo llegar a un consenso sobre el enfoque que debería tomarse además de la lista de los aditivos alimentarios en la Norma y, por consiguiente, acordó proseguir con el examen de las disposiciones sobre aditivos en las normas bajo estudio.

²¹ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales, Sección II, 15ª edición.

Consideraciones específicas***Frutas y Hortalizas Encurtidas***

163. El Comité señaló que SIN N° 334, 335(i)/(ii), 336 (i)/(ii) y 336 para los tartratos (reguladores de la acidez) a 1500 mg/kg deberían eliminarse de la lista propuesta e incluirse en el cuadro para solicitar observaciones adicionales. SIN N° 950 Acesulfame potásico (edulcorante) se incluyó a 200 mg/kg y se acordó solicitar observaciones adicionales con respecto a un nivel mayor. Se indicó que este aditivo fue adoptado a 1000 mg/kg para la categoría de alimentos 04.2.2.3 de la NGAA.

164. El Comité indicó que deberían solicitarse observaciones adicionales sobre los aditivos para este producto en comparación con las categorías de alimentos 04.1.2.10 – Productos de fruta fermentados y 04.2.2.7 – Hortalizas fermentadas (excluidos aquellos productos de la categoría de alimentos 12.10) de la NGAA.

Tomates en Conserva

165. El Comité intercambió opiniones sobre la eliminación de tres agentes endurecedores SIN N° 341(i), 516 y 578 para el fosfato monocálcico, el fosfato de calcio y el gluconato de calcio a un nivel determinado por las Buenas prácticas de fabricación (BPF). Las delegaciones en favor de la retención de estos aditivos indicaron que éstos se encontraban en la lista de la Norma en vigor y en el Cuadro III de la NGAA. Estas delegaciones apoyaron la retención de estos aditivos en la lista propuesta entre corchetes y la petición de asesoramiento al CCFA en cuanto a la ratificación de estos aditivos como idóneos para este producto. Otras delegaciones indicaron que, basados en la información proporcionada por el observador del WPTC, el uso de estos aditivos no estaba justificado tecnológicamente. Estas delegaciones también indicaron que el CCFA evaluaba aditivos desde un punto de vista de inocuidad pero que la justificación tecnológica debería ser proporcionada por el Comité del producto.

166. El Comité no pudo llegar a un consenso sobre la inclusión de estos aditivos en la lista propuesta y éstos fueron retenidos en el Cuadro para recabar observaciones adicionales y ser examinados por el Comité en su próxima reunión.

167. La delegación de EE.UU. expresó su preocupación acerca del tiempo limitado disponible para el examen y la formulación de observaciones sobre la eliminación de los 3 aditivos alimentarios (agentes endurecedores) previamente adoptados.

Frutos Cítricos en Conserva

168. El Comité señaló que SIN N° 327 Metilcelulosa había sido propuesta como un agente anti-turbiedad. Sin embargo, no existía una clase funcional identificada como tal en los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios y, por consiguiente, era poco probable que el CCFA ratificara este aditivo. Se formularon algunas propuestas para relacionar este aditivo con la función tecnológica de espesante, emulsionante o estabilizador, pero el Comité no pudo tomar una decisión en este respecto. El Comité acordó examinar este asunto más a fondo en su próxima reunión.

Conclusión

169. El Comité estuvo de acuerdo con la lista de aditivos alimentarios según fue propuesta por el grupo de trabajo, con la adición del acesulfame potásico a la lista de aditivos para las frutas y hortalizas encurtidas, y a remitirlas al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su ratificación (las disposiciones de aditivos alimentarios para las frutas y hortalizas encurtidas, el concentrado de tomate elaborado, los tomates en conserva y algunos frutos cítricos en conserva).

170. El Comité también estuvo de acuerdo en incluir la lista de aditivos alimentarios según fue propuesta por el grupo de trabajo sobre las normas para algunas hortalizas en conserva y para las confituras, jaleas y mermeladas, para recabar observaciones y ser examinada más a fondo en su próxima reunión.

171. Además, el Comité acordó adjuntar al Informe de esta reunión una lista de aditivos alimentarios para las distintas frutas y hortalizas elaboradas bajo examen para recabar observaciones sobre las justificaciones tecnológicas para el uso de estos aditivos y sobre los niveles propuestos de conformidad con los criterios establecidos en la NGAA (sección de preámbulo 3.2) para su posible inclusión en las normas bajo examen en su próxima reunión (Apéndice XIII).

172. El Comité tomó nota de la preocupación de Australia con respecto al tiempo limitado para examinar la lista de las disposiciones de aditivos alimentarios según lo propuesto por el grupo de trabajo y las decisiones posteriores que se tomaron en este respecto.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 7 del programa)

173. Se informó al Comité de que la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas estaba provisionalmente programada para ser celebrada en los Estados Unidos en el 2008. La Secretaría del Codex y los Estados Unidos decidirían de común acuerdo el lugar y la fecha exactos.

ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO ALINORM 07/30/27
Proyecto de Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas	8	30º período de sesiones de la CAC	párr. 38 y Apéndice II
Proyecto de Norma del Codex para el Concentrado de Tomate Elaborado	8		párr. 54 y Apéndice III
Proyecto de Norma del Codex para los Tomates en Conserva	8		párr. 73 y Apéndice IV
Proyecto de Norma del Codex para Algunos Frutos Cítricos en Conserva	8		párr. 89 y Apéndice V
Anteproyecto de Norma del Codex para las Configuradas, Jaleas y Mermeladas	5	30º período de sesiones de la CAC 24ª reunión del CCPFV	párr. 146 y Apéndice VI
Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva (Disposiciones Generales)	5	30º período de sesiones de la CAC Grupo de Trabajo sobre Hortalizas en Conserva 24ª reunión del CCPFV	párr. 114 y Apéndice VII
Anteproyectos de Anexos específicos de algunas hortalizas en conserva (Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)	3	Grupo de Trabajo sobre Hortalizas en Conserva 24ª reunión del CCPFV	párr. 114 y Apéndice VII
Anteproyecto de Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva	3		párr. 114 y Apéndice VIII
Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	-----	24ª reunión del CCPFV	párr. 11 y Apéndice IX
Documento Proyecto sobre un Plan de Muestreo con la Inclusión de Disposiciones Metrológicas para el Control del Peso Ecurrido Mínimo de las Frutas y Hortalizas en Conserva	-----	30º período de sesiones de la CAC Francia 24ª reunión del CCPFV	párr. 148 y Apéndice X
Propuestas de Enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas	-----	24ª reunión del CCPFV	párr. 149 y Apéndice XI
Métodos de Análisis para las Frutas y Hortalizas Elaboradas - Productos Acuosos del Coco	-----	24ª reunión del CCPFV	párr. 156 y Apéndice XII
Disposiciones Relativas a los Aditivos Alimentarios para las Frutas y Hortalizas Elaboradas	-----	24ª reunión del CCPFV	párr. 171 y Apéndice XIII

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

Chairperson - Président – Presidente

Terry B. Bane

Branch Chief, Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Room 0709, South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-0247
United States
Phone: 202-720-4693
Fax: 202-690-1087
Email: Terry.Bane@usda.gov

ALBANIA/ALBANIE

Kasa Eljan

Food Expert
Ministry of Agriculture, Food and
Consumer Protections
Ministry of Agriculture, Food Consumer Protection
Tirana 355
Albania
Phone: +355 226297- /163
Fax: +355 225872
Email: Kasaelian@hotmail.com &
elian.kasa@mbu.gov.al

ANGOLA

Antonio José Sebastião

Membro Conseille de Directiõn
Comite Para O Codex Alimentarius
Em Angola
Codex – Angola
Phone: 923504374
Email: tonimbaxi@yahoo.com.br

Teresa Arsenio Faria de Freitas da Cruz

Member of Codex, Coordinateur
of Sub-Committee Técnicos Fruits Legumes Traités
Ministry of Trade
Avenida 4 Fevereiro – Ex Palacio
De Vidro
Angola-Luanda
Angola
Phone: 2449237547-16
Email: TeresaCruz56@hotmail.com

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Richard Souness

General Manager Food Policy and Safety
Australian Government Department of Agriculture
Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT
Australia 2601
Phone: +61 2 6272 4899
Email: richard.souness@daff.gov.au

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL

André Bispo Oliveira

Processed Fruits & Vegetable Coordinator
DIPOV/SDA/MAPA
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala 342
Brazil Cep70043-900
Phone : +55 61 3218 2627
Fax : +55 61 3224 4322
Email : andrelb@agricultura.gov.br

Cristina Machado

Researcher Food Technology
Brazilian Agricultural Research Corporation
Vegetables Research Center
CP 218
Brazil Cep 70359-970
Phone : +55 61 3385-9081
Fax : +55 61 3556-5744
Email : cristina@cnph.embrapa.br

Emerson Kloss

Secretary
Embassy of Brazil
3006 Massachusetts Ave., NW
Washington. D.C.
Phone: (202) 238-2758
Fax: (202) 238-2827
Email: ekloss@brasilemb.org

CANADA/CANADÁ

Jim Trenholm

Acting Manager, Processed Products Section
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario KIA OY9
Canada
Phone: 613-221-7151
Fax: 613-221-7294
Email: trenholmj@inspection.gc.ca

Amelie Morin

National Processed Products Evaluation Officer
Processed Products Section
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario KIA OY9
Canada
Phone: 613-221-7166
Fax: 613-221-7294
Email: morinam@inspection.gc.ca

CHINA/CHINE

Shaoping Gu

Director/Senior Engineer
Department for Registration, CNCA
B-2005, No.9,
Madian East Road, Beijing
Beijing 100088
China
Phone : 86-10-82262680
Fax : 86-10-82260755
Email : gusp@cnca.gov.cn

Sun Liping

Vice Director
Department for Food Inspection and Supervision,
Qingdao Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau,
PRC
No.2, Zhongshan Road, Shinan District, Qingdao, PRC
Qingdao 26601
China
Phone : 86-532-80887252
Fax : 86-532-80887273
Email : Slp1959123@yahoo.com.cn

Wu Shuangmin

Vice Director/Senior Engineer
Department for Health and Food Inspection and
Supervision, Shan xi Entry-Exit Inspection and
Quarantine Bureau, PRC
No. 10, North Hanguang Road, xi ` an, PRC
Xi ` an 710068
China
Phone : 86-29-85365723
Fax : 86-29-85365723
Email : wsmnxa@163.com

You Jieyu

Section Chief/ Engineer
Luoyang Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
Nanchang Road, Jianxi District,
Luoyang Henan (471003)
China
Phone : 86-379-64313955
Fax : 86-379-64311353
Email : Youjy7160@sina.com

COSTA RICA

Keren Patricia Pizarro Medina

Asesora Económica, Secretaría Técnica del Comité
Nacional del Codex
Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC)
Edificio IFAM, Residencial Los Colegios, Moravia.
Del Colegio Lincoln
100 Metros Oeste, 100 metros Sur y 200 Metros Oeste
San Jose
10216-1000
Costa Rica
Phone : (506) 236-2538
Fax : (506) 236-7192
Email : Kpizarro@Meic.go.cr
infocodex@meic.go.cr

Antonieta Umana Cordero

Gerente de Exportaciones
Conservas del Valle S.A.
Barrio Loyola, del Colegio Serafico 200 Metros Oeste.
Taras de Cartago
11052-1000
Costa Rica
Phone : (506) 286-3700
Fax : (506) 227-0168
Email : Conspalm@racsac.co.cr

Gerado Luis Castro Rodriguez

Laboratorista Químico
Derivados de Maíz Alimenticio S.A.
Calle uno, Guapiles, Pococi
Limon
7299-1000 San Jose
Costa Rica
Phone : (506) 710-0369
Fax : (506) 710-0249
Email : Felipe_castro@demasa.com

Mariela Borbon Arce

Tecnóloga de Alimentos
Conservas del Valle S.A.
Barrio Loyola, del colegio Serafico
300 metros Oeste. Taras de Cartago
1259-7050
Costa Rica
Phone : (506) 537-3139
Fax : (506) 537-2333
Email : mborbon@comeca.co.cr

Karina Guardia

Third Secretary
Embassy of Costa Rica
2114 S St, NW
Washington, DC 20008
Phone : 202-234-2945 or 202 238-2280
Fax : 202-265-4795
Email : Kguardia@costarica-embassy.org

Veronica Garcia

Attache
Embassy of Costa Rica
2114 S St, NW
Washington, DC 20008
Phone : 202-234-2945 or 202 238-2284
Fax : 202-265-4795
Email address : vgarcia@costarica-embassy.org

CUBA

Cecilia García Hernández

Secretaria Comité Técnico de Frutas y Hortalizas
Elaboradas
CTN NC 30
Especialista en Gestión de la Calidad Cuba
Phone: (537) 8320896, 8327733
Email: cecilia@consva.com.cu
ceciliagh@infomed.sld.cu

ECUADOR/ÉQUATEUR

Isabel Albornoz

Counselor of the Embassy of Ecuador
Embassy of Ecuador
2535 15th Street, N.W.
Washington, D.C. 20009
Phone: (202) 234-7200
Fax: (202) 234 3420

EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO

Salah Hussein Abo Raiia

Professor of Food Science and Nutrition
Faculty of Agriculture
Cairo University
Phone: 2023375003
Mobile: 20123199931
Email: aborayaaoad@yahoo.com

Yasser Monsour Khalil

Technical Specialist
Chamber of Food Industry
1195 Cournich El Nile,
Cairo
Egypt
Phone: 002025748627
Email: yasser@eggcfi.org.cg

**EUROPEAN COMMUNITY/
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE/
COMUNIDAD EUROPEA**

Jerome Lepeintre

European Commission
Head of Delegation
Health and Consumer Protection
Directorate-General
B – 1049 Brussels
Phone: ++ 32 – 2 -299 37 01
Email: Jerome.lepeintre@ec.europa.eu

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Kerstin Jansson

Deputy Director
Ministry of Agriculture, Food and
Consumer Affairs
Food and Animal Division
103 33 Stockholm, SWEDEN
Phone: +46 8 405 11 68
Fax: +46 8 20 64 96
Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Philip Landon

Administrator
General Secretariat of the
Council of the European Union
Finnish Presidency
RUE DE LA LOI 175
Brussels B-1048
Belgium
Phone: +32 – 2 281 4966
Fax: +32 -2 281 7928
Email: philip.landon@consilium.europa.eu

FRANCE/FRANCIA

Claudine Muckensturm

Inspecteur principal-sous direction des produits
agricoles et alimentaires
Direction générale de la concurrence, de la
consommation et de la répression des fraudes
Ministère de l' économie, des finances et de l' industrie
59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251
PARIS CEDEX 13
75703
France
Phone: +33 (0)1 44 97 24 37
Fax: +33 (0)1 44 97 05 27
Email: claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

Christophe Sureau

Administrative Member of F.I.P.A.
France
31 Route De Brie
Brunoy 91800
France
Phone: 33 769391130
Fax: 33 769390366
Email: sacicc@wanadoo.fr

INDONESIA/INDONÉSIE

Dr. Imam Haryono

Director of Beverage And Tobacco Industry
Ministry of Industry
Jln. Gatot Subroto Kav 52-53
17th Floor
Jakarta 12950
Indonesia
Phone : +62-21-5252236
Fax : +62-21-5252236
Email : imam_haryono_dr@yahoo.com

Suradi

Head of Subdit Standardization and Technology
Ministry of Industry
Jln. Gatot Subroto
Kav 52-53 17th Floor
Jakarta
12950
Indonesia
Phone : +62-21-5252236
Fax : +62-21-5252236
Email : irsuradi@yahoo.co.id

Burhan Manurung

Deputy Director
Directorate General of Domestic Trade
Jl. M.I. Ridwan Rais No.5
Blok II It 3
Jakarta
10110
Indonesia
Phone : +62-21-3838189
Fax : +62-21-3858189
Email : pdn@depdag.go.id

Achmad Sufiardi

Director For Food Industry
Ministry of Industry
Jln. Garot Subroto Kav 52-53 14th Floor
Jakarta 12950
Indonesia
Phone : +62-21-5253526
Fax : +62-21-5253526
Email : sulis_sufiardi@yahoo.com

Erningsih Haryadi

Secretariat Codex Contact Point Indonesia
National Standardization Agency
Manggala Wanabakti Build. Block IV.,
4th Floor
Senayan
Jakarta
10270
Indonesia
Phone : (62-21) 5747043
Fax : (62-21) 5757045
Email : sps-2@bsn.or.id

Harry Y. Tirakusumah

Assistant to the Commercial Attache
Embassy of Indonesia
2020 Massachusetts Ave., N.W.
Washington, D.C. 20036
Phone : (202) 775-5353
Fax : (202) 775-5365
Email : kusumah@embassyofindonesia.org

R.M. Michael Tene

Second Secretary
Embassy of the Republic of Indonesia
2020 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036
Phone : (202) 775-5271
Fax : (202) 775-5365
Email : mtene@embassyofindonesia.org

Ridwan Hassan

Economic Counselor
Embassy of Indonesia
2020 Massachusetts Ave, NW
Washington, D.C. 20036
Phone : (202) 775-5200
Fax : (202) 775-5365
Email : ridwanhassan@embassyofindonesia.org

ITALY/ITALIE/ITALIA

Ciro Impagnatiello

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e
Forestali
Via XX Settembre, 20
Roma, 00187
Italy
Phone: +39-06-46656046
Fax: +39-06-4880273
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Dr. Noraini Mohd Khalid

Deputy Director
Malaysian Agricultural Research and Development
Institute (MARDI)
P.O. Box 12301
Kuala Lumpur, 50774
Malaysia
Phone: 603-8943-7722
Fax: 603-8942-2906
Email: noramk@mardi.my

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS

Mohamed Najib LYACHI

Chef du Department
Produits Transformés
Etablissement Autonome De Contrôle
Et De Coordination Des Exportations
72, Angle Bd. Med. Smiha Et Rue Med
El Baamarani – Casablanca – Maroc
Phone: + 212 (22) 44.25.50
Fax: +212 (22) 30.51.68
Email: Layachi@eacce.org.ma

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAÍSES BAJOS

Gert Stiekema

Senior Policy Officer Trade and Industry
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
Den Hague, 2500 EK
The Netherlands
Phone: +31-70-378 4235
Fax: +31-70-378 6123
Email: O.T.J.Stiekema@minlnv.nl

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Magdalena Wantuch

Chief Specialist
Control of Commercial Quality of Agricultural and
Food Product Department
Agricultural and Food Quality Inspection
30 WSPOLNA STR
Warsaw 00-930
Poland
Phone: +48 22 623-29-16
Fax: +48 22 623-29-96
Email: mwantuch@ijhars.gov.pl

Marta Szemberg

Senior Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection/ International
Cooperation Department
30 WSPOLNA STR
Warsaw 00-930
Poland
Phone: +48 22 623-29-05
Fax: +48 22 623-29-97
Email: kodeks@ijahars.gov.pl
mszemberg@ijhars.gov.pl

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA

Dr. Elisa Revilla Garcia

Subdirectora General Adjunta
Derección General de Industrias Agroalimentarias
Agroalimentarias y Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1
Madrid 28071
España
Phone: 91.3474596.
Fax: 913475728
Email erevilla@mapya.es

SUDAN/SOUDAN/SUDÁN

Maha Mohamed Khair

Chief Chemist
Sudanese Standard & Metrology Org.
Albadia Street
Khartum –Sudan B.O. Box 13573
Khartoum
1111
The Sudan
Phone : 000269-922561238
Fax : 00249 0 083797448
Email : mahakhair@hotmail.net

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Franziska Franchini-Wehrli

Food Safety Division
Section Foodstuffs and Utility Articles
Swiss Federal Office of Public Health
Schwarzenburgstrasse 165
Bern 3003
Switzerland
Phone : +41 31 324 9371
Fax : +41 31 322 9574
Email : franziska.franchini-wehrli@bag.admin.ch

THAILAND/THAÏLANDE/TAIANDIA

Oratai Silapanaporn

Director, Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok Avenue
Bangkok, 10200
Thailand
Phone: 66-2-280-3887
Fax: 66-2-280-3899
Email: oratai@acfs.go.th

Voranuch Kitsukchit

Standards Officer
Office of Commodity and System Standards, National
Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok Avenue
Bangkok 10200
Thailand
Phone: 66-2-283-1600 ext 1177
Fax: 66-2-280-3899
Email: kvoranuch@yahoo.com

Rapibhat Chandasrivongs

Minister Counselor (Agriculture)
Office of Agricultural Affairs
Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Ave., N.W.
Washington, D.C. 20007
Phone: (202) 338-1543
Fax: (202) 338-1549
Mobile: (202) 714-6677

Malinee Subvanich

Director and General Secretary
Thai Food Processor's Association
170/21-22 Ocean Tower 1 Building
9th Floor
Ratchadaphisek Rd
Klongtoey
Bangkok
10110
Thailand
Phone: 662-261-2684-6
Fax: 662-261-2996-7
Email: thaifood@thaifood.org

Linda Pleanprasert

Assistant Manager (Technical)
Thai Food Processor's Association
170/21-22 Ocean Tower 1 Building
9th Floor Ratchadaphisek Road
Klongtoey, Bangkok 10110
Thailand
Phone: 662-261-2684-6
Fax: 662-261-2996-7
Email: linda@thaifood.org

**UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/
REINO UNIDO**

Donatella Howe

Food Labeling & Standards Division
Food Standards Agency
Room 115B Aviation House
125 Kingsway
London, WC2B 6NH
United Kingdom
Email: donatella.howe@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr. Michelle McQuillan

Senior Scientific Officer
Food Labeling & Standards Division
Food Standards Agency
Room 115B Aviation House
125 Kingsway
London, WC2B 6NH
United Kingdom
Phone: 00-44-207-276-8159
Fax: 00-44-207-276-8193
Email: michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Dr. Paul South

Division of Plant Product Safety
Office of Plant and Dairy Foods
Center for Food Safety and Applied Nutrition, FDA
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1640
Fax: 301-436-2561
Email: paul.south@fda.hhs.gov

Richard Boyd

Head, Defense Contract Inspection Section
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
United States
Phone: 202-720-5021
Fax: 202-690-1527
Email: richard.boyd@usda.gov

Dr. Dan Folmer

OFAS/CFSAN/FDA, HFS-265
US Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States
Phone: 202-208-3148
Fax: 202-418-3030
Email: dfolmer@cfsan.fda.gov

Dr. Dennis Keefe

OFAS/CFSAN/FDA, HFS-255
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States
Phone: 202-418-3113
Fax: 202-418-3131
Email: dkeefe@cfsan.fda.gov

Richard Peterson

Inspector
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726 - South Building
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-5021
Fax: 202-720-4631
Email: richard.peterson@usda.gov

Peggy Rochette

Senior Director, International Policy
National Food Processors Association
1350 I Street, NW
Washington, DC 20005
United States
Phone: 202-639-5921
Fax: 202-639-5991
Email: prochet@nfpa-food.org

Chere Shorter

Marketing Specialist
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726 - South Building
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-5021
Fax: 202-720-1527
Email: chere.shorter@usda.gov

Matt Henschler

VP/Technical Services
Seneca Foods Corporation
418 E. Conde Street
Janesville, Wisconsin, 53546
Phone: 608 757 6054
Fax: 608 757 5042
Email: mhenschler@senecafoods.com

Carol Freysinger

Int'l Jelly & Preserve Assn.
1156 15th St, NW
Suite 900
Washington, D.C. 20005
Phone: (202) 785-3232
Fax: (703) 223-9741
Email: jpa@kellencompany.com

Jane W. Ho

Food Technologist
U.S. Department of Agriculture
Agricultural Marketing Service
Science & Technology
Room 306 Cotton Annex
300 12th St, S.W.
Washington, D.C. 20250

Dr. Paul DeLeo

Consumer Safety Officer
Office of Food Additive Safety (HFS-265)
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740-3835
United States of America
Phone: 301-436-1302
Fax: 301-436-2972
E-mail: paul.deleo@fda.hhs.gov

WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL

Sophie Colvine

General Secretary
World Processing Tomato Council (WPTC)
54 Avenue de Bonaventure
Avignon 84000
France
Phone: +44 1387 820322
Fax: +44 1387 820322
Email: colvine@tomate.org

Marco Serafini

Vice President
World Processing Tomato Council (WPTC)
c/o Desco Spa
Via S.S. 148, Pontina km 107 + 800
Terracina 04019
Italy
Phone: +39 077 373 01 85
Fax: +39 077 373 01 87
Email: marco@descospa.it

Dr. Carlo Leoni

President Codex Alimentarius Commission
World Processing Tomato Council (WPTC)
c/o Stazione Sperimentale per l'industria delle
Conserve Alimentari (SSICA)
V. le Tanara, 31/a
Parma 43100
Italy
Phone: +39 0521795214
Fax: +39 0521771829
Email: carlo.leoni@ssica.it

John Mumford

Chairman Codex CTTE
World Processing Tomato Council
OPVG, 435 Consortium Court
London, Ontario N6E 2S8
Canada
Phone: 519-681-1875
Fax: 519-685-5719
Email: opvg@opvg.org

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

SECRETARIAT FAO/OMS

SECRETARIADO FAO/OMS

Gracia Brisco López

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, 00153
Italy
Phone: 3906-5705-2700
Fax: 3906-5705-4593
Email: gracia.brisco@fao.org

Verna Carolissen

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, 00153
Italy
Phone: 3906-5705-6254
Fax: 3906-5705-4593
Email: verna.carolissen@fao.org

Lee YM Shik

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
Rome, 00153
Italy
Phone: 39 06 0570 55854
Fax: 39 06 570 54593
Email: ymsaik.lee@fao.org

**US SECRETARIAT/
SÉCRÉTARIAT AMÉRICAIN/
SECRETARIADO AMERICANO**

Ellen Matten

U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-4063
Fax: 202-720-3157
Email: ellen.matten@fsis.usda.gov

Edith Kennard

U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-5261
Fax: 202-720-3157
Email: edith.kennard@fsis.usda.gov

Jasmine Matthews

U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Ave. SW
Washington, DC 20250
Phone : 202-690-1124
Fax : 202-720-3157
Email : jasmine.matthews@fsis.usda.gov

**OTHER PARTICIPANTS/
AUTRES PARTICIPANTS/
OTROS PARTICIPANTES**

Lloyd C. Day

Administrator
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-5115
Fax: 202-720-8477
Email: Lloyd.Day@usda.gov

David Priester

Past Chairman, CCPFV
13299 Kenny Road
Dale City, VA 22193
United States
Phone: 703-670-8167
Email: dpriester@verizon.net

Dr. F. Edward Scarbrough

U.S. Manager for Codex
U.S. Codex Alimentarius Commission Office
Food Safety & Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 South Building
1400 Independence Ave., S.W.
Washington, DC 20250-3700
United States
Phone:
Fax: 202-720-3157
Email: ed.scarbrough@fsis.usda.gov

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS

(EN EL TRÁMITE 8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los productos, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Los productos regulados por esta Norma incluyen, sin limitarse a ellos, los siguientes: cebollas, ajo, mango, rábano, jengibre, remolacha, ciruela real, pimientos, corazones (cogollos) de palmitos, col, lechuga, limones, maíz enano (maíz tierno)s. Esta Norma no regula a los pepinos encurtidos, “kimchi”, aceitunas de mesa, col ácida “sauerkraut”, salsas “chutney” y otras salsas. Tampoco se aplica al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por frutas y hortalizas encurtidas el producto:

- (a) preparado con frutas y/o hortalizas comestibles, sanas y limpias, con o sin semillas, especias, hierbas aromáticas y/o condimentos (aderezos);
- (b) curado, elaborado o tratado para obtener un producto ácido o acidificado, conservado por medio de una fermentación natural o mediante acidulantes y dependiendo del tipo de encurtido, con ingredientes apropiados para asegurar la calidad y conservación del mismo;
- (c) tratado de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para asegurar la calidad e inocuidad del producto y evitar su deterioro; y/o
- (d) envasado con o sin un medio de cobertura líquido apropiado (p.ej. aceite, salmuera o un medio ácido como el vinagre) según se especifica en la Sección 3.1.2, con ingredientes adecuados al tipo y variedad del producto encurtido para asegurar un equilibrio de pH no inferior a 4.6.

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

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

- (a) cumpla todos los requisitos de la Norma;
- (b) las formas de presentación podrían incluir por ejemplo, encurtidos enteros, en trozos, mitades, cuartos, cubos, desmenuzado, picado, etc.

2.3 TIPOS DE ENVASADO

2.3.1 **Envase compacto:** sin añadir ningún líquido de cobertura.

2.3.2 **Envase ordinario:** con un líquido de cobertura añadido, según se especifica en la Sección 3.1.2.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas y hortalizas y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto, según se definen en las Secciones 2.1 (a), 2.1 (d) y 3.1.2, en combinación con uno o más de los otros ingredientes autorizados listados en la Sección 3.1.3.

3.1.2 Líquidos de Cobertura

De conformidad con las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51 - 2003) o las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración).

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

- (a) granos de cereales;
- (b) frutas secas (deshidratadas/desecadas);
- (c) extracto de malta;
- (d) nueces;
- (e) leguminosas;
- (f) salsa (por ejemplo, salsa de pescado);
- (g) productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares (incluidos los jarabes) y miel según se definen en las Normas del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212 - 1999) y la Miel (CODEX STAN 12 - 1981) respectivamente;
- (h) otros ingredientes según corresponda.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

El producto deberá tener un color, sabor, olor y textura característica del producto.

3.2.1 Otros criterios de calidad

3.2.1.1 *Frutas y hortalizas encurtidas en aceite comestible*

El porcentaje de aceite en el producto no deberá ser menor del 10% en peso.

3.2.1.2 *Frutas y hortalizas encurtidas en salmuera o en un medio acidificado*

El porcentaje de sal en el líquido de cobertura o la acidez del medio deberá ser suficiente para asegurar la calidad y la conservación adecuada del producto.

3.2.1.3 *Definición de defectos*

- (a) Macas (manchas) - cualquier aspecto característico incluido, pero no limitado a, magulladuras, costras y decoloración oscura, que puedan afectar la apariencia del producto.
- (b) Materia extraña inocua - se entiende por cualquier parte de origen vegetal (incluidas, pero no limitadas a, hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud pero afecta la calidad del producto final.

3.2.1.4 *Defectos y tolerancias*

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos según se definen en la Sección 3.2.

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos que se basan en valores promedio de la muestra.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
260	Ácido acético	BPF
262(i)	Acetato de sodio	
270	Ácido láctico	
296	Ácido málico	
330	Ácido cítrico	

4.2 AGENTES ANTIPESMUANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
900(a)	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

4.3 ANTIOXIDANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
300	Ácido ascórbido	BPF

4.4 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
101(i), (ii)	Riboflavinas	500 mg/kg
140	Clorofilas	BPF
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofila	100 mg/kg
150(d)	Color caramelo IV	500 mg/kg
160(ai), (aia), (e), (f)	Carotenoides	500 mg/kg
162	Rojo de remolacha	BPF
163(ii)	Extracto de piel de uva	500 mg/kg

4.5 AGENTES ENDURECEDORES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
327	Lactato de calcio	BPF
509	Cloruro de calcio	

4.6 EXHALTADORES DEL AROMA

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
621	Glutamato-L monosódico	BPF

4.7 CONSERVANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200-203	Sorbatos	1000 mg/kg como ácido sórbico
210-213	Benzoatos	1000 mg/kg como ácido benzoico
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg

4.8 SEQUESTRANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
385, 386	EDTAs	250 mg/kg
451(i)	Tripolifosfato de sodio	2200 mg/kg como fósforo
452(i)	Metafosfato de sodio	

4.9 EDULCORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
950	Acesulfame potásico	200 mg/kg
951	Aspartamo	200 mg/kg
954	Sacarina	160 mg/kg
955	Sucralosa	150 mg/kg

5 CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 OTROS CONTAMINANTES

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6 HIGIENE

6.1 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), Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)¹.

¹ Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

7.1.1 Llenado del envase

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura cuando corresponda) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno. Esta disposición no se aplica a la hortalizas envasadas al vacío.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 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 envase cerrado cuando está completamente lleno.²

- (a) Para las formas de presentación “Enteras” y en “Mitades” el peso escurrido no deberá ser menor del 40% del peso neto;
- (b) Para las formas de presentación en “Trozos” en para “Otras Formas de Presentación” el peso escurrido no deberá ser menor del 50% del peso neto (excepto en la col roja encurtida donde no deberá menor del 45% del peso neto).

7.1.4.2 Aceptación del lote

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

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 Los encurtidos de frutas y hortalizas deberán etiquetarse de acuerdo al tipo y en combinación con el nombre del ingrediente principal. Por ejemplo: un producto encurtido de jengibre deberá etiquetarse como: “Jengibre Encurtido en Salmuera”.

8.2.2 La presentación deberá indicarse en la etiqueta del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

² Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

8.3 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 que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Los métodos de análisis que se indican a continuación serán examinados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo para su ratificación. Lo siguiente se deberá tener en consideración al enviar comentarios sobre dichos métodos:

El CCMAS opinó que, desde el punto de vista del procedimiento, no sería correcto ratificar un método antes de que se hubieran establecido las disposiciones pertinentes del Codex. Además, se observa que donde haya una especificación o requisito de etiquetado en la Norma, es necesario recomendar uno o varios métodos para la disposición. Sin embargo, si no hay una especificación o requisito de etiquetado, no hay necesidad de seleccionar métodos de análisis.

Los gobiernos y Observadores que deseen presentar observaciones sobre los métodos de análisis listados más abajo deberán hacerlo de conformidad con los *Principios para el Establecimiento de Métodos de Análisis del Codex* y las *Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales (Métodos de Análisis y Muestreo)* incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, y con las “*Recomendaciones sobre una lista de comprobación de la información necesaria para evaluar los métodos de análisis y muestreo que deban someterse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación* (Las normas y textos afines del Codex incluido el Manual de Procedimiento se pueden descargar del sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.net/web/>).

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de ratificación
Arsénico	AOAC 952.13 (Método General del Codex)	Colorimetría, Dietilditiocarbamato			II	E
Arsénico	ISO 6634:1982	Espectrofotometría, dietilditiocarbamato de plata			III	E
Ácido benzoico	AOAC 983.16	Cromatografía gaseosa			II	E
Ácido benzoico	NMKL 124 (1997)	Cromatografía líquida	El CCPFV debe examinar métodos más modernos (métodos LC) como el NMKL 124 (1997).	AGREGAR - según la recomendación del CCMAS		
Ácido benzoico	NMKL 103 (1984)	Cromatografía gaseosa		ELIMINAR	II	E

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de ratificación
Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado (cribado) Gravimetría	El CCMAS eliminó este método al no haber disposiciones pertinentes en el proyecto de Norma. El CCMAS ratificó el método AOAC 968.30 como método general para la determinación del peso escurrido en las frutas y hortalizas elaboradas. Este método reemplaza el método CAC/RM 36/1970.	VOLVER A INCLUIR	I	
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	El CCMAS retuvo este método eliminando la referencia a los “envases metálicos” e indicó el método ISO 90:1:1986 para la determinación del llenado del envase en recipientes metálicos.	AGREGAR	I	
Plomo	AOAC 972.25 (Método General del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica			II	E
Plomo	ISO 6633:1984	Espectrofotometría de absorción atómica sin emisión de llama	El CCMAS recordó que el método propuesto como Tipo IV para el plomo estaba con ratificación temporaria desde 1998 y solicitó al CCPFV si este método era necesario ya que existía un método general del Codex AOAC 972.25 como Tipo II.	ELIMINAR	IV	TE
pH	AOAC 981.12	Potenciometría		AGREGAR	I	
pH	NMKL 179:2005		El CCMAS ratificó este método para la determinación de pH en frutas y hortalizas elaboradas (excepto en los brotes de bambú en conserva)		II	
Sorbato	AOAC 983.16	Cromatografía gaseosa			II	E

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de ratificación
Sorbato	NMKL 124 (1997)	Cromatografía líquida	El CCPFV debe examinar métodos más modernos (métodos LC) como el NMKL 124 (1997).	AGREGAR - según la recomendación del CCMAS		
Sorbato	NMKL 103 (1984)	Cromatografía gaseosa		ELIMINAR	II	E
Dióxido de azufre	EN 1988-1:1998-02 AOAC 990.28 (sulfitos)	Método optimizado Monier-Williams	Método general para los sulfitos (aditivos alimentarios)		III	E
Estaño	AOAC 980.19 (Método General del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica			II	E
Estaño ≤ 250.0 mg/kg	ISO 2447:1998	Espectrofotometría	El CCPFV debe examinar la utilización del método general del Codex AOAC 980.19 y aclarar porqué se propone este método	ELIMINAR		NE

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO

(EN EL TRÁMITE 8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al producto, según se definen en la Sección 2 *infra*, que está destinado al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Esta Norma también se aplica al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. La Norma no comprende los productos que contienen semillas y pieles como los “tomates para pizza” y otros productos “tipo casero” ni los productos conocidos corrientemente como salsa de tomate, salsa de chiles, catsup, u otros similares, que son productos fuertemente aderezados, de concentraciones diversas y que contienen ingredientes característicos como pimienta, cebolla, vinagre, etc. en cantidades tales que alteran considerablemente el sabor, aroma y gusto del ingrediente tomate.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por concentrado de tomate elaborado el producto:

- (a) preparado mediante la concentración de la pulpa o del zumo (jugo)¹ obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros (*Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* P. Mill) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras.
- (b) conservado por medios físicos.

La concentración² de sólidos solubles naturales totales deberá ser igual o mayor al 7%, pero sin llegar al grado de deshidratación del polvo seco o en copos.

2.2 DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO

El concentrado de tomate podrá considerarse “puré de tomate” o “pasta de tomate” cuando el concentrado cumple con los siguientes requisitos:

2.2.1 “**Puré de tomate**”: es el concentrado de tomate que contiene por lo menos el 7%, pero no más del 24% de sólidos solubles naturales totales.

2.2.2 “**Pasta de tomate**”: es el concentrado de tomate que tiene un contenido igual o mayor al 24% de sólidos solubles naturales totales.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Concentrado de tomate elaborado según se define en la Sección 2.1.

3.1.2 Otros ingredientes autorizados

- (a) sal (cloruro de sodio) de conformidad con la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150–1985);
- (b) especias e hierbas aromáticas (como la hoja de albahaca, etc.) y sus extractos naturales;
- (c) zumo (jugo) de limón (natural o concentrado) empleado como acidificante; y
- (d) agua.

¹ En esta Norma, el “zumo (jugo)” no se refiere al zumo (jugo) de fruta (incluido el zumo (jugo) de tomate) según se define en la Norma General del Codex para los Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005).

² Las concentraciones se miden sin la sal añadida.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

El concentrado de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto.

3.2.1 Definición de defectos

El concentrado de tomate elaborado se preparará de conformidad con las buenas prácticas de fabricación (BPF), con tales materias y con arreglo a tales prácticas que el producto esté prácticamente exento de materias vegetales extrañas, incluidas otras materias objetables, y deberá estar prácticamente exento de impurezas minerales.

De acuerdo al uso previsto, estas condiciones se cumplen cuando:

- (a) el producto esté prácticamente exento de piel de tomate que resulte objetable;
- (b) el producto esté prácticamente exento de semillas o partículas de semillas;
- (c) la presencia de materias vegetales extrañas que no sean semillas ni piel, y que sean distintas de las que se utilizan como aderezo que no puedan detectarse a simple vista, sino sólo a través del microscopio; y
- (d) el producto esté prácticamente exento de manchas oscuras o partículas de aspecto escamoso.

3.2.2 Defectos y tolerancias

3.2.2.1 *Impurezas minerales*³

El contenido de impurezas minerales no deberá superar el 0.1% de contenido de sólidos solubles naturales totales.

3.2.2.2 *Ácido láctico*

El contenido (total) de ácido láctico no deberá superar el 1% del contenido de sólidos solubles naturales totales.

3.2.2.3 *Recuento de mohos*

El recuento de mohos para el concentrado de tomate elaborado deberá determinarse de conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

3.2.2.4 *pH*

El pH deberá ser inferior a 4.6.

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos de sólidos solubles naturales totales que se establecen en la Sección 2.2 y/o uno o más de los requisitos de calidad establecidos en la Sección 3.2 se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (b) el recuento de mohos no sobrepase la tolerancia máxima permitida (véase la Sección 3.2.2.3)

Estos criterios de aceptación no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.

³ Arena, tierra y cualquier otra impureza insoluble en ácido clorhídrico.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis Máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato diácido de sodio	
331(iii)	Citrato trisódico	
332(i)	Citrato diácido de potasio	
332(iii)	Citrato tripotásico	
333	Citratos de calcio	

5 CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

5.1.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.1.2 A fin de considerar la concentración del producto, la determinación del límite máximo de residuo de plaguicida deberá tener en cuenta el contenido total de sólidos solubles naturales, siendo el valor de referencia para la fruta fresca de 4,5.

5.2 OTROS CONTAMINANTES

5.2.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2.2 A fin de considerar la concentración del producto, la determinación del nivel máximo del contaminante deberá tener en cuenta el contenido total de sólidos solubles naturales, siendo el valor de referencia para la fruta fresca de 4,5.

6 HIGIENE

6.1 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), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS⁴

7.1 LLENADO MÍNIMO

7.1.1 Llenado del envase

El envase deberá llenarse bien con el producto que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

⁴ Las disposiciones de esta Sección no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto deberá ser:

- (a) “Puré de tomate” si el alimento contiene por lo menos el 7%, pero no más del 24% de sólidos solubles naturales totales;
- (b) “Pasta de tomate” si el alimento contiene por lo menos el 24% de sólidos solubles naturales totales;
- (c) alguna otra denominación empleada habitualmente en el país acompañada por la declaración del porcentaje de sólidos solubles naturales totales; o
- (d) Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.3, cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según proceda.

8.3 DECLARACIÓN DEL PORCENTAJE DE SÓLIDOS SOLUBLES NATURALES TOTALES

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

- (a) Indicando el porcentaje mínimo de sólidos solubles naturales totales (ejemplo: “Mínimo de sólidos: 20%”).
- (b) Indicando una posibilidad de variación del 2% de sólidos solubles naturales totales (ejemplo: “Sólidos: 20% a 22%”).

8.4 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 que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Los métodos de análisis que se indican a continuación serán examinados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo para su ratificación. Lo siguiente se deberá tener en consideración al enviar comentarios sobre dichos métodos:

El CCMAS opinó que, desde el punto de vista del procedimiento, no sería correcto ratificar un método antes de que se hubieran establecido las disposiciones pertinentes del Codex. Además, se observa que donde haya una especificación o requisito de etiquetado en la Norma, es necesario recomendar uno o varios métodos para la disposición. Sin embargo, si no hay una especificación o requisito de etiquetado, no hay necesidad de seleccionar métodos de análisis.

Los gobiernos y Observadores que deseen presentar observaciones sobre los métodos de análisis listados más abajo deberán hacerlo de conformidad con los *Principios para el Establecimiento de Métodos de Análisis del Codex* y las *Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales (Métodos de Análisis y Muestreo)* incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, y con las *Recomendaciones sobre una lista de comprobación de la información necesaria para evaluar los métodos de análisis y muestreo que deban someterse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación* (Las normas y textos afines del Codex incluido el Manual de Procedimiento se pueden descargar del sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.net/web/>).

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	El CCMAS retuvo este método eliminando la referencia a los “envases metálicos” e indicó el método ISO 90:1:1986 para la determinación del llenado del envase en recipientes metálicos	AGREGAR	I	
Ácido láctico	EN 1139	Determinación enzimática	Método general de la industria europea para la determinación de ácido láctico en procesado de tomate elaborado	AGREGAR		
Impurezas minerales (arena)	AOAC 971.33 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Gravimetría	El CCMAS ratificó el método AOAC 971.33 como método general para la determinación de impurezas minerales en confituras, jaleas y mermeladas y para el concentrado de tomate elaborado. Este método reemplaza al método CAC/RM 49/1972		I	E
Recuento de mohos	AOAC 965.41	Recuento de mohos de Howard		AGREGAR	I	

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
pH	AOAC 981.12	Potenciometría	El CCMAS ratificó este método para la determinación del pH en frutas y hortalizas elaboradas (excepto en los brotes de bambú en conserva)	AGREGAR	I	
pH	NMKL 179:2005				II	
Cloruro de sodio	ISO 3634:1979 expresado como cloruro de sodio (Método General del Codex)	Potenciometría			III	E
Sólidos solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:1978 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Refractometría		AGREGAR	I	
Sólidos solubles de tomate	AOAC 970.59		AOAC 970.59 ya se halla listado en la Norma CX/STAN 234/1999 para el concentrado de tomate elaborado.		I	E

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES EN CONSERVA

(EN EL TRÁMITE 8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al producto según se definen en la Sección 2 *infra*, que está destinado al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Esta Norma también se aplica al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. La Norma no comprende disposiciones relativas a los tomates deshidratados y a los tomates en conserva que contienen otras hortalizas como: pimientos y cebollas en cantidades tales que alteran considerablemente el sabor, aroma y gusto del ingrediente tomate.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por tomates en conserva el producto:

- (a) preparado con tomates maduros, lavados, que se ajusten a las características del fruto de *Lycopersicon / Lycopersicum esculentum* P. Mill, de las variedades rojas o rojizas, que estén limpios y sanos. A los tomates se les quitarán los pedúnculos y cálices y, cuando sea necesario, el corazón;
- (b) envasado con o sin un líquido de cobertura apropiado, y aderezos apropiados para el producto; y
- (c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 TIPO VARIETAL

Los tomates de diferentes grupos varietales (cultivares de polinización abierta (OP) o híbridos) desde el punto de vista de la morfología o atendiendo a otras características físicas análogas, podrán designarse de la siguiente forma:

2.2.1 **Redondos:** forma esférica o semiesférica.

2.2.2 **De forma cilíndrica o en forma de pera, huevo o ciruela:** forma alargada.

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los tomates en conserva que se presentan con las denominaciones que se indican a continuación se preparan enteros o en trozos. Los tomates enteros normalmente se preparan con frutos pelados; si los tomates no se han pelado, la denominación de la forma de presentación deberá completarse indicando la palabra “sin pelar”:

2.3.1 **Enteros:** Tomates cuya forma no se ha alterado después de su elaboración.

2.3.2 **No enteros (en trozos):** Tomates machacados o cortados en trozos cuya forma puede ser irregular o regular.

Para los tomates en trozos, la forma de presentación deberá especificarse de acuerdo con el tipo de corte o molienda:

- (a) **En cubos:** tomates cortados en cubos;
- (b) **En lonjas (rodajas):** tomates cortados perpendicularmente al eje longitudinal en círculos de grosor uniforme;
- (c) **En cuñas:** tomates cortados en cuatro partes aproximadamente iguales;
- (d) **Pulpa, o tomates machacados, o tomates picados:** tomates convertidos en pulpa, machacados, o picado, según corresponda.

2.3.3 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 requisitos pertinentes de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito 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; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.4 TIPOS DE ENVASADO

2.4.1 **Envase compacto:** sin añadir ningún líquido de cobertura.

2.4.2 **Envase ordinario:** con un líquido de cobertura añadido, según se especifica en la Sección 3.1.2.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Tomates, según se definen en la Sección 2, y un líquido de cobertura apropiado para el producto, como se define en la Sección 3.1.2.

3.1.2 Líquidos de cobertura

Los tomates en conserva podrán envasarse en los siguientes líquidos de cobertura:

- (a) **Zumo (jugo)**¹: líquido preparado con tomates maduros o con los residuos obtenidos en la preparación de los tomates en conserva o por dilución del concentrado de tomate;
- (b) **Puré o concentrado de tomate:** según se describe en la Norma del Codex para el Concentrado de Tomate Elaborado;
- (c) **Pulpa:** tomates molidos sin piel;
- (d) **Agua:** sólo en los tomates en conserva sin pelar.

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

- (a) especias, hierbas aromáticas (como las hojas de albahaca) y sus extractos naturales y aderezos, excepto condimentos con sabor a tomate;
- (b) sal (cloruro de sodio), de conformidad con la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150 – 1985);
- (c) cuando se empleen acidificantes – azúcares, de conformidad con la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212 – 1999) con un etiquetado específico.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

Los tomates en conserva deberán presentar las características normales de color para los tomates maduros, debidamente procesados, un sabor normal y un aroma exento de sabores o aromas extraños al producto. Los tomates conservados con ingredientes especiales deberán tener un sabor característico de aquel impartido por los tomates y las otras sustancias empleadas.

¹ En esta Norma, el “zumo (jugo)” no se refiere al zumo (jugo) de fruta (incluido el zumo (jugo) de tomate) según se define en la Norma General del Codex para los Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247 - 2005).

3.2.1 Definición de defectos y de otros términos utilizados en la Sección 3.2

3.2.1.1 **Enteros o casi enteros:** tomates de cualquier tamaño cuyo contorno no se haya alterado significativamente al sacarles el corazón o cortarlos; las unidades pueden recuperar fácilmente su conformación original; pueden presentar grietas o cortes ligeros, pero no al punto que haya una pérdida considerable de forma.

3.2.1.2 **Fragmentos inaceptables del corazón:** fragmentos del corazón de textura compacta (correosa) y fibrosa o tejido de tomate procedente del corazón que son definitivamente objetables para la apariencia del producto y su calidad comestible.

3.2.1.3 **Macas:** áreas en las que lesiones en la superficie han penetrado y como resultado de ello contrastan fuertemente por su color o su textura con el tejido normal del tomate y que generalmente deberían haberse eliminado durante la elaboración.

3.2.1.4 **Materias vegetales extrañas:** hojas, pedúnculos, brácteas del cáliz del tomate y materias vegetales análogas.

3.2.1.5 **Cáscara (o piel):** los residuos de piel que miden más de 5 mm, que se adhieren a la pulpa de los tomates o se encuentran sueltos en el envase.

3.2.2 Tamaño o integridad

El tamaño o la integridad constituyen un factor relevante en la forma de presentación "Tomates Enteros". Los tomates en conserva que se presentan "Enteros" deberán contener no menos del 65% m/m de tomates escurridos en unidades enteras o casi enteras, con la excepción de que en todo envase puede haber una unidad que no esté entera. Para los envases pequeños (menos de 50 gr de peso neto) este valor deberá ser del 70%.

3.2.3 Defectos y tolerancias

El producto terminado deberá haberse preparado con tales materias y siguiendo prácticas tales que esté esencialmente exento de trozos de corazón y materias vegetales extrañas; y no deberá presentar defectos excesivos, estén o no definidos específicamente en esta Norma. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los siguientes límites:

3.2.3.1 **Piel** (sólo para las formas de presentación enteras y peladas)

Enteros y pelados: no más de 30 cm² de superficie total por kg de contenido total.

3.2.3.2 **Macas**

No más de 3,5 cm² de superficie total por kg de contenido total.

3.2.3.3 **Recuento de mohos** (de conformidad con el Método AOAC 945.90)

El recuento de mohos para los tomates en conserva deberá determinarse de conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

3.2.3.4 **pH**

El nivel máximo de pH no deberá ser mayor de 4.5.

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES "DEFECTUOSOS"

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerarán "defectuosos".

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) el número de envases "defectuosos" tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (b) el recuento de mohos no sobrepase la tolerancia máxima permitida (véase la Sección 3.2.3.3)

Estos criterios de aceptación no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis Máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato diácido de sodio	
331(iii)	Citrato trisódico	
332(i)	Citrato diácido de potasio	
332(ii)	Citrato tripotásico	
333	Citratos de calcio	
575	Glucona delta lactona	

4.2 AGENTES ENDURECEDORES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis Máxima
327	Lactato de calcio	BPF
333	Citratos de calcio	
509	Cloruro de calcio	

5 CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

5.1.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.1.2 A fin de considerar la concentración del producto, la determinación del límite máximo de residuo de plaguicida deberá tener en cuenta el contenido total de sólidos solubles naturales, siendo el valor de referencia para la fruta fresca de 4,5.

5.2 OTROS CONTAMINANTES

5.2.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2.2 A fin de considerar la concentración del producto, la determinación del nivel máximo del contaminante deberá tener en cuenta el contenido total de sólidos solubles naturales, siendo el valor de referencia para la fruta fresca de 4,5.

6 HIGIENE

6.1 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), Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)².

² Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

7 PESOS Y MEDIDAS³

7.1 LLENADO MÍNIMO

7.1.1 Llenado del envase

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura cuando corresponda) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor del 50%, calculado con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.⁴

7.1.4.2 *Aceptación del lote*

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

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto deberá ser:

- (a) “Tomates Pelados” o “Tomates Pelados Enteros”, para los productos “Enteros”, si se les ha quitado la piel;
- (b) “Tomates”, para las otras formas de presentación;
- (c) “Tomates sin Pelar”, si no se le ha quitado la piel o si no se ha respetado la tolerancia indicada en la Sección 2.3.5.1.

8.2.2 Las formas de presentación y los líquidos de cobertura, según se definen en la secciones 2.3 y 3.1.2, deberán declararse como parte del nombre o cerca de éste.

8.2.3 Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.3, cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según proceda.

8.2.4 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.3.3), la presentación deberá indicarse en la etiqueta del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

³ Las disposiciones de esta Sección no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.

⁴ Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

8.2.5 Se puede declarar lo siguiente en la etiqueta:

- (a) **el tipo:** “envase compacto” si el envase cumple con los requisitos de la Sección 2.4.1;
- (b) **el líquido de cobertura:** “zumo (jugo)”, si el envase satisface los requisitos de la Sección 2.4.2.

8.3 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 que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Los métodos de análisis que se indican a continuación serán examinados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo para su ratificación. Lo siguiente se deberá tener en consideración al enviar comentarios sobre dichos métodos:

El CCMAS opinó que, desde el punto de vista del procedimiento, no sería correcto ratificar un método antes de que se hubieran establecido las disposiciones pertinentes del Codex. Además, se observa que donde haya una especificación o requisito de etiquetado en la Norma, es necesario recomendar uno o varios métodos para la disposición. Sin embargo, si no hay una especificación o requisito de etiquetado, no hay necesidad de seleccionar métodos de análisis.

Los gobiernos y Observadores que deseen presentar observaciones sobre los métodos de análisis listados más abajo deberán hacerlo de conformidad con los *Principios para el Establecimiento de Métodos de Análisis del Codex* y las *Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales (Métodos de Análisis y Muestreo)* incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, y con las *Recomendaciones sobre una lista de comprobación de la información necesaria para evaluar los métodos de análisis y muestreo que deban someterse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación* (Las normas y textos afines del Codex incluido el Manual de Procedimiento se pueden descargar del sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.net/web/>).

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
Calcio	AOAC 968.31 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Complejometría Valorimetría	El CCMAS ratificó el método AOAC 968.31 como método general para la determinación de calcio en frutas y hortalizas elaboradas. Este método sustituye a CAC/RM 38-1970.	AGREGAR	II	
Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado (cribado) Gravimetría	El CCMAS ratificó el método AOAC 968/30 como método general para la determinación de peso escurrido en frutas y hortalizas elaboradas. Este método sustituye a CAC/RM 36/1970.	AGREGAR	I	
	ISO UNIUN SERIES 2331	Tamizado (cribado)	Sólo para los tomates presentados en pulpa, machacados o picados	NUEVO		
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	El CCMAS retuvo el método pero eliminó las referencias a “envases metálicos” e incluyó una referencia al método ISO 90:1:1986 para la determinación de la capacidad de agua en los envases de metal.	AGREGAR	I	

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
Recuento de mohos	AOAC 965.41	Recuento de mohos de Howard		AGREGAR	I	
pH	AOAC 981.12	Potenciometría		NUEVO	I	
pH	NMKL 179:2005		El CCMAS ratificó este método para la determinación del pH en frutas y hortalizas elaboradas (excepto los brotes de bambú en conserva)	AGREGAR	II	
Sólidos solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:1978 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Refractometría		AGREGAR	I	

CAC/RM 37/1970⁵

DETERMINACIÓN DEL PESO ESCURRIDO

(sólo para los tomates en conserva)

[ELIMINAR Y REEMPLAZAR POR LOS MÉTODOS INDICADOS EN EL CUADRO]

Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método general del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)
	ISO UNIUN SERIES 2331

1. DEFINICIÓN

~~El peso escurrido expresa el porcentaje de contenido de sólidos determinado por el procedimiento que se describe a continuación.~~

2. ESPECIFICACIONES PARA TAMICES CIRCULARES

~~2.1 Si el contenido total del envase es menor de 1kg (2 libras), emplear un tamiz de 20 cm (8 pulgadas) de diámetro.~~

~~2.2 Si el contenido total del envase es 1.5 kg (3 libras) ó más, emplear un tamiz de 30 cm (12 pulgadas) de diámetro.~~

~~2.3 Las mallas de estos tamices se hacen con alambre tejido de modo que forme aberturas cuadradas de 11.2 mm por 11.2 mm.⁶~~

3. PROCEDIMIENTO

~~Quitar la tapa del envase, pero en el caso de un envase que tenga la tapa fijada en éste por medio de una doble costura, no quitar ni alterar la altura de la doble costura. Inclinarse el envase abierto, de modo que se distribuya la totalidad del contenido sobre las mallas de un tamiz circular que se ha pesado previamente o para el cual se ha establecido una tara. Sin mover el producto, inclinar el tamiz formando aproximadamente 20° con respecto a la posición horizontal, para facilitar el escurrido del líquido. Dejar escurrir durante dos minutos. Una vez transcurridos los dos minutos del periodo de escurrido, determinar el peso del material mientras está todavía en el tamiz, teniendo en cuenta la tara (o el peso del tamiz). Esta determinación debe ser realizada a 20° C ± 5° C.~~

4. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

~~Con los pesos así obtenidos, determinar el porcentaje m/m de líquido y el porcentaje m/m de peso escurrido (contenido de sólidos).~~

⁵ Véase la sección sobre métodos de análisis y muestreo e indicar cómo se introduce la recomendación de la 22ª reunión del CCPFV en lo relativo al pesaje de los envases (1) llenos y (2) vacíos y seeos.

⁶ Ref. Recomendación R 565 de la ISO; estos tamices pueden sustituirse por tamices de EE.UU. de malla normalizada N^o. 2 (tamaño de la abertura 11.3 mm).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA

(EN EL TRÁMITE 8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los frutos cítricos en conserva, según se definen en la Sección 2 *infra*, que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

2.1.1 Se entiende por frutos cítricos en conserva al producto:

- (a) preparado con pomelos (*Citrus paradisi* Macfadyen), mandarinas (*Citrus reticulata* Blanco - incluyendo a todas las variedades comerciales aptas para conservas), variedades de naranja dulce (*Citrus sinensis* (L.), Osbeck - incluyendo a todas las variedades comerciales aptas para conservas) o toronjas (*Citrus maxima merr.* o *Citrus grandis* (L.)) lavadas, maduras y sanas.
- (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido adecuado, azúcares – según se define en la Norma del Codex para los Azúcares (CX-STAN 212-1999), miel – según se define en la Norma del Codex para la Miel (CX-STAN 12-1981), especias o aromatizantes apropiados para el producto.
- (c) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro. Antes de su elaboración, la fruta deberá haber sido lavada y pelada convenientemente y haberse prácticamente eliminado de las secciones o segmentos la membrana, las semillas, y el corazón y las hebras originadas a partir del albedo o corazón del fruto.

2.2 TIPOS DE COLOR (sólo para los pomelos o las toronjas en conserva)

2.2.1 **Blanco** - obtenidos de pomelos o toronjas de pulpa blanca.

2.2.2 **Rosado** - obtenidos de pomelos o toronjas de pulpa rosada o roja.

2.2.3 **Amarillo pálido** – obtenidas de toronjas de pulpa color amarillo pálido.

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.3.1 Definición de las formas de presentación

Producto	Enteros ¹	Rotos	Dobles (unidos)	Trozos
Pomelos en conserva	No menos del 75% del segmento original	Menos del 75% del segmento original		
Naranjas dulces en conserva				
Toronjas en conserva	No menos del 50% del segmento original	Menos del 50% del segmento original		Suficientemente grandes para quedar retenidos en un tamiz con aberturas de 8 mm ² , hecho con alambre de 2 mm de diámetro.

¹ Un segmento que está partido sólo en un lugar y que no está propenso a desintegrarse será considerado “entero”, pero las partes de un segmento unidas por una “hebra”, o por una membrana únicamente, no serán consideradas “enteras”.

Producto	Enteros ¹	Rotos	Dobles (unidos)	Trozos
Mandarinas en conserva	No menos del 75% del segmento original	No menos del 50% del segmento original pero lo suficientemente grandes para quedar retenidos en un tamiz con aberturas de 8 mm ² , hecho con alambre de 2 mm de diámetro	Véase la definición para “enteros” a excepción de dos o tres segmentos unidos que no se han separado durante la elaboración.	

2.3.2 Otras formas de presentación (pomelos, mandarinas, variedades de naranja dulce y toronjas en conserva)

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto siempre y cuando el producto:

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

2.4 TAMAÑOS PARA LA FORMA DE PRESENTACIÓN “SEGMENTOS ENTEROS” (sólo para las mandarinas en conserva)

2.4.1 Designaciones según el tamaño

Las mandarinas en conserva en la forma de presentación de “segmentos enteros” pueden designarse según su tamaño, de la manera siguiente:

- (a) **Tamaño único uniforme**
 - (i) “Grande” - 20 o menos segmentos enteros por 100 g de peso de fruta escurrida.
 - (ii) “Mediano” - 21 a 35 segmentos enteros por 100 g de peso de fruta escurrida.
 - (iii) “Pequeño” - 36 o más segmentos enteros por 100 g de peso de fruta escurrida.
 - (iv) Los tamaños únicos también deberán cumplir con los requisitos de uniformidad de la Sección 3.2.5.
- (b) **Mezcla de tamaños** - una mezcla de dos o más tamaños únicos.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

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

3.1.2 Líquidos de cobertura

De conformidad con las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003).

3.1.3 Otros ingredientes autorizados (para el pomelo en conserva únicamente)

- especias.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

El producto deberá tener un sabor, aroma, color y una textura características del producto.

3.2.1 Color

El color deberá ser el característico de la fruta que se ha preparado y elaborado correctamente. El medio de cobertura líquido deberá ser suficientemente claro, excepto cuando contiene zumo (jugo) de fruta, de conformidad con la Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005).

3.2.2 Sabor

Los pomelos, mandarinas, las variedades de naranja dulce y las toronjas en conserva deberán tener un sabor y aromas normales exentos de sabores y aromas extraños al producto. Los pomelos en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que imparte el pomelo y las otras sustancias empleadas.

3.2.3 Textura

La textura deberá ser suficientemente firme y característica del producto, el cual deberá estar prácticamente exento de células secas o porciones fibrosas que afecten el aspecto o la calidad comestible del producto. Los segmentos enteros deberán estar prácticamente exentos de señales de desintegración.

3.2.4 Integridad

Sólo para los pomelos, las variedades de naranja dulce y las toronjas en conserva - En la forma de presentación de “secciones o segmentos enteros”, no menos del 50%, en peso, de fruta escurrida deberá estar en forma de “segmentos enteros”.

3.2.5 Uniformidad de tamaño

Para las mandarinas en conserva (presentación de segmentos enteros – sólo para tamaños únicos) – En el 95% de unidades, en número, excluyendo los segmentos rotos, cuyo tamaño sea más uniforme, el peso de la unidad más grande no deberá ser más del doble del peso de la unidad más pequeña.

3.2.6 Defectos y tolerancias

(a) **Para los pomelos, las variedades de naranja dulce y las toronjas en conserva:**

El producto terminado deberá ser preparado con tales materiales y siguiendo tales prácticas que esté prácticamente exento de materia extraña al fruto, tales como piel, corazón o albedo, y no deberá presentar defectos excesivos, estén o no definidos específicamente en esta Norma. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

- (i) La superficie total cubierta por la membrana no deberá ser mayor de 20 cm² por 500 g de contenido total.
- (ii) Las semillas desarrolladas no deberán exceder de 4 por cada 500 g de contenido total. Una semilla desarrollada se define como una semilla que mide más de 9 mm. en cualquier dimensión.
- (iii) No más del 15% en peso de fruta escurrida puede estar constituida por unidades manchadas. Una unidad manchada es una sección o cualquier porción del fruto que ha sido dañado por pelado con lejía, decoloración o por cualquier otra lesión visible.

(b) **Para las mandarinas en conserva:**

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

Defecto	Límite máximo en el fruto escurrido
- Segmentos rotos (según se definen en la Sección 2.3.1) (forma de presentación “segmentos enteros”)	10% m/m
- Segmentos rotos (según se definen en la Sección 2.3.1) (forma de presentación “dobles (unidos)”)	15% m/m

Defecto	Límite máximo en el fruto escurrido
- Membrana (área total)	7 cm/100 g (en base al promedio de la muestra)
- Hebras de fibra (longitud total)	5 cm/100 g (en base al promedio de la muestra)
- Semillas (que miden más de 4.0 mm en cualquier dimensión)	1/100 g (en base al promedio de la muestra)

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Para los pomelos, las mandarinas, las variedades de naranja dulce y las toronjas en conserva - Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en las Secciones 2.4 y 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DE LOTE

(a) **Para los pomelos, las mandarinas, las variedades de naranja dulce y las toronjas en conserva:**

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en las Secciones 2.4 y 3.2 cuando el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.2.7 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

(b) **Para las mandarinas en conserva:**

El lote deberá cumplir con los requisitos de la Sección 3.2.6 (b) que se basa en valores promedio de la muestra.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

Cualquier regulador de la acidez presentado en el Cuadro 3 o en la categoría de alimentos 04.1.2.4 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Para las mandarinas, variedades de naranja dulce y toronjas de conformidad con las dosis máximas establecidas en la NGAA.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
330	Ácido Cítrico	BPF (pomelo)

4.2 AGENTES ENDURECEDORES – Para todos los frutos cítricos regulados por la Norma

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
327	Lactato de calcio	BPF
509	Cloruro de calcio	

5 CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 OTROS CONTAMINANTES

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6 HIGIENE

6.1 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), Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)².

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

7.1.1 Llenado del envase

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido mínimo deberá ser:³

- (a) **Para los pomelos, variedades de naranja dulce y toronjas en conserva** - el peso escurrido del producto no deberá ser menor del 50%, calculado con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.
- (b) **Para los pomelos en conserva (forma de presentación “enteros”)** - el peso escurrido del producto no deberá ser menor del 40%, calculado con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.
- (c) **Para las mandarinas en conserva** - el peso escurrido del producto no deberá ser menor del 56%, calculado con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.4.2 Aceptación del lote

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

² Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

³ Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto deberá ser: “pomelos”, “mandarinas”, “toronjas”, o “naranjas” según se definen en la Sección 2.1.1.

8.2.2 Para pomelos, variedades de naranja dulce y toronjas en conserva:

- (a) La forma de presentación deberá incluirse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste según se indica en la Sección 2.3.
- (b) El líquido de cobertura deberá incluirse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste según se indica en la Sección 3.1.2.
- (c) Si los pomelos o toronjas son rosados, el tipo de color “rosados(as)” deberá incluirse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste.

8.2.2.1 Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.3, cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según proceda.

8.2.3 Para las mandarinas en conserva:

- (a) La forma de presentación, según corresponda, deberá incluirse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste, como sigue:
 - (i) **Segmentos enteros** – Se podrá declarar en la etiqueta una clasificación por tamaños para la forma de presentación “segmentos enteros” si el envase cumple los requisitos correspondientes de la Sección 2.4.1 de esta Norma. Además, el número de unidades presentes en el recipiente podrá indicarse por límite de números, p.ej. “de (número) a (número) segmentos enteros”.
 - (ii) **Segmentos rotos;**
- (b) En el caso de tamaños, la denominación deberá declararse muy cerca de la designación de la forma de presentación, p.ej., “segmentos enteros de tamaños mezclados”.
- (c) El líquido de cobertura deberá incluirse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste según se indica en la Sección 3.1.2.

8.2.4 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.3.2), la presentación deberá indicarse en la etiqueta del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

8.3 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 que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Los métodos de análisis que se indican a continuación serán examinados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo para su ratificación. Lo siguiente se deberá tener en consideración al enviar comentarios sobre dichos métodos:

El CCMAS opinó que, desde el punto de vista del procedimiento, no sería correcto ratificar un método antes de que se hubieran establecido las disposiciones pertinentes del Codex. Además, se observa que donde haya una especificación o requisito de etiquetado en la Norma, es necesario recomendar uno o varios métodos para la disposición. Sin embargo, si no hay una especificación o requisito de etiquetado, no hay necesidad de seleccionar métodos de análisis.

Los gobiernos y Observadores que deseen presentar observaciones sobre los métodos de análisis listados más abajo deberán hacerlo de conformidad con los *Principios para el Establecimiento de Métodos de Análisis del Codex* y las *Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales (Métodos de Análisis y Muestreo)* incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, y con las *Recomendaciones sobre una lista de comprobación de la información necesaria para evaluar los métodos de análisis y muestreo que deban someterse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación* (Las normas y textos afines del Codex incluido el Manual de Procedimiento se pueden descargar del sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.net/web/>).

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
Calcio	AOAC 968.31 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Complejometría y valorimetría	El CCMAS ratificó el método AOAC 968.31 como método general para la determinación de calcio en frutas y hortalizas elaboradas. Este método sustituye a CAC/RM 38-1970.	AGREGAR	II	
Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado (cribado) Gravimetría	El CCMAS ratificó el método AOAC 968/30 como método general para la determinación de peso escurrido en frutas y hortalizas elaboradas. Este método sustituye a CAC/RM 36/1970.	AGREGAR	I	
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	El CCMAS retuvo el método pero eliminó las referencias a “envases metálicos” e incluyó una referencia al método ISO 90:1:1986 para la determinación de la capacidad de agua en los envases de metal.	AGREGAR	I	

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
Sólidos solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:1978 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Refractometría		AGREGAR	I	

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX
PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS
(EN EL TRÁMITE 5)**

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Esta Norma se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, 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. Esta Norma no se aplica a:

- (a) los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, como aquellos destinados a la elaboración de productos de pastelería fina, pastelillos o galletitas; o
- (b) los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales; o
- (c) los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar;

1.2 Los términos en inglés “*preserve*” y “*conserve*” se utilizan algunas veces en los países de habla inglesa para señalar a los productos regulados por esta Norma. Por ello y para efectos de esta Norma, de aquí en adelante los términos indicados anteriormente deberán cumplir con los requisitos establecidos en esta Norma para la confitura y la confitura “extra”.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Producto	Definición
Confitura ¹	Es el producto preparado con fruta(s) entera(s) o en trozos, pulpa y/o puré de fruta(s) concentrado y/o sin concentrar, mezclado con productos alimentarios que confieren un sabor dulce según se definen en la Sección 2.2, con o sin la adición de agua y elaborado hasta adquirir una consistencia adecuada.
Jalea	Es el producto preparado con el zumo (jugo) y/o extractos acuosos de una o más frutas, mezclado con productos alimentarios que confieren un sabor dulce según se definen en la Sección 2.2, con o sin la adición de agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa semisólida.
Mermelada de agrios	Es el producto preparado con una o una mezcla de frutas cítricas entera(s) o en trozos, pulpa(s), puré(s), zumo(s) (jugo(s)), que puede tener toda o parte de la cáscara eliminada, mezclados con productos alimentarios que confieren un sabor dulce según se definen en la Sección 2.2, con o sin la adición de agua y elaborado hasta adquirir una consistencia adecuada.
Mermelada sin frutos cítricos	Es el producto preparado por cocimiento de fruta(s) entera(s), en trozos o machacadas mezclados con productos alimentarios que confieren un sabor dulce según se definen en la Sección 2.2 hasta obtener un producto semi-líquido o espeso/viscoso.
Mermelada tipo jalea	Es el producto descrito en la definición de mermelada de agrios de la que se le han eliminado todos los sólidos insolubles pero que puede o no contener una pequeña proporción de cáscara finamente cortada.

¹ La confitura de cítricos pueden obtenerse a partir de la fruta entera cortada en rebanadas y/o en tiras delgadas.

2.2 OTRAS DEFINICIONES

Para los fines de esta Norma también se aplicarán las definiciones siguientes:

Producto	Definición
Fruta	Se entiende por “fruta” todas las frutas y hortalizas reconocidas como adecuadas para fabricar confituras, incluyendo, pero sin limitación a ellas, el jengibre y el hibisco ya sea fresca, congelada, en conserva, concentrada, deshidratada (desecada), o elaborada y/o conservada de algún modo, que está sana y limpia, es comestible, presenta un grado de madurez adecuado, está exenta de deterioro y contiene todas sus características esenciales excepto que ha sido recortada, clasificada y tratada con algún otro método para eliminar cualquier mancha (mancha), magulladura, parte superior, restos, corazón, pepitas (hueso) y que puede estar pelada o sin pelar.
Pulpa de fruta	La parte carnosa y comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas y partes similares, cortada en rodajas (rebanadas) o machacadas pero sin reducirla a un puré.
Puré de fruta	La parte comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas, y partes similares, reducida a un puré por tamizado (cribado) u otro proceso similar.
Extractos acuosos	El extracto acuoso de las frutas que, sujeto a las pérdidas que ocurren durante un proceso de elaboración apropiado, contiene todos los componentes solubles en agua de la fruta en cuestión.
Frutos cítricos	Frutas de la familia <i>Citrus</i> L.
Productos alimentarios que confieren (al alimento) un sabor dulce	(a) Todos los azúcares según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999); (b) Azúcares extraídos de frutas (azúcares de fruta); (c) Jarabe de fructosa; (d) Azúcar morena; (e) Miel según se define en la Norma del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981).

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Los productos a que se refiere esta Norma deberán consistir en lo siguiente:

- (a) Fruta, según se define en la Sección 2.2, en las cantidades establecidas en las Secciones 3.1.2 (a) – (d) presentadas más abajo.

Las frutas como ingredientes no incluyen azúcar u otros ingredientes facultativos añadidos. En el caso de las jaleas, las cantidades, según corresponda, deberán calcularse después de deducir el peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos.

- (b) Productos alimentarios que confieren un sabor dulce según se definen en la Sección 2.2.

3.1.2 Contenido de fruta

Para las confituras y jaleas se deberán aplicar los siguientes porcentajes de contenido de fruta según se especifican en los apartados 3.1.2 (a) o (b) y deberán etiquetarse de conformidad con las disposiciones de la Sección 8.2.

- (a) Los productos, según se definen en la Sección 2.1, deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor a los siguientes porcentajes:
- 45% en general;
 - 35% para grosellas negras, mangos, membrillos, rambután, grosellas rojas, escaramujos, hibisco, serba (bayas del serbal de cazadores/serbal silvestre) y espino falso (espino amarillo);
 - 30% para la guanábana (cachimón espinoso);
 - 25% para la banana (plátano), “cempedak”, guayaba, jaca y zapote;
 - 23% para las manzanas de acajú;
 - 20% para el durián;
 - 10% para el tamarindo;
 - 8% para la granadilla.

o

- (b) Los productos, según se definen en la Sección 2.1, deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor a los siguientes porcentajes:
- 35% en general;
 - 25% para grosellas negras, mangos, membrillos, rambután, grosellas rojas, escaramujos, hibisco, serba (bayas del serbal de cazadores/serbal silvestre) y espino falso (espino amarillo);
 - 20% para la guanábana (cachimón espinoso);
 - 16% para la manzana de acajú;
 - 15% para la banana (plátano), “cempedak”, jengibre, guayaba, jaca y zapote;
 - 11% para el jengibre;
 - 10% para el durián;
 - 6% para la granadilla y el tamarindo.

Cuando se mezclen distintas frutas, el contenido mínimo deberá ser reducido en proporción a los porcentajes utilizados.

[En el caso de que se añadan, como ingredientes facultativos, jalea de uva “Labrusca”, zumo (jugo) de uva o su concentrado, los mismos podrán constituir parte del contenido de fruta requerido.]

(c) Mermelada de agrios

El producto, según se define en la Sección 2.1, deberá elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor al:

- 20% del cual, la cantidad obtenida del endocarpio² no deberá ser menor del 7.5% del producto terminado cuando éste se ha elaborado principalmente con naranjas.

Además, el término “mermelada tipo jalea”, según se define en la Sección 2.1, se puede utilizar cuando el producto no contiene materia insoluble; sin embargo, puede contener pequeñas cantidades de cáscara finamente cortada.

² En el caso de las frutas cítricas se entiende por endocarpio la pulpa de la fruta que normalmente está subdividida en segmentos y vesículas (envolturas) que contienen el zumo (jugo) y las semillas.

(d) Mermelada sin frutos cítricos

El producto, según se define en la Sección 2.1, deberá elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor al 30%.

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

Los siguientes ingredientes facultativos se pueden utilizar en determinados productos como se indica a continuación:

Ingrediente	Autorizado en
Zumo (jugo) de fruta natural o concentrado	[En confituras según se definen en el apartado 3.1.2 (b).]
Zumo (jugo) de fruta roja	[En confituras según se definen en los apartados 3.1.2 (b) y (b)] elaboradas con grosellas espinosas, ciruelas, frambuesas, grosellas rojas, escaramujos, hibisco , ruibarbo o fresas (frutillas).
Zumo (jugo) de remolacha (betarraga) roja	[En confituras y jaleas elaboradas con grosellas espinosas, ciruelas, frambuesas, grosellas rojas, hibisco o fresas (frutillas).]
Hojas de <i>Pelargonium odoratissimum</i>	[En confituras y jaleas elaboradas con membrillo.]
Aceites esenciales	En mermeladas y mermelada tipo jalea.
Zumo (jugo) y cáscara de frutas cítricas	En confituras y jaleas en todos los productos, inclusive en las mermeladas.
<u>Pectina líquida</u>	<u>En todos los productos</u>
Mantequilla, margarina u otros Aceites y grasas comestibles (utilizadas como agentes antiespumantes), bebidas alcohólicas, semillas secas (nueces), hierbas y especias, [vinagre].	En todos los productos.

3.2 SÓLIDOS SOLUBLES

El contenido de sólidos solubles para los productos terminados definidos en la Sección 3.1.2 (a) al (c), deberá estar en todos los casos entre el **60 y 65% o superior**³. En el caso del producto terminado que se define en la Sección 3.1.2 (d), el contenido de sólidos solubles debe estar entre el 40 y 60%. El contenido de sólidos solubles se determinará por medio de un refractómetro con una tolerancia de ± 3 grados refractométricos, con la temperatura corregida a 20°C, y utilizando la "Escala Internacional de Sucrosa", pero sin introducir ninguna corrección para sólidos insolubles o ácidos. Esta Norma no se aplica a los productos en los que ~~el azúcar~~ los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido completa o parcialmente reemplazados por edulcorantes.

3.3 CRITERIOS DE CALIDAD

3.3.1 Requisitos generales

El producto final deberá tener una consistencia gelatinosa adecuada, con el color y el sabor apropiados para el tipo o clase de fruta utilizada como ingrediente en la preparación de la mezcla, tomando en cuenta cualquier sabor impartido por ingredientes facultativos o por cualquier colorante permitido utilizado. El producto deberá estar exento de materiales defectuosos normalmente asociados con las frutas. En el caso de la jalea y la jalea "extra", el producto deberá ser suficientemente claro o transparente.

³ De conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

3.3.2 Defectos y tolerancias para las confituras

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán estar en su mayoría exentos de defectos tales como la presencia de materia vegetal como: cáscara o piel (si se declara como fruta pelada), huesos y trozos de huesos y materia mineral. En el caso de frutas del grupo de las moras y la granadilla, las semillas (pepitas) se considerarán como un componente natural de la fruta y no como un defecto a menos que el producto se presente como “sin semillas (pepitas)”.

3.4 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.3.1 se considerarán “defectuosos”.

3.5 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.4 cuando el número de envases “defectuosos” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5).

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
270	Ácido láctico	BPF
296	Ácido málico	
327	Lactato de calcio	
330	Ácido cítrico	
331(i)	Citrato diácido sódico	
331(iii)	Citrato trisódico	
333	Citratos de calcio	
334	Ácido tartárico	3000 mg/kg
335(i)	Tartrato monosódico	
335(ii)	Tartrato disódico	
336(i)	Tartrato monopotásico	
336(ii)	Tartrato dipotásico	
337	Tartrato de potasio y sodio	
350(i)	Malato ácido de sodio	BPF
350(ii)	Malato de sodio	
524	Hidróxido de sodio	

4.2 AGENTES ANTIESPUMANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
900(a)	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

4.3 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
100(i)	Curcuminas	500 mg/kg
140	Clorofilas	BPF
141(i), (ii)	Complejos de clorofila y clorofilina de cobre	200 mg/kg
150(a)	Color caramelo I	BPF
150(b)	Color caramelo II	80000 mg/kg
150(c)	Color caramelo III	
150(d)	Color caramelo IV	1500 mg/kg
160a(i)	Carotenos, de origen vegetal	1000 mg/kg
160a(i) y (ii), e, f	Carotenoides	500 mg/kg
162	Rojo remolacha	BPF
163(ii)	Extracto de piel de uva	BPF
104	Amarillo de quinoleina	100 mg/kg solos o en combinación
110	Amarillo ocaseo FCF	
120	Carmines	
124	Ponceau 4R	
129	Rojo allura AC	
133	Brilliant Blue FCF	
160(d)	Licopeno	
161b(i)	Luteína obtenida de <i>Tagetes erecta</i>	
143	Verde sólido FCF	

4.4 AGENTES ENDURECEDORES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
509	Cloruro de calcio	BPF
578	Gluconato de calcio	

4.5 CONSERVANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	50 mg/kg como SO ₂ en el producto final, a excepción de cuando están elaborados con fruta sulfitada, donde la dosis máxima permitida es de 100 mg/kg en el producto
300	Ácido ascórbico	BPF

4.6 AGENTES ESPESANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
400	Ácido algínico	BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
406	Agar	
407	Carragenina	
410	Goma de semilla de algarrobo (goma garrofin)	
412	Goma guar	
415	Goma xantán	
418	Goma gelán	
440	Pectinas	

5 CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 OTROS CONTAMINANTES

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6 HIGIENE

6.1 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) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

7.1.1 Llenado del envase

El envase deberá llenarse bien con el producto que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto deberá ser:

En el caso del producto según se define en la Sección 3.1.2 (a):

- Confitura;
- Confitura “extra”/Confitura con alto contenido de fruta/Confitura;
- Jalea;
- Jalea “extra”.

En el caso del producto según se define en la Sección 3.1.2 (b):

- Confitura;
- Jalea;
- [Fruta para untar].

En el caso del producto según se define en la Sección 3.1.2 (c):

- Mermelada o mermelada tipo jalea.

En el caso del producto según se define en la Sección 3.1.2 (d):

- Mermelada de “X” (donde “X” es una fruta diferente a los agrios).

El nombre utilizado deberá estar de conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

8.2.2 El nombre del producto deberá indicar la fruta(s) utilizada(s), en orden decreciente de acuerdo al peso de la **materia prima utilizada**. En el caso de los productos elaborados con tres o más frutas distintas, se podrá utilizar la frase “mezcla de frutas” u otras palabras similares o **por el número de frutas**.

8.2.3 El nombre del producto puede indicar la variedad de fruta utilizada, p.ej. ciruela “Victoria” y/o puede incluir un adjetivo que describa las características específicas del producto, p.ej., “sin semillas (pepitas)”, “sin hebras (fibras)”.

[8.2.4 La confitura elaborada con **melocotones, peras y fresas (frutillas)**, jengibre, piña, o higos, con o sin la adición de frutos cítricos, puede denominarse “mermelada de jengibre”, “mermelada de piña”, o “mermelada de higo”, si el producto se designa comúnmente de este manera en el país de venta.]

[8.3 DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD DE FRUTA Y AZÚCAR

8.3.1 De acuerdo con la legislación o con los requisitos del país importador, los productos regulados por las disposiciones de esta Norma pueden indicar el contenido de fruta utilizada como ingrediente, mediante la frase: “elaborado con X g de fruta por 100 g” y el contenido total de azúcar con la frase: “contenido total de azúcar de X g por 100 g”.

8.3.2 Si se indica el contenido de fruta, éste deberá estar en relación con la cantidad y tipo de fruta utilizada como ingrediente en el producto a la venta, con la deducción del peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos.]

8.4 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 que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

El CCMAS opinó que, desde el punto de vista del procedimiento, no sería correcto ratificar un método antes de que se hubieran establecido las disposiciones pertinentes del Codex. Además, se observa que donde haya una especificación o requisito de etiquetado en la Norma, es necesario recomendar uno o varios métodos para la disposición. Sin embargo, si no hay una especificación o requisito de etiquetado, no hay necesidad de seleccionar métodos de análisis.

Los gobiernos y Observadores que deseen presentar observaciones sobre los métodos de análisis listados más abajo deberán hacerlo de conformidad con los *Principios para el Establecimiento de Métodos de Análisis del Codex* y las *Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales (Métodos de Análisis y Muestreo)* incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, y con las *“Recomendaciones sobre una lista de comprobación de la información necesaria para evaluar los métodos de análisis y muestreo que deban someterse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación* (Las normas y textos afines del Codex incluido el Manual de Procedimiento se pueden descargar del sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.net/web/>).

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
Calcio	AOAC 968.31 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Complejometría y valorimetría	El CCMAS ratificó el método AOAC 968.31 como método general para la determinación de calcio en frutas y hortalizas elaboradas. Este método sustituye a CAC/RM 38-1970.		II	
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	El CCMAS retuvo el método pero eliminó las referencias a “envases metálicos” e incluyó una referencia al método ISO 90:1:1986 para la determinación de la capacidad de agua en los envases de metal.	AGREGAR	I	

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
Impurezas minerales	AOAC 971.33 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Gravimetría	<p>El CCMAS ratificó el método AOAC 971.33 como método general para la determinación de impurezas minerales en confituras, jaleas y mermeladas y para el concentrado de tomate elaborado.</p> <p>Este método sustituye a CAC/RM 49/1972.</p> <p>El CCPFV no identificó ninguna disposición en la Norma para justificar la introducción de este método. Como los Anexos no se examinaron en la reunión, se invita a los Miembros y Observadores del Codex a presentar observaciones según se indica en el cuadro de arriba.</p>	[ELIMINAR]	I	E
Sólidos solubles	AOAC 932.14C ISO 2173:1978 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Refractometría	<p>El CCMAS ratificó los métodos AOAC 932.14C e ISO 2173:1978 como métodos generales para la determinación de sólidos solubles en frutas y hortalizas elaboradas.</p>		I	

PLANES MUESTREO

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

NIVEL DE INSPECCIÓN I Muestreo Normal

NIVEL DE INSPECCIÓN II Disputas

tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote.

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6.5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
más de 120.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
más de 42.000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6.5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
más de 240.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
más de 120.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
más de 42.000	72	8

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

(EN EL TRÁMITE 5)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a algunas hortalizas 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. Esta Norma no se aplica a las hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por hortalizas en conserva el producto:

- (1) preparado a partir de hortalizas sanas, frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados), congeladas, según se definen en los Anexos correspondientes; y que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. Deberán ser lavadas y preparadas correctamente, según el producto a elaborar, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos esenciales. Según el tipo de producto a elaborar, pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/cribado/tamizado), corte, etc.
- (2) envasadas con un medio de cobertura líquido apropiado de conformidad con las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración).
- (3) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Además de las formas de presentación que se definen en los Anexos correspondientes, se permitirá cualquier otra forma de presentación según se indica en la Sección 2.2.1.

2.2.1 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 requisitos pertinentes de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito 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; 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

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

3.1.2 Líquidos de cobertura

Se puede utilizar un líquido de cobertura de conformidad con las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración).

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

De acuerdo con las disposiciones pertinentes en los Anexos correspondientes.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.1 Color, sabor y textura

Las hortalizas en conserva deberán tener un color, sabor y olor normales que corresponda al tipo particular de hortaliza utilizada, además de poseer la textura característica del producto y estar exenta de partes fibrosas y/o duras.

3.2.2 Defectos y tolerancias

Las hortalizas en conserva deberán estar prácticamente exentas de defectos. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites especificados en los Anexos correspondientes.

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
260	Ácido acético	BPF
261(i)	Acetato de potasio	
262(i)	Acetato de sodio	
263	Acetato de calcio	
270	Ácido láctico	
296	Ácido málico	
300	Ácido ascórbico	
301	Ascorbato de sodio	
302	Ascorbato de calcio	
325	Lactato de sodio	
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
330	Ácido cítrico	
331(i)	Citrato diácido sódico	
331(iii)	Citrato trisódico	
332i	Citrato diácido potásico	
332(ii)	Citrato tripotásico	
333	Citratos de calcio	
350(i)	Malato ácido de sodio	
350(ii)	Malato de sodio	
351(i)	Malato ácido de potasio	
351(ii)	Malato de potasio	
352(ii)	Malato de calcio	

4.2 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
102	Tartracina	100 mg/kg (para guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva)
133	Azul brillante FCF	20 mg/kg (para guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva)

4.3 AGENTES DE RETENCIÓN DEL COLOR

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
385	EDTA cálcico disódico	30 mg/kg (para maíz enano en conserva)
386	EDTA disódico	
512	Cloruro estañoso	25 mg/kg (calculado como estaño, para hortalizas envasadas en frascos de vidrio o en latas totalmente laqueadas)

4.4 AGENTES ENDURECEDORES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
509	Cloruro de calcio	BPF (para guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva)
578	Gluconato de calcio	

5 CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 OTROS CONTAMINANTES

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6 HIGIENE

6.1 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), Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)¹.

¹ Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

7.1.1 Llenado del envase

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura cuando corresponda) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno. Esta disposición no se aplica a la hortalizas envasadas al vacío.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los porcentajes indicados en los Anexos correspondientes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno².

7.1.4.2 Aceptación del lote

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

[7.2 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando cumple con la verificación del promedio (la cantidad promedio contenida en todos los envases del lote no es menor que la cantidad declarada en la etiqueta), así como cuando el número de envases “defectuosos” (el envase que no cumpla los requisitos para el peso escurrido establecidos en la Sección 7.1.4 se considerarán “defectuoso) no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente, con un NCA de 6.5.]

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 Los nombres de los productos en conserva deberán ser aquellos definidos en los Anexos correspondientes.

8.2.2 Cuando las hortalizas están clasificadas por tamaño, las formas de presentación y su tamaño (o los tamaños cuando exista una mezcla de éstos), según se define en los Anexos correspondientes, deberá declararse como parte del nombre o muy cerca de éste.

8.2.3 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.1), la presentación deberá indicarse en la etiqueta del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

8.2.4 Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.3, cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según proceda.

² Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

8.3 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 que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

El CCMAS opinó que, desde el punto de vista del procedimiento, no sería correcto ratificar un método antes de que se hubieran establecido las disposiciones pertinentes del Codex. Además, se observa que donde haya una especificación o requisito de etiquetado en la Norma, es necesario recomendar uno o varios métodos para la disposición. Sin embargo, si no hay una especificación o requisito de etiquetado, no hay necesidad de seleccionar métodos de análisis.

Los gobiernos y Observadores que deseen presentar observaciones sobre los métodos de análisis listados más abajo deberán hacerlo de conformidad con los *Principios para el Establecimiento de Métodos de Análisis del Codex* y las *Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales (Métodos de Análisis y Muestreo)* incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, y con las “*Recomendaciones sobre una lista de comprobación de la información necesaria para evaluar los métodos de análisis y muestreo que deban someterse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación* (Las normas y textos afines del Codex incluido el Manual de Procedimiento se pueden descargar del sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.net/web/>).

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
Sólidos insolubles en alcohol (guisantes (arvejas) verdes en conserva)	AOAC 938.10	Gravimetría	El CCPFV no identificó ninguna disposición en la Norma para justificar la introducción de este método. Como los Anexos no se examinaron en la reunión, se invita a los Miembros y Observadores del Codex a presentar observaciones según se indica en el cuadro de arriba.	[ELIMINAR]	I	E
Calcio (guisantes (arvejas) verdes en conserva)	AOAC 968.31 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Complejometría y valorimetría	El método AOAC 968.31 ya figura en la Norma CX/STAN 234/1999 para los guisantes (arvejas) verdes en conserva. El CCMAS ratificó el método AOAC 968.31 como método general para la determinación de calcio en frutas y hortalizas elaboradas. Este método sustituye a CAC/RM 38-1970.		II	E
Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado (cribado) Gravimetría	El CCMAS ratificó el método AOAC 968/30 como método general para la determinación de peso escurrido en frutas y hortalizas elaboradas. Este método sustituye a CAC/RM 36/1970.		I	

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	El CCPFV retuvo el método CAC/RM 46-1972 para la determinación del llenado del envase. El CCMAS retuvo el método pero eliminó las referencias a “envases metálicos” e incluyó una referencia al método ISO 90:1:1986 para la determinación de la capacidad de agua en los envases de metal.	AGREGAR	I	
Impurezas minerales (arena)	AOAC 971.33 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Gravimetría	El CCMAS ratificó el método AOAC 971.33 como método general para la determinación de impurezas minerales en confituras, jaleas y mermeladas y para el concentrado de tomate elaborado. Este método sustituye a CAC/RM 49/1972. El CCMAS invitó al CCPFV a examinar si el método ISO 762:1982 debiera o no sustituirse con el método AOAC 971.33 como método del Tipo I para la determinación de impurezas minerales en palmitos en conserva o en hortalizas en conserva o como método general para las frutas y hortalizas elaboradas.	REEMPLAZAR según la recomendación del CCMAS	I	

Disposición	Método	Principio	Observaciones	Recomendación del CCPFV al CCMAS	Tipo	Estado de Ratificación
Sólidos totales (guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva)	AOAC 964.22 Nivel \geq 19.5% del peso de agua destilada a 20° C que contiene el envase cerrado cuando está totalmente lleno	Horno al vacío	<p>El método AOAC 964.22 ya figura en la Norma CX/STAN 234/1999 para guisantes maduros elaborados.</p> <p>El CCMAS ratificó el método AOAC 920.151 como método general para la determinación de sólidos totales en las frutas y hortalizas elaboradas.</p> <p>El CCMAS invitó al CCPFV a examinar si el método AOAC 964.22 debiera o no sustituirse con el método AOAC 920.151 (Tipo I) como método general para la determinación de sólidos totales en las frutas y hortalizas elaboradas.</p> <p>El CCPFV no identificó ninguna disposición en la Norma para justificar la introducción de este método. Como los Anexos no se examinaron en la reunión, se invita a los Miembros y Observadores del Codex a presentar observaciones según se indica en el cuadro de arriba.</p>	[ELIMINAR]	I	E

El CCMAS aconsejó a los comités sobre productos que examinarán la posibilidad de sustituir algunos de los Métodos de Análisis y Muestreo del Codex (CAC/RM) por otros más modernos cuando fuera el caso, y que, de ser posible, los números de código de los CAC/RM se reemplazaran con referencias a la publicación original.

El CCMAS, en su 21^a reunión, recomendó adicionalmente que cuando se disponga de la referencia original de un CAC/RM, deberá incluirse esta referencia y suprimirse la relativa al sistema de numeración CAC/RM. En caso de que no se disponga de la referencia original, el texto completo del método deberá incluirse en el *Codex Alimentarius* y suprimirse la referencia al sistema de numeración CAC/RM.

La Comisión del Codex Alimentarius, en su 22^o período de sesiones, se mostró de acuerdo sobre la supresión del sistema de numeración CAC/RM tal como lo había recomendado el CCMAS.

Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a determinar:

- (a) si los CAC/RM listados más abajo se deben eliminar al no identificarse su necesidad debido a la ausencia de disposiciones en la Norma;
- (b) si ellos tienen un método correspondiente más moderno por ejemplo AOAC, ISO, y si no fuera así
- (c) si las disposiciones actuales en los métodos necesitan actualizarse.

CAC/RM 48-1972 MÉTODO PARA DISTINGUIR LOS TIPOS DE GUI SANTES (ARVEJAS)

1 DEFINICIÓN

Este método se basa en la diferenciación entre los gránulos de almidón de los tipos de semilla rugosa y los gránulos de almidón de los tipos de semilla lisa.

2 REACTIVOS Y MATERIALES

- 2.1 Microscopio compuesto - 100 a 250 aumentos
- Contraste de fases
- 2.2 Platina de microscopio y cubreobjetos de vidrio.
- 2.3 Espátula
- 2.4 Etanol - 95% (v/v)
- 2.5 Glicerina

3 PROCEDIMIENTO

3.1 Preparación

- 3.1.1 Retirar una pequeña porción de endospermo y colocarla sobre el portaobjetos de vidrio
- 3.1.2 Por medio de una espátula, triturar el material con etanol de 95 % (v/v)
- 3.1.3 Agregar una gota de glicerina, colocar el cubreobjetos sobre el material y observar por medio del microscopio

3.2 Identificación

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

CAC/RM 45-1972
DETERMINACIÓN DEL LLENADO ADECUADO DE ENVASES EN LUGAR DE LA
DETERMINACIÓN DEL PESO ESCURRIDO
(únicamente para guisantes (arvejas) en conserva)

1 DEFINICIÓN

El método para la determinación del llenado adecuado de un envase es otro método para la determinación del llenado de un envase de guisantes (arvejas) en lugar de la determinación del peso escurrido.

2 PROCEDIMIENTO

2.1 Colocar el contenido de un envase en un envase vacío de la misma clase y tamaño, y regresar el contenido del envase original por completo a éste.

2.2 Quince segundos después de haber regresado el contenido al envase original, allanar uniformemente este contenido, sin tomar en cuenta la cantidad de líquido presente.

3 EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

3.1 Un envase con una tapa colocada por medio de una doble costura deberá ser considerado como un envase completamente lleno cuando se llena al nivel de una distancia vertical de 4.8 mm por debajo de la parte superior de la doble costura.

3.2 Un envase de vidrio deberá ser considerado como un envase completamente lleno cuando se llena al nivel de una distancia vertical de 12.7 mm por debajo de la parte superior del envase.

CAC/RM 39-1970
ENSAYO DE LA HEBRA TENAZ

1 DEFINICIÓN

Una hebra tenaz es la que soporta el peso de 250 g durante cinco segundos o más cuando se ensaya de acuerdo con el procedimiento que se describe a continuación.

2 PRINCIPIO

Se quitan las hebras de distintas vainas, se sujetan a un sistema de pinza que pesa 250 g, y se cuelgan de modo que la hebra soporte todo el peso. Si la hebra soporta el peso durante cinco segundos o más, se considera que es una hebra tenaz.

3 APARATO

3.1 Pinza pesada

Usar una pinza de batería (con dientes llenados o vueltos), pinza de tender la ropa accionada por muelle, o sujetador de encuadernar que presente una superficie lisa de sujeción. Unir el peso de modo que el conjunto de peso y pinza pese 250 g. Véase la Figura 1. Conviene emplear como peso una bolsa con perdigones.

4 PROCEDIMIENTO

4.1 Del producto escurrido, seleccionar una muestra representativa no menor de 285 g. Anotar el peso de esta muestra de ensayo.

4.2 Romper las distintas unidades de frijoles y apartar las que muestren señales de hebras tenaces. Quitar las hebras de las vainas y conservar la vaina para pesarla.

4.3 Sujetar el sistema de pinza a un extremo de la hebra. Agarrar el otro extremo de la hebra con los dedos (puede emplearse un trozo de tela para ayudar a sostener la hebra) y levantar suavemente.

4.4 Si la hebra soporta el conjunto de los 250 g durante cinco segundos por lo menos, considerar el frijol como de hebra tenaz. Si se rompe la hebra en menos de cinco segundos, examinar nuevamente las partes rotas que tengan 13 mm o más para determinar si dichas porciones son tenaces.

4.5 Pesar los frijoles que tengan hebras tenaces.

5 CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

$$\% \text{ m/m de vainas que contienen hebras tenaces} = \frac{\text{vainas que contienen hebras tenaces (g)}}{\text{muestra de ensayo (g)}} \times 100$$

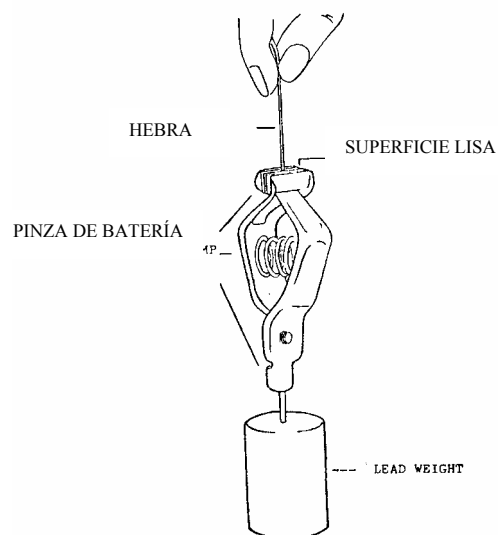


Figura 1 - Aparato para determinar la hebra tenaz de los frijoles o frijolillos

PLANES MUESTREO

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

NIVEL DE INSPECCIÓN I Muestreo Normal

NIVEL DE INSPECCIÓN II Disputas

tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote.

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6.5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
más de 120.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
más de 42.000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6.5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
más de 240.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
más de 120.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
más de 42.000	72	8

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

ZANAHORIA

(En el Trámite 3)

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “zanahorias” el producto preparado a partir de raíces limpias y sanas de las variedades (cultivares) de zanahorias conforme a las características de la especie *Daucus carota* L., de las que se han eliminado las puntas, ápices verdes y la piel.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

(1) **Enteras:**

- (a) **Variedades de cultivo (cultivares) cónicas o cilíndricas** (p.ej., variedades “Chantenay” y “Ámsterdam”): Zanahorias que después de la elaboración retienen su forma original aproximada. El diámetro máximo, medido en ángulos rectos con relación al eje longitudinal, no deberá ser mayor de 50 mm. La diferencia de diámetro entre la zanahoria más grande y la más pequeña no deberá ser mayor de 3:1.
- (b) **Variedades de cultivo (cultivares) esféricas** (zanahorias "París"): Zanahorias en completo estado de madurez, de forma casi redonda y en las cuales el diámetro, en cualquier dirección, no es mayor de 45 mm.

(2) **Zanahorias enanas (tiernas) enteras:**

- (a) **Variedades de cultivo (cultivares) cónicas o cilíndricas:** Zanahorias enteras que tengan un diámetro no mayor a 23 mm y una longitud no mayor a 100 mm.
- (b) **Variedades de cultivo (cultivares) esféricas:** Zanahorias enteras que tengan un diámetro no mayor a 27 mm en cualquier dirección.

(3) **Mitades:** Zanahorias cortadas en dos por su eje longitudinal, de modo tal que se obtengan dos mitades aproximadamente iguales.

(4) **Cuartos:** Zanahorias cortadas en cuatro secciones aproximadamente iguales, mediante dos cortes perpendiculares al eje longitudinal.

(5) **Cortadas longitudinalmente:** Zanahorias cortadas longitudinalmente, sea en forma recta u ondulada, en cuatro o más unidades aproximadamente iguales, de por lo menos 20 mm de longitud y no menos de 5 mm de ancho en el punto de anchura máxima.

(6) **Rodajas o anillos:** Zanahorias cortadas perpendicularmente al eje longitudinal, sea en forma recta u ondulada, en rodajas de un espesor máximo de 10 mm y un diámetro máximo de 50 mm.

(7) **Cubos:** Zanahorias cortadas en cubos con aristas no mayores de 12 mm.

(8) **Tiras, julianas, estilo francés o Shoestring:** Zanahorias cortadas longitudinalmente, sea en forma recta u ondulada, en tiras. La sección transversal no deberá ser mayor de 5 mm (medida en el lado más largo de la sección).

(9) **Doble cubo:** Zanahorias cortadas en unidades uniformes de sección transversal cuadrada y cuya dimensión más larga es aproximadamente el doble de la más corta, la cual no deberá ser mayor de 12.5 mm.

(10) **Trozos o piezas:** Zanahorias enteras cortadas transversalmente en secciones con un espesor mayor de 10 mm o zanahorias enteras partidas en mitades y luego cortadas transversalmente en secciones, o trozos de zanahorias que pueden ser de forma o tamaño irregulares y más grandes que las rodajas o el cubo doble.

(11) **Dedos:** Zanahorias enteras en unidades de por lo menos 40 mm de longitud y un diámetro menor o igual a 23 mm.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Homogeneidad

- (1) **Longitud:** para las zanahorias definidas en las Secciones 2.3.1 (1) y (2) al menos el 75% de las zanahorias (porcentaje expresado en peso escurrido) no deberá apartarse por más de 5 mm de la longitud promedio de las zanahorias, y al menos el 90% de las mismas no deberá apartarse por más de 10 mm de la longitud promedio de las zanahorias.

- (2) **Diámetro y otras medidas:** existe una tolerancia del 10% con respecto a la dimensión máxima.
- (3) Cualquier envase o unidad de muestreo que supere las tolerancias establecidas en los apartados (1) y (2) anteriores, se considerará “defectuoso”.

2.1.2 Definición de defectos y tolerancias

Zanahorias enteras y zanahorias enanas (tiernas) enteras, zanahorias en: mitades, cuartos, tiras o dedos.

Defectos	Definición	Tolerancias como porcentaje del peso del producto escurrido
(1) Macas	manchas ó áreas de coloración anormal (decoloradas) con un diámetro mayor a 5 mm.	20
(2) Daño mecánico	daños producidos por roce o magullamiento durante el envasado.	10
(3) Malformaciones	deformaciones ó grietas (fisuras) de crecimiento.	20
(4) Partes sin pelar	cuando el 30% o más de la superficie no está pelada.	20
(5) Fibrosas	zanahorias duras o leñosas debido al desarrollo de fibra.	10
(6) Ápices negros o verde oscuros	ápices con un anillo cuyo espesor mide 1 mm más que la mitad de su circunferencia.	20
(7) Materia vegetal extraña	materias vegetales provenientes de la zanahoria u otros materiales vegetales [inocuos].	1 unidad por cada 1000 g del contenido total del producto en el envase

La cantidad total de defectos de (1) a (6) no deberá superar el [35%] [15%] del peso del producto escurrido.

Los defectos (3), (4) y (6) no se aplican a las zanahorias en cubos, rodajas, tiras y cubos dobles. Para estas formas de presentación, la cantidad total de defectos de (1), (2) y (5) no deberá superar el [25%] [10%] del peso del producto escurrido.

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Zanahorias enteras	56.5 (diámetro promedio > 22 mm) [62.5] [56.5] (diámetro promedio < 22 mm)
(2) Zanahorias en mitades, enanas (tiernas) enteras	62.5
(3) Cortadas longitudinalmente	52.00
(4) En cubos o cubos dobles	62.5
(5) En tiras	56.5
(6) En cuartos, piezas o rodajas	56.5
(7) En trozos o piezas	56.5
(8) Dedos	62.5

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA
ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA
FRIJOLES (JUDÍAS) VERDES Y FRIJOLILLOS
(En el Trámite 3)**

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “frijoles (judías) verdes” o “frijolillos” los productos preparados a partir de las vainas tiernas (o tallos), no completamente maduras y con los extremos despuntados, conforme a las características de la especie *Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus coccineus* L. o *Phaseolus multiflorus* LMK. Los frijoles de los distintos grupos varietales, de acuerdo a su forma, podrán denominarse como sigue:

- (1) **Redondos:** frijoles cuyo ancho no es mayor a 1 ½ veces del grosor del frijol.
- (2) **Plano:** frijoles cuyo ancho es mayor de 1 ½ veces el grosor del frijol.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los frijoles (judías) verdes y frijolillos se pueden presentar en las siguientes formas y tamaños:

- (1) **Enteros:** vainas enteras de cualquier longitud.
- (2) **Cortados o en trozos:** secciones de vainas cortadas transversalmente con respecto al eje longitudinal [en partes aproximadamente iguales con una longitud de] [20 mm] [no menor de 20 mm] [entre 50 mm y 10 mm].
- (3) **Trozos pequeños:** secciones de vainas cortadas transversalmente, de las cuales el 75% en número o más, tienen una longitud menor de 20 mm.
- (4) **“Shoestring”, cortados longitudinalmente, estilo francés:** secciones de vainas cortadas en tiras, de un espesor menor a 6.5 mm, de los cuales la mayoría está cortada diagonal ó longitudinalmente.
- (5) **Cortados diagonalmente:** secciones cortadas en un ángulo de aproximadamente 45 grados con relación al eje longitudinal.

Los frijoles (judías) verdes y los frijolillos definidos en el apartado (1) se pueden clasificar por tamaños de acuerdo al siguiente cuadro. El tamaño se mide tomando el diámetro en el eje principal en el punto más ancho de una sutura a otra.

Requisitos para la clasificación por tamaño de los frijoles (judías) verdes o frijolillos

Categorías	Criterio de clasificación (mm)	Porcentaje máximo (frijoles fuera de la escala de calibres en m/m)
(1) Extra pequeños	6,5	[10%] [8%]
(2) Muy pequeños	8,0	[10%] [8%]
(3) Pequeños	9,0	[15%] [8%]
(4) Medianos	10,5	[25%] [8%]
(5) Grandes	Fuera de la escala de clasificación por tamaños	
(6) No calibrados	No clasificados (*)	Selección natural debida al tamaño de los frijoles (judías) (*)

(*) **No clasificados:** frijoles (judías) que mantienen su tamaño original después de la limpieza, sin la separación o adición de frijoles (judías) clasificados.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Definición de defectos

- (1) **Vainas dañadas:** Los frijoles (judías) se consideran dañados si tienen vainas que presentan roya, macas de un diámetro mayor de 5 mm, manchas, o que a partir de un examen organoléptico, su piel se ha engrosado disminuyendo, por lo tanto, el valor nutritivo.
- (2) **Materia vegetal inocua:** Las partes de la planta (frijol (judía)) y la materia vegetal extraña inocua, se consideran desechos vegetales.

- (3) **Fragmentos de frijoles (judías)**: Los secciones de frijoles (judías) cuya longitud sea menor a 20 mm (para conservas de frijoles (judías) enteros).
- (4) **Vainas con puntas**: Frijoles (judías) con pedúnculos (los frijoles (judías) que tienen únicamente la protuberancia donde existía el pedúnculo, no se consideran como vainas con puntas).

2.1.2 Defectos y tolerancias

Los siguientes límites de defectos se expresan en porcentajes en relación al peso del producto escurrido.

Cuando se analicen de acuerdo con el plan de muestreo apropiado con un NCA = 6,5), los frijoles (judías) en conserva deberán estar libres de defectos como se indica a continuación:

Propuesta 1

Categoría	Vainas fibrosas	Vainas con puntas	Vainas defectuosas	Fragmentos de frijoles	Materia vegetal Inocua	Total de defectos
(1) Frijoles (judías) verdes extra pequeños	2	3	3	3	1	[8] [4]
(2) Frijoles (judías) verdes muy pequeños	3	3	3	3	3	[10] [6]
(3) Frijoles (judías) verdes pequeños	3	3	3	3	3	[10] [8]
(4) Frijolillos pequeños	3	3	3	3	3	[10] [8]
(5) Frijoles (judías) verdes medianos	3	3	4	4	4	[15] [10]
(6) Frijolillos medianos	3	3	4	4	4	[15] [10]
(7) Frijoles (judías) verdes	3	3	5	5	5	20
(8) Frijolillos	3	3	5	5	5	20

Propuesta 2

Defectos	Tolerancias (% m/m)
(1) Hebras fibrosas	3
(2) Vainas con puntas	3
(3) Vainas defectuosas	4
(4) Fragmentos de frijoles (judías)	4
(5) Materia vegetal inocua	4
(6) Total de defectos	15

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Enteros	[50] [52]
(2) Otras formas de presentación, excepto “en tiras”	[54] [52]
(3) En tiras	50

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

ESPÁRRAGOS (En el Trámite 3)

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “espárrago” el producto preparado a partir de las porciones tiernas de los brotes pelados o sin pelar, de las variedades de espárragos conforme a las características de la especie *Asparagus officinallis* L.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

1.2.1 Los espárragos se pueden presentar en las siguientes formas y tamaños:

- (1) **[Brotes o tallos largos] o [espárragos] o [tallos enteros]**: La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 18 cm y mínima de 12 cm.
- (2) **[Brotes o tallos] o [espárragos cortos] o [tallos cortos enteros]**: La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 12 cm y mínima de 7 cm.
- (3) **Puntas**: Extremo superior (yema) y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima [10.5 cm] [7 cm] y mínima de [4 cm] [3 cm] .
- (4) **Espárragos en trozos**: tallos cortados transversalmente en secciones de una longitud máxima de 7 cm y mínima de 2 cm.
 - (a) **Espárragos en trozos con puntas**: el porcentaje de puntas deberá ser mayor o igual a [15%] [20%] del peso escurrido.
 - (b) **Espárragos en trozos sin puntas**: se permite la presencia ocasional de puntas.

1.2.2 Los espárragos se envasan de acuerdo a su color de la siguiente manera:

- (1) **Espárrago blanco**: tallos blancos, crema, o amarillentos; [con no más del 20% de tallos cuya punta presente un color violeta, verde, verde claro o verde amarillento];
- (2) **Espárrago blanco con puntas violetas o verdes**: los espárragos de color blanco, crema o blanco amarillento pueden tener las puntas y zonas adyacentes de color violeta, verde, verde claro o verde amarillento, pero en no más del 25%, en número de unidades, podrán extenderse esos colores por más del [20%] [50%] de la longitud del tallo;
- (3) **Espárrago verde**: unidades de color verde, verde claro o verde amarillento donde no más del 20%, en número de unidades, pueden presentar un color blanco, crema o blanco amarillento en la parte inferior del tallo, pero dicho color no deberá extenderse a más del 20% de la longitud del tallo en cuestión;
- (4) **Mixtos**: mezcla de unidades de color blanco, crema, blanco amarillento, violeta, verde, verde claro o verde amarillento.

Los espárragos pueden designarse según su tamaño de acuerdo al siguiente cuadro. El tamaño corresponde al diámetro máximo de la parte más gruesa de la unidad, medida perpendicularmente al eje longitudinal de la misma.

Formas de presentación	Espárragos pelados	Espárragos sin pelar
(1) Pequeños	Hasta 8 mm.	Hasta 10 mm
(2) Medianos	más de 8 mm hasta 13 mm inclusive	más de 10 mm hasta 15 mm inclusive
(3) Grandes	más de 13 mm hasta 18 mm inclusive	más de 15 mm hasta 20 mm inclusive
(4) Muy grandes	Más de 18 mm	más de 20 mm
(5) Mezcla o surtido: una mezcla de dos o más tamaños individuales.		

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Homogeneidad

- (1) **Longitud:** se cumple con las especificaciones establecidas en la Sección 2.3.3 con respecto a las formas de presentación de los espárragos cuando:
 - (a) La longitud predominante de las unidades de la muestra se mantiene dentro de los límites establecidos para la forma de presentación pertinente; y
 - (b) La longitud de las unidades es bastante uniforme. Se entiende por “bastante uniforme” en base del promedio de las muestras a saber:
 - (i) Espárragos (o espárragos largos), espárragos cortos y puntas de espárragos: al menos el 75% del número de unidades no se aparta por más de 1 cm de la longitud más frecuente y al menos el 90% del número de unidades no se aparta por más de 2 cm de la longitud más frecuente.
 - (ii) Espárragos en trozos con o sin puntas: al menos el 75% del número de unidades no se aparta por más de 1 cm de la longitud más frecuente y al menos el 90% del número de unidades no se aparta por más de 2 cm de la longitud más frecuente.
- (2) **Diámetro:** de conformidad con la denominación por tamaño individual.
 - (a) Cuando se declara que la presentación o venta del producto cumple con las denominaciones de los tamaños individuales establecidos en la Sección 2.3.3, la unidad (muestra) deberá cumplir con el diámetro especificado para cada tamaño individual presentado, siempre que no más del 25% del número de unidades contenidas en el envase pertenezca al grupo (o grupos) de tamaños adyacentes.
 - (b) Cualquier envase o unidad (muestra) que supera la tolerancia del 25% establecida en el apartado anterior, se considerará “defectuoso(a)” en lo que respecta al tamaño.

2.1.2 Definición of defectos y tolerancias

Defectos	Definición	Máximo
(1) Puntas y otras partes de espárragos magulladas	trozos rotos o magullados hasta el punto que afecten seriamente el aspecto del producto; se incluyen los fragmentos de longitud menor de 1 cm.	El producto deberá estar bastante libre de tales defectos.
(2) Materia extraña	arena, tierra o material terroso.	El producto deberá estar prácticamente libre de tales defectos
(3) Espárragos con piel (en los espárragos pelados únicamente)	unidades con áreas sin pelar que afecten seriamente el aspecto o la calidad comestible del producto.	10% en número
(4) Espárragos huecos	unidades huecas que afecten seriamente el aspecto del producto, y espárragos fibrosos o duros.	[10% o 5 % en número] para el defecto (4) <u>o</u> [15% en número de espárragos huecos y 10% para espárragos fibrosos]
(5) Espárragos deformes	tallos o puntas muy torcidas, o cualquier unidad seriamente perjudicada en su aspecto por pliegues u otras malformaciones, y puntas abiertas.	10% en número
(6) Espárragos dañados	alteraciones del color, daños mecánicos, enfermedades o daños causados por cualquier otra razón que afecten seriamente el aspecto o la calidad comestible del producto.	[10%] [15%] en número

Defectos	Definición	Máximo
Total de todos defectos descritos en los apartados (3), (4), (5), (6), para las siguientes formas de presentación:		
Defectos y tolerancias	Máximo	
(1) Espárragos	15% en número	
(2) Espárragos cortos	15% en número	
(3) Puntas de espárragos	15% en número	
(4) Trozos de espárragos con puntas	20% en número	
(5) Trozos de espárragos	25% en número	

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)	
	Pelado	Sin pelar
(1) Espárrago blanco Espárrago corto blanco	59	57
(2) Espárrago verde	54	57
(3) Otras formas de presentación	58	55

4 ETIQUETADO

4.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Para los espárragos, el color deberá estar incluido en las formas de presentación según se definen en la Sección 1.2. Para el espárrago blanco, se deberá declarar “sin pelar” según corresponda.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA
ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA**

GUISANTES (ARVEJAS) VERDES

(En el Trámite 3)

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “guisantes (arvejas) verdes” el producto preparado a partir de los granos tiernos extraídos de la vaina aún no madura (verde), de las variedades lisas, rugosas o de otro tipo (cruces o híbridos de las variedades de semillas rugosas redondas) conforme a las características de la especie *Pisum sativum* L.

Cuando los guisantes (arvejas) sean de las variedades rugosas verdes y dulces o de híbridos que tienen características similares, se conocerán como “guisantes (arvejas) verdes dulces”.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los guisantes (arvejas) verdes se pueden denominar de acuerdo a su tamaño como sigue:

Designación	Diámetro de las perforaciones circulares de la criba (tamíz) correspondiente (éstas son las perforaciones a través de las que deben pasar los granos crudos)
Guisantes (arvejas) verdes	
(1) Guisantes (arvejas) extra pequeños	7.5 mm
(2) Guisantes (arvejas) muy pequeños	8.2 mm
(3) Guisantes (arvejas) verdes pequeños	8.75 mm
(4) Guisantes (arvejas) verdes medianos	9.3 mm
(5) Guisantes (arvejas) verdes grandes	Fuera de la escala de clasificación por tamaños
Guisantes (arvejas) verdes dulces	
(1) Guisantes (arvejas) verdes dulces extra pequeños	7.5 mm
(2) Guisantes (arvejas) verdes dulces muy pequeños	8.2 mm
(3) Guisantes (arvejas) verdes dulces pequeños	9.3 mm
(4) Guisantes (arvejas) verdes dulces medianos	10.2 mm
(5) Guisantes (arvejas) verdes dulces grandes	Fuera de la escala de clasificación por tamaños
(6) Guisantes (arvejas) verdes [dulces]*	No clasificados

Los guisantes (arvejas) verdes pueden envasarse como mezclas de granos provenientes de diferentes cribas (tamices), sujetos a la declaración obligatoria en la etiqueta respecto al porcentaje en peso, proveniente de las diferentes cribas (tamices), de conformidad con la Sección 7.

* **Guisantes (arvejas) de huerta dulces:** los guisantes (arvejas) de las variedades rugosas, que mantienen su tamaño original después del desgrane y la limpieza, sin la separación o adición de guisantes (arvejas) clasificados.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Definición de defectos y tolerancias

Los guisantes (arvejas) en conserva pueden contener una cantidad muy pequeña de sedimento y deberán estar bastante libres de defectos de acuerdo a los límites que se indican a continuación:

Defectos	Definición	Límites máximos (basado en el peso escurrido del guisante (arveja))
(1) Guisantes (arvejas) con macas	guisantes (arvejas) con pequeñas manchas o puntos (motas).	[5% m/m] [3% m/m]
(2) Guisantes (arvejas) con macas graves	guisantes (arvejas) que están manchados (moteados), decolorados, o dañados algún modo - inclusive aquéllos comidos por gusanos - hasta el punto que resulte gravemente afectada su apariencia o calidad comestible.	1% m/m
(3) Fragmentos de guisantes (arvejas)	porciones de guisantes (arvejas), cotiledones separados o sueltos, cotiledones aplastados o parcial o totalmente rotos, pieles (hollejos) sueltas, pero sin incluir los guisantes (arvejas) enteros con la piel (hollejo) desprendida.	[10% m/m] [5% m/m]
(4) Guisantes (arvejas) amarillos	todo el guisante (arveja) es marcadamente amarillo, pero sin ser el llamado guisante (arvejas) “rubio” que es de color muy pálido.	2% m/m
(5) Materia vegetal extraña	cualquier parte de la mata (tallo), hoja, o vaina de la planta del guisante (arveja) u otra materia vegetal inocua, que no fueron añadidas intencionalmente como ingrediente.	0.5% m/m
Total de los defectos (1), (2), (3), (4), (5)		[12% m/m] [10% m/m]

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de Presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Extra pequeño	66%
(2) Muy pequeño	
(3) Pequeño	
(4) Mediano	62.5%
(5) Grande	
(6) No clasificado	60%

Cuando los guisantes (arvejas) verdes no estén clasificados, el peso escurrido no deberá ser menor al 62.5%.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

PALMITO

(En el Trámite 3)

1 DESCRIPCIÓN

[1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “corazón (cogollo) de palmito” el producto preparado a partir de las yemas terminales (brotes tiernos) situados en los extremos de las palmas silvestres (meristemas superior e inferior), donde tallos tiernos crecen libres de partes fibrosas. El producto presenta una estructura heterogénea. Estas palmas silvestres presentan las características de la especie *Euterpe edulis* (tallo único) o *Euterpe oleracea* (varios tallos en un grupo) y de otras especies de palmas silvestres aptas para el consumo humano. Se entiende por “palma cultivada (palmito cultivado)” la parte central del tallo de los brotes tiernos y sanos, libres de partes fibrosas, de las palmas cultivadas de las variedades obtenidas de la especie *Bactris gasipaes*, o de otras especies de palma cultivada apta para el consumo humano.]

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los palmitos se pueden presentar como se indican a continuación:

- (1) Los “**corazones (cogollos) de palmito**” corresponden a las yemas terminales (brotes tiernos) de las palmas silvestres y a la parte superior del tallo, cortado transversalmente en trozos, de una longitud mínima de 40 mm y una máxima dependiente del tamaño del envase
- (2) Los “**brotes de palmito**” o “**brotes (o corazones/cogollos de palmitos cultivados)**” corresponden a los tallos tiernos de las palmas cultivadas y provienen de la parte central del tallo cortado transversalmente en trozos, de longitud mínima de 40 mm y una máxima dependiente del tamaño del envase
- (3) Los “**trozos de tallos tiernos de palmito**” corresponden a la parte cónica del tallo (brote) tierno de las palmas cultivadas, de la parte más cercana a la raíz, cortada transversalmente en trozos, de una longitud mínima de 40 mm y una máxima dependiente del tamaño del envase
- (4) Las “**puntas de palmito**” corresponden a la parte superior del tallo (brote) tierno de las palmas cultivadas, cortada transversalmente en trozos, de una longitud mínima de 40 mm y una máxima dependiente del tamaño del envase.
- (5) Las “**rodajas**” de “**corazones (cogollos) de palmito**” o de “**brotes de palmito**” o de “**brotes (o corazones/cogollos) de palmito cultivado**”, o de “**tallos de palmito cultivado**”, o de “**puntas de palmito cultivado**”, según se definen en los apartados (1), (2), (3), (4), corresponden a productos cortados transversalmente en trozos, de un espesor mínimo de 25 mm y un máximo de 40 mm
- (6) Las “**rebanadas**” de “**corazones (cogollos) de palmito**” o de “**brotes de palmito**” o de “**brotes (o corazones/cogollos) de palmito cultivado**”, o de “**tallos de palmito cultivado**”, o de “**puntas de palmito cultivado**”, según se definen en los apartados (1), (2), (3), (4), corresponden a productos cortados en trozos, de un espesor mínimo de 3 mm y un máximo de 25 mm.

Los “brotes de palmito” o “brotes de palmito (o corazones/cogollos) de palmito cultivados”, “trozos de tallos tiernos de palmito cultivado” y “puntas de palmito cultivado” pueden clasificarse por tamaño, según su diámetro, de acuerdo al siguiente cuadro:

Designación de tamaño	Criterios
(1) Pequeños	de 10 mm a 25 mm inclusive
(2) Mediano	más de 25 mm a 35 mm inclusive
(3) Grande	más de 35 mm a 50 mm inclusive
(4) Muy grande	más de 50 mm
(5) Tamaños mezclados	Mezcla de unidades de más de 2 tamaños

El grosor se mide perpendicularmente al eje longitudinal en el punto [medio] [más ancho] de la unidad.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Homogeneidad

- (1) **Longitud:** se cumple con las especificaciones establecidas en la Sección 2.3.5 con respecto a las formas de presentación de los palmitos cuando:
 - (a) La longitud más frecuente de las unidades de muestra se mantiene dentro de los límites establecidos para la forma de presentación pertinente; y
 - (b) La longitud de las unidades es bastante uniforme. Se entiende por “bastante uniforme”, en base al promedio de las muestras y sujetos al cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Sección 2.3.5, que el intervalo entre la longitud de todas las unidades y la longitud predominante no sea mayor de $\pm[5] \pm[10]$ mm y el intervalo entre el espesor de todas las unidades y el espesor predominante no sea mayor de [5mm] [10mm].
- (2) **Diámetro:** Cuando se declara que la presentación o venta del producto cumple con las disposiciones de tamaños individuales establecidos en la Sección 2.3.5.2, la unidad (muestra) deberá cumplir con el diámetro especificado para cada tamaño individual presentado siempre que no más del [30%] [20%] del número de unidades, para productos provenientes de palmas cultivadas, pertenezca al grupo (o grupos) de tamaños adyacentes.

2.1.2 Definición de defectos y tolerancias

Defectos	Definición	Porcentaje con respecto al peso escurrido del producto
(1) Textura defectuosa	dura o fibrosa y/o excesivamente blanda, que afecten seriamente la calidad comestible del producto.	10
(2) Impurezas minerales	arena, arenilla u otras materias terrosas.	0.1
(3) Unidades dañadas	unidades que presentan alteraciones de color, cicatrices, rasguños, raspaduras u otros defectos parecidos que afecten seriamente el aspecto del producto.	15
(4) Daño mecánico	unidades rotas o agrietadas, fragmentos o trozos desprendidos, que afecten seriamente el aspecto del producto.	10
(5) Color anormal	unidades que se apartan sensiblemente del color típico del producto.	10
(6) Defectos fisiológicos	para los “corazones (cogollos) de palmito” y los “corazones (cogollos) de palmitos en rodajas”, que comprenden meristemas del estípide de la palma.	10
Cantidad total de defectos para corazones (cogollos) de palmito, brotes de palmito o de palmito cultivado, trozos de tallos tierno de palmito y puntas de palmito.		20
Cantidad total de defectos para las otras formas de presentación		25

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Corazones (cogollos), brotes (o palmito), tallos, puntas de palmito	[58]
(2) Otras formas de presentación	59

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA
ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA
GUISANTES (ARVEJAS) MADUROS ELABORADOS
(En el Trámite 3)**

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “guisantes (arvejas) maduros elaborados” el producto preparado a partir de los granos limpios, sanos, enteros, desgranados y secos, conforme con las características de la especie *Pisum sativum* L., que han sido remojados, excluida la sub-variedad de *macrosporum*.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Definición de defectos y tolerancias

Defectos	Definición	Límites máximos en peso escurrido (%)
(1) Guisantes (arvejas) con macas	guisantes (arvejas) con pequeñas manchas o puntos (motas)	10 m/m
(2) Guisantes (arvejas) con macas graves	guisantes (arvejas) con puntos (motas), defectos de coloración o dañados algún tipo - inclusive aquéllos comidos por gusanos - hasta el punto que resulte gravemente afectada su apariencia o calidad comestible.	2 m/m
(3) Fragmentos de guisantes (arvejas)	porciones de guisantes (arvejas) tales como cotiledones separados o sueltos, cotiledones aplastados o parcial o totalmente rotos, pieles (hollejos) sueltas.	10 m/m
(4) Materia vegetal extraña	cualquier parte de la mata (tallo), pedúnculo, hoja, o vaina de la planta del guisante (arveja) y cualquier otra materia extraña.	0.5 m/m

El total de los defectos (1), (2), (3) y (4) no deberá superar [15% m/m] [20% m/m] en peso.

3 ETIQUETADO

3.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Cuando el color de los guisantes (arvejas) maduros elaborados no es verde, se deberá declarar su color, por ejemplo: guisantes (arvejas) cafés o guisantes (arvejas) amarillos; los guisantes (arvejas) elaborados en conserva podrán denominarse “guisantes (arvejas) maduros elaborados” o “guisantes (arvejas) maduros cocidos”.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA
ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA**

**MAÍZ DULCE
(En el Trámite 3)**

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “maíz dulce” el producto preparado a partir de granos limpios y sanos de maíz dulce, de color blanco o amarillo, conforme a las características de la especie *Zea mays saccharata* L. Los granos enteros se pueden envasar con o sin un medio líquido de cobertura.

Crema de maíz (maíz cremoso): Granos enteros o cortados parcialmente y envasados en un compuesto cremoso obtenido de los granos de maíz y otros líquidos e ingredientes para dar un producto de consistencia cremosa.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes autorizados

(1) [almidón original para la crema de maíz];

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

2.2.1 Color, sabor y textura

La crema de maíz deberá presentar una consistencia ligera, pero no excesivamente líquida, o podrá ser densa y espesa pero no excesivamente seca o pastosa, de modo que al cabo de 2 minutos, pueda haber una separación moderada pero no excesiva de líquido libre.

2.2.2 Definición de defectos y tolerancias

Los granos de maíz dulce deberán tener una textura bastante suave, que ofrezca cierta resistencia al mascarlos, pero sin ser duros ni correosos.

El producto terminado deberá estar prácticamente exento de fragmentos de mazorcas, hebras, vainas (farfolla/chala), granos con coloración anormal o malformaciones, materia vegetal extraña y otros defectos no mencionados explícitamente los cuales no deberán superar los siguientes límites:

Defectos	Definición	Tolerancias m/m (%)
(1) Materia vegetal extraña	[Fragmentos de mazorcas, espigas, hojas, granos extraños o de una variedad diferente a la de maíz dulce] o	[0.2] [0.5]
	[Fragmentos de mazorcas, hojas, granos extraños o de una variedad diferente a la de maíz dulce]	[0.1]
	[espigas].	[0.1]
(2) Granos manchados	Granos afectados por una lesión producida por insectos o enfermedades, o que presentan un color anormal.	1
(3) Granos dañados	Granos que mantienen un parte de mazorca o materia dura adherida a ellos.	2
(4) Granos agrietados (partidos) u hollejos vacíos (afrecho)	Granos totalmente abiertos.	[5] [10]

Cualquier unidad donde el porcentaje de defectos sea mayor que las tolerancias establecidas anteriormente, se considerará “defectuosa”.

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de Presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Con un medio líquido de cobertura	66 [61]
(2) Envasado al vacío o sin un medio líquido de cobertura	67

4 ETIQUETADO

4.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Para el maíz dulce, la palabra “blanco” se deberá declarar como parte del nombre cuando se utilice la variedad de maíz blanco.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA
ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA**

MAÍZ ENANO O MAÍZ TIERNO

(En el Trámite 3)

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “maíz enano” o “maíz tierno” al producto preparado a de las mazorcas de maíz tierno seleccionadas, recogidas antes de ser polinizadas, de las variedades comerciales conforme a las características de la especie *Zea mays* L., de las cuales se han eliminado la hebras y la vaina (farfolla/chala) **[u hortalizas en conserva para maíz enano/tierno en conserva]**.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

El maíz enano se puede presentar como se indica a continuación

- (1) **Entero**: mazorca entera de maíz enano de la cual se han eliminado las hebras, la vaina (farfolla/chala) y la espiga.
- (2) **Maíz en trozos**: maíz enano con un diámetro no mayor de 25 mm, cortado transversalmente en secciones que tienen una longitud de 1,5 a 4 cm.

El maíz enano envasado en la forma de presentación “entero”, puede designarse en función a su tamaño, de acuerdo al siguiente cuadro:

Tamaño de la mazorca	Longitud (cm)	Diámetro (cm)
(1) Extra grande	10 – 13	>1.8 [1.8 - 2.5]
(2) Grande	8 – 10	1.0 - 2.0
(3) Mediana	6 – 9	1.0 - 1.8
(4) Pequeña	4 – 7	< 1.5

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Homogeneidad

Para cada tamaño de maíz enano entero, la longitud de la mazorca más larga no deberá superar por más de 3 cm la longitud de la mazorca más corta en cada envase.

Cualquier envase o unidad (muestra) que supere las tolerancias establecidas en el apartado (1) se considerará “defectuosa”.

2.1.2 Definición de defectos y tolerancias

2.1.2.1 Maíz enano en trozos

Defectos	Límites máximos en peso escurrido (tamaño de la muestra 1 kg)
(1) Tamaño demasiado grande o demasiado pequeño	5%
(2) Decoloración	5%
(3) Piel	5%
(4) Hebra	20 cm of 20 hebras rotas juntas
Total de defectos excluyendo al apartado (4)	[20%] [15%]

2.1.2.2 *Maíz enano entero*

Defectos	Definición	Límites máximos en peso escurrido (tamaño de la muestra 1 kg)
(1) Decoloración		5%
(2) Forma irregular		5%
(3) Vaina (farfolla/chala) y espigas tiernas		10%
(4) Hebras sueltas (separadas) de la mazorca		20 cm de 20 hebras sueltas reunidas
(5) Punta marrón (café)		5%
(6) Punta rota con un diámetro mayor de 5 mm	se refiere a la punta de la mazorca rota después de envasarse. Cuando se reúnen estos trozos, se deberá reproducir la forma de la mazorca original.	5%
(7) Daño debido al corte		10%
(8) Trozos rotos	se refiere a las porciones de trozos rotos que no se pueden reunir para reproducir la forma de la mazorca original.	2%
Total de defectos excluyendo al apartado (4)		25%

3 **PESOS Y MEDIDAS**

3.1 **PESO ESCURRIDO MÍNIMO**

El del maíz enano entero y del maíz enano en trozos no deberá ser menor del 45%.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE LOS LÍQUIDOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA

(EN EL TRÁMITE 3)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las siguientes Directrices describen los requisitos de composición y etiquetado para los líquidos de cobertura a ser utilizados en las hortalizas en conserva.

2 COMPOSICIÓN Y DENOMINACIONES A SER UTILIZADAS EN EL ETIQUETADO

2.1 Se podrá utilizar cualquiera de los siguientes medios de cobertura.

2.2 Agua: eventualmente con la adición de sal.

2.3 Agua con la adición de sal y/o azúcares y/o edulcorantes tales como la miel, o sin azúcares añadidos, con o sin plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos), zumo (jugo) de fruta natural o concentrado, aceite o vinagre. Estos ingredientes no deberán alterar de ninguna manera el sabor (aroma) característico del producto.

2.4 “Envasado al vacío”: el producto se puede envasar sin un líquido de cobertura o con un líquido de cobertura que no exceda el 20% del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere la siguiente presión interna mínima a 20°C de:

(a) [500 milibares] para envases con una capacidad igual o menor de 2550 ml.

(b) [300 milibares] para envases con una capacidad mayor de 2550 ml.

2.5 El nombre del producto deberá indicar el líquido de cobertura según lo estipulado en las Secciones 2.2 y 2.4.

2.6 Si uno de los ingredientes o condimentos (aderezos) indicados en la Sección 2.3 altera el sabor (aroma) característico del producto, el nombre de dicho ingrediente se deberá indicar junto con la designación comercial del producto o muy cerca de éste.

**MODELO PROPUESTO PARA LAS
NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

Nota del Secretariado: En este texto se utilizan las siguientes convenciones:

[texto]: Textos optativos o para los cuales existen varias alternativas posibles en función del producto de que se trate.
{texto} Textos que explican el empleo del modelo. Estos textos no aparecerán en las normas.

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al [nombre común del producto], según se define en la Sección 2 *infra*, que está destinado 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.

..... 1

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por [nombre común del producto] el producto:

- (a) preparado con¹;
- (b) [envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado según se indica en la Sección 3.1.2]²;
- (c) [tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro]².
- (d) 1

2.2 DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO

[Nombre común del producto] se clasifican en uno de los siguientes
..... 1

2.3 TIPOS DE ENVASE

- (a) **Envase “Compacto”** - sin adición de líquido alguno o con una cantidad pequeña de líquido³
- (b) **Envase “Ordinario”** - con un líquido de cobertura añadido, según se especifica en la Sección 3.1.2.
- (c) 1

2.4 TIPOS DE COLOR

[Nombre común del producto] se clasifican en uno de los siguientes
..... 1

2.5 ESPECIES

..... 1

2.6 TIPOS VARIETALES

Podrá utilizarse cualquier variedad (cultivar) comercialmente cultivada para conserva.

o

Deberán designarse distintos tipos varietales para el [Nombre común del producto]
..... 1

¹ {de acuerdo con la naturaleza del producto, las disposiciones entre corchetes podrán eliminarse si no son aplicables/necesarias}
² {de acuerdo con la naturaleza del producto la disposición entre corchetes se puede eliminar ya que no se aplica al producto o no es necesaria}
³ Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva.

2.7 FORMAS DE PRESENTACIÓN

1

2.7.1 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 requisitos pertinentes de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito 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; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

o

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 con todos los demás requisitos pertinentes de la Norma; 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

[Nombre común de la fruta/hortaliza] según se define en la Sección 2.1 [y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto]²

1

3.1.2 Líquidos de cobertura

I(a) De conformidad con las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003) y/o las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (CAC/GL ##-###).

I(b) Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

1

o

II. [Nombre común del producto] podrán envasarse en los siguientes líquidos de cobertura:

1

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

1

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

[Nombre común del producto] deberá(n) tener un color, sabor y olor normales y poseer la textura característica del producto.

[Nombre común del producto] *deberá(n) tener un color, sabor, olor y textura característica del producto.*

3.2.1 Otros criterios de calidad

1

3.2.2 Uniformidad de tamaño

1

3.2.3 **Definición de defectos**

[Defecto] - [Definición]

1

3.2.4 **Defectos y Tolerancias**

1

Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

Defectos	Límites Máximos
(a) [Defecto]	[disposiciones específicas según corresponda p.ej. porcentajes, por conteo, por unidades, por piezas, en cm ² /mm ² de superficie total por kg de contenido total, etc.]

3.3 **CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”**

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 [(excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra)]² se considerarán “defectuosos”.

3.4 **ACEPTACIÓN DEL LOTE**

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.
- (c)

1

[Estos criterios de aceptación no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.]²

4 **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

I(A) CLASE FUNCIONAL [P.EJ. AGENTES ACIDIFICANTES]

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis maxima
###	XXX	Limitada por las BPF o nivel numérico (sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios e inclusión en la Norma General para Aditivos Alimentarios)
###	XXX	
###	XXX	

y/o

I(b) En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse [clase funcional del aditivo] que figuran en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) para las categorías de alimentos [categoría de alimento de la NGAA correspondiente al producto cubierto por la Norma]

o

II. En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en las Categorías de alimento [categoría de alimento de la NGAA correspondiente al producto cubierto por la Norma]

5 **CONTAMINANTES**

5.1 **RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

5.1.1 El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

1,4

⁴ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas}

[5.1.2 A fin de considerar la concentración del producto, la determinación del límite máximo de residuo de plaguicida deberá tener en cuenta el contenido total de sólidos solubles naturales, siendo el valor de referencia para la fruta/hortaliza fresca de (valor numérico)]².

5.2 OTROS CONTAMINANTES

5.2.1 El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

1,5

[5.2.2 A fin de considerar la concentración del producto, la determinación del nivel máximo del contaminante deberá tener en cuenta el contenido total de sólidos solubles naturales, siendo el valor de referencia para la fruta/hortaliza fresca de (valor numérico)]².

6 HIGIENE

6.1 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. 4-2003), [el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente (CAC/RCP 40-1993), el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993)]² y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997) *.

[* Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.]²

1,6

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del Envase

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.2 Clasificación de envases “Defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 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 envase cerrado cuando está completamente lleno⁷.

⁵ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Contaminantes}

⁶ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos}

⁷ Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

(a)	[Forma de presentación 1]	##%
(b)	[Forma de presentación 2]	##%
(c)	[Forma de presentación n]	##%

7.1.4.2 **Acceptación del lote**

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

8 **ETIQUETADO**

8.1 El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 **NOMBRE DEL PRODUCTO**

8.2.1 El nombre del producto deberá ser [nombre común del producto o nombre común de la fruta/hortaliza]

1, 8

8.2.2 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.7.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

[8.2.3 Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.3, cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según proceda.]²

8.2 **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 que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9 **MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO⁹**

Disposición	Método	Principio	Observación	Tipo
Deberá coincidir con la disposición en la Norma			Cualquier aclaración adición según corresponda	##

Example:

Disposición	Método	Principio	Observación	Tipo
Arsénico	ISO 6634:1982	Espectrofometría, dietiltiocarbamato de plata		III

⁸ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos}

⁹ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras}

Sección alterna sobre las formas de presentación y las disposiciones de etiquetado

2 Formas de presentación

Se permitirá cualquier forma de presentación del producto, a condición de que éste cumpla todos los requisitos de la Norma.

8 Etiquetado

8.1 Declaración general relativa a la GSFL

8.2 Nombre del producto

8.2.1 Disposiciones para el nombre del producto.

8.2.2

8.2.n La presentación deberá indicarse en la etiqueta del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

o

8.2.n Las formas de presentación, según se definen en la Sección ##, deberán declararse como parte del nombre o cerca de éste [cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor].

PLANES MUESTREO

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

NIVEL DE INSPECCIÓN I Muestreo Normal

NIVEL DE INSPECCIÓN II Disputas

tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote.

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6.5)

PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
más de 240 000	60	7
PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3
24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
más de 120 000	60	7
PESO NETO MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2 000	13	2
2 001 - 7 200	21	3
7 201 - 15 000	29	4
15 001 - 24 000	38	5
24 001 - 42 000	48	6
más de 42 000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6.5)

PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001 - 48 000	29	4
48 001 - 84 000	38	5
84 001 - 144 000	48	6
144 001 - 240 000	60	7
más de 240 000	72	8
PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	13	2
2 401 - 15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 - 120 000	60	7
más de 120 000	72	8
PESO NETO MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

NOTAS EXPLICATIVAS AL MODELO GENERAL

Consideraciones generales

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su última reunión, convino¹⁰ en la necesidad de contar con un Modelo para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que ayudaría a asegurar un enfoque coherente en cuanto al formato, terminología y disposiciones según corresponda. Se hizo notar que el Modelo debería tener un formato simple que capturase todas las disposiciones esenciales requeridas en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas de modo a facilitar su aplicación por parte de los Miembros del Codex.
2. El Texto del Modelo se debe considerar como de aplicación general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas y se puede ajustar cuando hay necesidad de hacerlo debido a las características del producto. El espacio en blanco permite agregar más texto dependiendo de la especificidad del producto. El Modelo debe servir de base para el desarrollo de nuevas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y las desviaciones del lenguaje normalizado se deben justificar desde un punto de vista técnico teniendo en cuenta las peculiaridades del producto con el objeto de mantener la coherencia en el formato y el texto normalizado en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.
3. La propuesta de Modelo para las Normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas se base en el Formato para las Normas de Productos según lo establece el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius¹¹ con algunos ajustes para incorporar las disposiciones específicas a las frutas y hortalizas elaboradas que se aplican usualmente en las normas para estos productos.

Consideraciones específicas

4. **Ámbito de aplicación** - Esta sección se aplica de manera uniforme en las normas revisadas para frutas y hortalizas elaboradas p.ej. Normas del Codex para el puré de manzanas en conserva, peras en conserva, frutas con hueso en conserva¹², etc. El lenguaje normalizado como se indica en la propuesta de Modelo se aplica en todas las normas con los ajustes necesarios, usualmente por inclusión de disposiciones adicionales, dependiendo de la naturaleza del producto.
5. **Descripción** - Esta sección usualmente comprende varias sub-secciones sobre:
 6. **Definición del producto** - incluida “otras definiciones” según sea necesario p.ej. Norma del Codex para las Compotas (Conserva de Frutas) y Jaleas. La definición del producto puede incluir una referencia al género y la especie. En algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, se incluyen disposiciones específicas para las especies p.ej. Norma del Codex para las frutas de hueso en conserva.
 7. **Designación del producto** - algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas p.ej. concentrado de tomate elaborado, aceitunas de mesa, etc. incluyen disposiciones para los diferentes tipos comerciales que son característicos del producto. Por lo tanto, no se aplica el texto normalizado a esta sección.
 8. **Tipos varietales y de color** - algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas incluyen disposiciones para el tipo varietal p.ej. normas del Codex para peras en conserva, frutas de hueso en conserva, etc. Algunas de estas normas describen los diferentes tipos varietales mientras que otras introducen una disposición general como aquéllas que se indican en la propuesta de Modelo p.ej. normas del Codex para las fresas (frutillas), chutney de mango, etc. Las disposiciones relativas a los tipos de color se aplican a unas pocas normas para frutas y hortalizas elaboradas y siempre se refieren a disposiciones específicas del producto. Las disposiciones para los tipos de envases se aplican a algunas pocas normas. Algunas de ellas se refieren a envases ordinarios (regulares) / compactos (sólidos) y otros tipos. Por lo tanto, no se aplica el texto normalizado a ninguna de estas secciones.

¹⁰ ALINORM 05/28/27 párrs. 105 - 106.

¹¹ Formato para las Normas del Codex sobre Productos, Sección II, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 15ª Edición, páginas 96 - 100.

¹² Las normas del Codex y textos afines se pueden bajar del sitio: <http://www.codexalimentarius.net/>

9. Formas de presentación - algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas contienen disposiciones para las formas de presentación en forma de un listado ó descripción de los diferentes estilos. Algunas de estas normas también incluyen disposiciones adicionales para “otras formas de presentación”. En este caso, el Modelo propuesto presenta las dos opciones que normalmente aparecen en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, siendo una de ellas más larga y detallada. La segunda opción se podría considerar una versión resumida de la declaración más larga. La mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que contienen una sección sobre “otras formas de presentación” incorporan la declaración más detallada. En ambos casos, se aplica el lenguaje normalizado según se indica en el Modelo propuesto seguido de las disposiciones de etiquetado pertinentes (véase el párrafo 26).

10. Se observa que las formas de presentación son normalmente parte de la descripción del producto y que las disposiciones adicionales para las otras formas de presentación son una sección dependiente de las formas de presentación cuando éstas se describen en la Norma. Cuando un producto se presenta en formas diferentes, la presentación se halla usualmente acompañada por requisitos de etiquetado como parte del nombre del producto. Al final del Modelo se presenta una propuesta sobre como abordar las formas de presentación y las disposiciones de etiquetado que en parte refleja el debate en la última reunión del Comité y las disposiciones que en este tema se encuentran en las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas para productos que se presentan en varios estilos de presentación.

11. Se hace notar que disposiciones sobre “otras formas de presentación” no siempre acompañan a los requisitos para las diferentes formas de presentación. Hay normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que contienen disposiciones para los diferentes estilos pero no incorporar disposiciones adicionales para las “otras formas de presentación”.

12. Otras disposiciones - también se pueden incorporar dependiendo de la naturaleza del producto. En este caso no se aplica el lenguaje normalizado.

13. **Factores esenciales de composición y calidad** - Esta sección se divide normalmente en dos sub-secciones principales relativas a:

(a) Composición y

(b) Otros criterios de calidad

14. Composición - incluye disposiciones para los ingredientes básicos, líquidos de cobertura (según corresponda) y otros ingredientes autorizados o facultativos.

15. En el caso de las disposiciones para los líquidos de cobertura, el Comité, en su última reunión, acordó¹³ referirse a las disposiciones generales pertinentes sobre los líquidos de cobertura para las frutas y/u hortalizas en conserva y, según corresponda, incluir disposiciones adicionales en este sentido. Sin embargo, el Comité reconoció que podría haber casos en que se necesitaran disposiciones específicas para los líquidos de cobertura dependiendo de la naturaleza del producto. Esta decisión se refleja en el Modelo propuesto introduciendo bajo esta disposiciones las 3 posibles opciones.

16. Criterios de calidad - usualmente contienen disposiciones generales o separadas para el color, olor (aroma), sabor (gusto) y textura. Algunas veces la palabra “flavour” puede utilizarse para designar sea el “olor (aroma)” o el “sabor (gusto)” dependiendo de qué término no aparece en la norma. Cuando las normas incorporan disposiciones generales para estos parámetros, se aplica un texto normalizado según se indica en el Modelo propuesto.

17. Además, los criterios de calidad también comprenden disposiciones para los “defectos” que incluye “definiciones” y “tolerancias” y, en algunas normas, disposiciones para el “tamaño” (calibre) (homogeneidad). Estas disposiciones son específicas del producto y por lo tanto, no se aplica el texto normalizado.

18. Los criterios de calidad también proporcionan disposiciones para las clasificación de “envases defectuosos” en relación con la “aceptación del lote” que se aplica a la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y que tienen un texto normalizado según se indica en el Modelo propuesto. Además, en la última reunión del Comité, se acordó incorporar una excepción para las envases no destinados a la venta al por menor ya que estas disposiciones no se aplicaba a este tipo de envases¹⁴.

¹³ ALINORM 05/28/27, párrs. 14 - 15.

¹⁴ ALINORM 05/28/27, párrs. 24 y 36.

19. **Aditivos alimentarios** - El Comité, en su última reunión, estuvo de acuerdo¹⁵ en que, como el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) estaba considerando la relación entre las normas de productos del Codex y la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA), sería apropiado mantener una “lista de disposiciones individuales para aditivos alimentarios sujeto a ratificación por parte del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su inclusión en la NGAA”.
20. En este sentido, la Comisión del Codex Alimentarius en su última reunión estuvo de acuerdo¹⁶ con el enfoque propuesto por el CCFAC de reemplazar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en aquellas normas de productos que tuvieran una correspondencia uno-a-uno con la categoría de alimento de la NGAA introduciendo un texto que hiciera referencia a las disposiciones pertinentes para esta categoría en la NGAA.
21. Algunos Miembros y Observadores del Codex han comentado en diferentes reuniones de comités del Codex que la lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios se mantuviera para aquellos aditivos que requieran una dosis máxima (Cuadros 1 y 2 de la NGAA) mientras que aquellos productos regulados por el Cuadro 3 de la NGAA a saber - aditivos permitidos para su utilización en alimentos en general de acuerdo a las BPF a menos que se declare lo contrario - se podrían remover de la lista e incluirlos en una declaración general.
22. Estos enfoques están reflejados en la propuesta de Modelo.
23. **Contaminantes** - El Modelo refleja la decisión¹⁷ que se tomó en la última reunión del Comité que está de acuerdo con el formato de las normas de producto del Codex, es decir, dos secciones separadas para “residuos de plaguicidas” y “otros contaminantes” e incorporar el texto normalizado que usualmente se aplica en las normas del Codex para productos. Las disposiciones adicionales que se incluyan dependiendo de la naturaleza del producto, especialmente aquellas para ajustar los límites máximos de residuos/niveles máximos de contaminantes utilizando un factor de concentración para el correspondiente producto fresco o sin concentrar, se deberán remitir a los comités horizontales pertinentes a saber los Comités del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y Contaminantes respectivamente.
24. **Higiene** - Esta sección se divide en dos sub-secciones que contienen disposiciones normalizadas que se aplican a todas las normas del Codex para productos según se establece en el Manual de Procedimiento de la Comisión¹⁸. Se incluye una nota a pie de página para aquellos productos esterilizados elaborado de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y Poco Ácidos Acidificados Envasados siguiendo la recomendación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Se pueden incluir disposiciones adicionales de higiene dependiendo de las características específicas del producto que están sujetas a ratificación del CCFH.
25. **Pesos y Medidas** - Esta sección se divide en dos sub-secciones relativas al “llenado del envase” y el “peso escurrido mínimo” (cuando corresponda). Las disposiciones relativas al llenado del envase comprende el “llenado mínimo”, “clasificación de envases defectuosos” y la “aceptación del lote”. Todas estas disposiciones tienen texto normalizado según se indica en el Modelo propuesto con algunos ajustes para las disposiciones sobre el peso escurrido mínimo” donde algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas incorporan disposiciones específicas con diferentes porcentajes mientras que otras incluyen una disposición general.
26. Algunas delegaciones cuestionan la inclusión de disposiciones para los pesos y medidas pues las mismas ya están cubiertas por la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre-ensados (GSFL). Las disposiciones para los pesos y medidas están en cumplimiento con el Formato de las Normas del Codex para Productos. Además, en la última reunión del Comité, se introdujeron ajustes para tener en cuenta los envases flexibles que no cumplían con las disposiciones normalizadas que se referían mayormente a los envases rígidos. Esta decisión también se refleja en el Modelo propuesto.
27. **Etiquetado** - Esta sección incorpora una referencia para el cumplimiento con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre-ensados que se aplica a todas las normas del Codex para productos. Las disposiciones para los envases no destinados a la venta al por menor y para “otras formas de presentación” (cuando corresponda) responden a disposiciones normalizadas que son comunes a las normas del Codex para productos. Se pueden agregar disposiciones adicionales de etiquetado dependiendo de las peculiaridades del producto que están sujetas a ratificación por parte del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

¹⁵ ALINORM 05/28/27, párrs. 16- 18.

¹⁶ ALINORM 05/28/41, párrs. 189.

¹⁷ ALINORM 05/28/27, párrs. 39.

¹⁸ Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales, Sección II, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 15ª Edición, página 105.

28. **Métodos de Análisis y Muestreo** - Esta sección debe incorporar una lista de los métodos de análisis para la combinación “disposición en la Norma/método” y planes de muestreo apropiados (cuando haya necesidad). No hay un enfoque común para esta sección en las normas del Codex para productos aunque la tendencia es de mantener la lista de métodos de análisis en las normas de productos como lo haya ratificado el Comité del Cobre sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Se indica una propuesta para el formato de esta sección en el Modelo. Además, se propone un plan de muestreo como guía para los trabajos del Comité.

DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta para la elaboración de un PLAN DE MUESTREO INCLUIDAS DISPOSICIONES METROLÓGICAS PARA CONTROLAR EL PESO ESCURRIDO MÍNIMO DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA

1. Preparado por: Francia

2. El objetivo y ámbito de aplicación de la Norma

Las disposiciones sobre peso escurrido mínimo se incluirán en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que están siendo revisadas actualmente. El objetivo de este documento es elaborar un plan de muestreo basado en un análisis estadístico que permita controlar los requisitos para el peso escurrido mínimo.

3. Pertinencia y actualidad

El peso escurrido mínimo para las conservas de frutas y hortalizas que se presentan envasadas en un medio de cobertura constituye un criterio esencial para garantizar las prácticas comerciales equitativas y la protección de los intereses del consumidor. Aunque el volumen del comercio internacional en frutas y hortalizas en conserva es grande e involucra a todos los países, las normas no contienen planes de muestreo que se puedan utilizar como punto de referencia para los controles oficiales y para resolver disputas comerciales que se pudieran presentar.

El único método que las normas ofrecen en este momento se basa en el promedio del peso escurrido de los envases examinados al establecer “*siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase*”. El hecho de contar con disposiciones basadas en promedios no asegura que no ocurran variaciones significativas, en consecuencia, las disposiciones actuales no proporcionan garantías suficientes con relación al peso escurrido mínimo en cada envase. Por lo tanto, se debe definir un método de referencia para su control de modo a asegurar que los envases cumplan con las disposiciones de peso escurrido mínimo establecidas en las normas.

4. Principales cuestiones que se deben tratar

El objetivo de la Norma es:

- elaborar un plan de muestreo para controlar el peso escurrido mínimo de las frutas y hortalizas en conserva basado en disposiciones relativas al tamaño de la muestra en relación al tamaño del envío y los criterios para el rechazo y la aceptación del cargamento.
- determinar el margen de error negativo tolerable para el peso escurrido de envases unitarios tomando en cuenta que los envases cuyo contenido está por debajo del mínimo requerido se considerarán defectuosos.

5. Evaluación con respecto a los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos*

Esta propuesta es coherente con los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos:

- protección de los intereses del consumidor, en particular, protección contra las prácticas fraudulentas;
- prácticas comerciales leales, en particular, entre los operadores comerciales;
- variación de las legislaciones nacionales que podrían resultar en obstáculos reales o potenciales al comercio internacional;
- volumen de producción y consumo en los países y volumen y relaciones comerciales entre países; y
- posibilidad de que el producto sea normalizado.

6. Pertinencia con respecto a los *Objetivos Estratégicos del Codex*

Esta propuesta es congruente con la estrategia de la Comisión del Codex Alimentarius en cuanto a la revisión periódica y la armonización de las normas, teniendo en cuenta la naturaleza horizontal de las disposiciones a ser elaboradas que proporcionarán una metodología general para su aplicación sistemática a una amplia gama de productos.

7. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Esta propuesta está de acuerdo con la recomendación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en cuanto a que se establezcan objetivos y se desarrollen procedimientos siempre que se evalúe la conformidad del producto con la Norma.

8. Identificación de requisitos para la prestación de asesoramiento científico y la disponibilidad de expertos

Ninguna.

9. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Ninguna.

10. El calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión

- Examen del documento por el CCPFV: otoño de 2008.
- Adopción del anteproyecto de Norma en el Trámite 5 por la Comisión: julio de 2009.
- Adopción del proyecto de Norma en el Trámite 8 por la Comisión: julio de 2011.

**LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN
DE LAS
FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

- Bayas en Conserva
- Cóctel de Frutas en Conserva
- Mango en Conserva
- Hongos (Setas) en Conserva
- Piña en Conserva
- Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva
- Salsa Chutney (incluida la Salsa Picante de Mango)
- Higos Secos
- Coco Rallado Desecado
- Brécoles Congelados Rápidamente
- Aceitunas de Mesa
- Dátiles Enteros

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO – Crema de coco y leche de coco¹ -
(CODEX STAN 240-2003)²

Disposición	Método	Principio	Tipo	Recomendación	Observaciones
Humedad				<p>Los miembros y observadores del Codex deberán proporcionar información para examen del CCPFV en su 24ª reunión</p>	En su 24ª reunión, el CCMAS ³ no ratificó el método de restar de 100 los sólidos totales, principio [cálculo], aplicable a la leche.
Sólidos distintos de grasas					En su 24ª reunión el CCMAS no ratificó el método de restar las grasas solubles de los sólidos solubles, principio [cálculo], aplicable a la leche.
Grasas totales					En su 24ª reunión el CCMAS no ratificó el método AOAC 989.05, FIL/AOAC aplicable a la leche. El método AOAC 989.05, FIL/AOAC debe verificarse desde este punto de vista.
Sólidos totales					En su 24ª reunión el CCMAS no ratificó el método AOAC 990.20, aplicable a la leche. Es necesario comprobar la situación del método AOAC 990.20 desde este punto de vista.
Muestreo	CAC/GL 50-2004	-	-		Es necesario determinar disposiciones específicas para los planes de muestreo, además de las de CAC/GL 50-2004, para su incorporación a la Norma (véanse los anexos sobre planes de muestreo incluidos en distintos apéndices del presente informe, Plan de Muestreo 1 y/o 2, Nivel de Inspección I y/o II, NCA = 5).

¹ Las normas y texto afines del Codex pueden descargarse de la siguiente dirección: <http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do>.

² Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas con calidad de observador en el Codex que deseen presentar observaciones sobre esta cuestión deberán hacerlo de conformidad con los *Principios para el Establecimiento de Métodos de Análisis del Codex* y las *Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales (Métodos de Análisis y Muestreo)* incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, y con las “*Recomendaciones sobre una lista de comprobación de la información necesaria para evaluar los métodos de análisis y muestreo que deban someterse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación* (Codex Alimentarius Volumen 13).

³ 24ª reunión del CCMAS (noviembre de 2002), ALINORM 03/23, párr. 69 y Apéndice VI/H2.

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Con miras a su posible inclusión en las normas en una instancia posterior, se solicitan comentarios que justifiquen la necesidad de los siguientes aditivos alimentarios en cada una de las normas mencionadas más abajo. Los aditivos alimentarios y sus dosis máximas aceptables de uso se tomaron de las categorías de alimentos pertinentes según figuran en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192) (NGAA). Estos aditivos alimentarios y sus dosis máximas aceptables de uso fueron adoptados por la Comisión o están en el Trámite de Procedimiento y se aplican a cada una de las normas especificadas más abajo.

Las observaciones presentadas que justifiquen la necesidad tecnológica de estos aditivos deberán enmarcarse en los siguientes criterios para la justificación del uso de aditivos alimentarios según se indica en la Sección 3.2 de la NGAA.

3.2 JUSTIFICACIÓN PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

La utilización de aditivos alimentarios se justifica sólo cuando su uso es ventajoso, no presenta un riesgo apreciable para la salud de los consumidores, no confunde al consumidor, sirve para llevar a cabo una o más funciones tecnológicas establecidas en la Norma y para satisfacer las necesidades establecidas en los apartados (a) – (d), y cuando estos objetivos no se pueden alcanzar por otros medios más convenientes desde el punto de vista económico y tecnológico:

- a) conservar el valor nutritivo de los alimentos. La reducción intencional del valor nutritivo del alimento se justifica sólo en aquellas circunstancias especificadas en el apartado (b) y cuando el alimento no constituye un aporte significativo a la dieta regular del individuo;
- b) proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios a los alimentos elaborados para grupos de consumidores con regímenes especiales de dieta;
- c) realzar la calidad de conservación, la estabilidad del alimento o para mejorar sus propiedades organolépticas, siempre que esto no cambie su naturaleza, sustancia o calidad que pudiera inducir a engaño al consumidor;
- d) proporcionar apoyo en la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado/ empaque, transporte, almacenamiento del alimento, siempre que el aditivo no se use para enmascarar los efectos de la utilización de materia prima de baja/mala calidad o de prácticas o técnicas no deseables (incluidas prácticas no higiénicas) llevadas a cabo durante el curso de cualquier de las actividades mencionadas.

Frutas y Hortalizas Encurtidas

Pickled Fruits and Vegetables						
INS	Substance	GSFA ¹				
		Food Cat. No.	ML	Step	Comment	
Acidity Regulators						
297	Fumaric Acid	04.2.2.7		GMP	4	
327	Calcium Lactate	04.2.2.7	10,000	mg/kg	4	Note 58 ²
331iii	Trisodium Citrate	04.2.2.7		GMP	4	
350ii	Sodium Malate	04.2.2.7		GMP	4	
355-357, 359	Adipates	04.2.2.3 ³	50,000	mg/kg	7	Note 1 ⁴
		04.2.2.7	50,000	mg/kg	4	Note 1
365	Sodium Fumarate	04.2.2.7		GMP	4	
500i	Sodium Carbonate	04.2.2.7		GMP	4	
501i	Potassium Carbonate	04.2.2.7		GMP	4	
504i	Magnesium Carbonate	04.2.2.7	5000	mg/kg	4	Note 36 ⁵

¹ Codex General Standard for Food Additives (GSFA) (CODEX STAN 192-2006).

² **Note 58** As calcium.

³ Food Category Number 04.2.2.3: Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce.

⁴ **Note 1** As adipic acid.

⁵ **Note 36** Residual level.

Pickled Fruits and Vegetables						
INS	Substance	GSFA ¹				
		Food Cat. No.	ML		Step	Comment
Antioxidants						
301	Sodium Ascorbate	04.2.2.7		GMP	4	
315	Erythorbic Acid	Table 3		GMP	Adopted	
316	Sodium Erythorbate	04.2.2.7		GMP	4	
322	Lecithin	04.2.2.7		GMP	4	
Colours						
100i	Curcumin	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
		04.2.2.7	500	mg/kg	4	
102	Tartrazine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
		04.2.2.7	500	mg/kg	4	
104	Quinoline Yellow	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
110	Sunset Yellow FCF	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	200	mg/kg	6	
120	Carmines	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
122	Azorubine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
123	Amaranth	04.2.2.3	300	mg/kg	7	
		04.2.2.7	300	mg/kg	4	
124	Ponceau 4R	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
127	Erythrosine	04.2.2.3	300	mg/kg	6	
		04.2.2.7	300	mg/kg	3	
129	Allura Red AC	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
132	Indigotine	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
133	Brilliant Blue FCF	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
143	Fast Green FCF	04.2.2.3	300	mg/kg	Adopted	
		04.2.2.7	300	mg/kg	3	
150a	Caramel Colour, Class I	04.2.2.7		GMP	4	
150b	Caramel Colour, Class II	04.1.2	80,000	mg/kg	4	
		04.2.2	80,000	mg/kg	4	
150c	Caramel Colour, Class III	04.1.2	80,000	mg/kg	3	
		04.1.2.3		GMP	Adopted	
		04.2.2	80,000	mg/kg	3	
		04.2.2.3	500	mg/kg	Adopted	
		04.2.2.7		GMP	6	
151	Brilliant Black PN	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
155	Brown HT	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
160aii	Carotenes, Vegetable	04.1.2.3	1000	mg/kg	Adopted	
		04.1.2.10	200	mg/kg	Adopted	
		04.2.2.3	1320	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1000	mg/kg	Adopted	
160ai, aii, e, f	Carotenoids	04.2.2.7	1000	mg/kg	3	
160b	Annatto Extracts	04.2.2.3	300	mg/kg	7	
		04.2.2.7	200	mg/kg	7	Note 9 ⁶
161bi	Lutein from <i>Tagetes erecta</i>	04.2.2.7		GMP	4	
161g	Canthaxanthin	04.2.2.3		GMP	6	
163ii	Grape Skin Extract	04.1.2.10	1500	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1500	mg/kg	3	
172i-iii	Iron Oxides	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
Firming Agents						
523	Aluminium Ammonium Sulphate	04.2.2.3	35	mg/kg	Adopted	Note 6 ⁷
		04.2.2.7	500	mg/kg	6	

⁶ **Note 9** As total bixin or norbixin.

⁷ **Note 6** As aluminium.

Pickled Fruits and Vegetables						
INS	Substance	GSFA ¹				
		Food Cat. No.	ML	Step	Comment	
Flavour Enhancers						
627	Disodium Guanylate, 5'	04.2.2.7		GMP	4	
631	Disodium Inosinate, 5'	04.2.2.7		GMP	4	
634	Calcium Ribonucleotides, 5'	04.2.2.7		GMP	4	
635	Disodium Ribonucleotides 5'	04.2.2.7		GMP	4	
Preservatives						
214, 216, 218	Hydroxybenzoates	04.1.2.3	800	mg/kg	7	Note 27
		04.1.2.10	800	mg/kg	7	Note 27
		04.2.2.3	1000	mg/kg	7	Note 27 ⁸
		04.2.2.7	300	mg/kg	7	Note 27
220-225, 227, 228	Sulphites	04.2.2.7	500	mg/kg	Adopted	Note 44 ⁹
262(ii)	Sodium Diacetate	04.1.2.3		GMP	7	
		04.2.2.3		GMP	7	
Sequestrants						
334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	Tartrates	04.1.2.10		GMP	7	Note 45 ¹⁰
450iii	Tetrasodium Diphosphate ¹¹					
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.1.2.3	1100	mg/kg	7	Note 33
		04.2.2.3	2200	mg/kg	7	Note 33 ¹²
		04.2.2.7	2200	mg/kg	7	Note 33 and 76 ¹³
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	04.2.2.7		GMP	4	
472e	Diacyltartaric and fatty esters of glycerol	04.1.2.10	2500	mg/kg	Adopted	
		04.2.2.7	2500	mg/kg	Adopted	
576	Sodium Gluconate	04.2.2.7		GMP	4	

⁸ **Note 27** As p-hydroxybenzoic acid.

⁹ **Note 44** As residual SO₂.

¹⁰ Note 45 As tartaric acid.

¹¹ In the draft standard (CX/PFV 06/23/4), sodium pyrophosphate (INS 451iii) was included with an acceptable maximum use level of 2200 mg/kg, but this reference does not exist in the Codex INS (CODEX GL 36. The 23rd CCPFV was of the opinion that it was a typing error and thought that the substance in question was INS 450iii Tetrasodium Diphosphate.

¹² **Note 33** As phosphorus.

¹³ **Note 76** Use in potatoes only.

Pickled Fruits and Vegetables						
INS	Substance	GSFA ¹				
		Food Cat. No.	ML	Step	Comment	
Sweeteners						
420	Sorbitol (Including Sorbitol Syrup)	04.2.2.7	70,000	mg/kg	4	
950	Acesulfame Potassium	04.1.2.3	200	mg/kg	6	
		04.1.2.10	1000	mg/kg	3	
		04.2.2.3	1000	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1000	mg/kg	3	
951	Aspartame	04.1.2.10	2000	mg/kg	6	
		04.2.2.7	2500	mg/kg	6	
953	Isomalt	04.2.2.7	50,000	mg/kg	4	
954	Saccharin	04.2.2.7	500	mg/kg	6	
957	Thaumatococin	04.2.2.7		GMP	4	
961	Neotame	04.1.2.3	100	mg/kg	3	
		04.1.2.10	65	mg/kg	3	
		04.2.2.3	10	mg/kg	3	
		04.2.2.7	33	mg/kg	3	
962	Aspartame-Acesulfame Salt	04.1.2.3	450	mg/kg	3	Note 113 ¹⁴ & 144
		04.2.2.3	460	mg/kg	3	Note 119 ¹⁵ & 144 ¹⁶
		04.2.2.7	2270	mg/kg	3	Note 113
965	Maltitol and Maltitol Syrup	04.2.2.7	100,000	mg/kg	4	
966	Lactitol	04.2.2.7	10,000	mg/kg	4	
967	Xylitol	04.2.2.7	10,000	mg/kg	4	

GSFA Table 3 Food Additives by Food Additive Functional Class

Table 3 Acidity Regulators			
INS	Additive	INS	Additive
170i	Calcium Carbonate	380	Triammonium Citrate
261	Potassium Acetates	500i	Sodium Carbonate
263	Calcium Acetate	500ii	Sodium Hydrogen Carbonate
264	Ammonium Acetate	500iii	Sodium Sesquicarbonate
297	Fumaric Acid	501i	Potassium Carbonate
325	Sodium Lactate	501ii	Potassium Hydrogen Carbonate
326	Potassium Lactate	503i	Ammonium Carbonate
327	Calcium Lactate	503ii	Ammonium Hydrogen Carbonate
328	Ammonium Lactate	504i	Magnesium Carbonate
329	Magnesium Lactate (DL-)	504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate
331i	Sodium Dihydrogen Citrate	507	Hydrochloric Acid
331iii	Trisodium Citrate	514	Sodium Sulphate
332i	Potassium Dihydrogen Citrate	515	Potassium Sulphate
332ii	Tripotassium Citrate	524	Sodium Hydroxide
333	Calcium Citrates	525	Potassium Hydroxide
350i	Sodium Hydrogen Malate	526	Calcium Hydroxide
350ii	Sodium Malate	527	Ammonium Hydroxide
351i	Potassium Hydrogen Malate	528	Magnesium Hydroxide
351ii	Potassium Malate	529	Calcium Oxide
352ii	Calcium Malate	575	Glucono Delta-Lactone
365	Sodium Fumarate	578	Calcium Gluconate
380	Ammonium Citrate	580	Magnesium Gluconate

¹⁴ **Note 113** Use level reported as acesulfame potassium equivalents.

¹⁵ **Note 119** Use level reported as aspartame equivalents.

¹⁶ **Note 144** For use in sweet and sour products only.

Table 3 Antifoaming Agents

INS	Additive
404	Calcium Alginate

Table 3 Antioxidants

INS	Additive	INS	Additive
301	Sodium Ascorbate	322	Lecithins
302	Calcium Ascorbate	325	Sodium Lactate
303	Potassium Ascorbate	326	Potassium Lactate
315	Erythorbic Acid	330	Citric Acid
316	Sodium Erythorbate	1102	Glucose Oxidase (<i>Aspergillus Niger</i> var.)

Table 3 Colours

INS	Additive	INS	Additive
150a	Caramel Colour, Class I	171	Titanium Dioxide

Table 3 Firming Agents

INS	Additive	INS	Additive
333	Calcium Citrates	526	Calcium Hydroxide
511	Magnesium Chloride	580	Magnesium Gluconate
516	Calcium Sulphate		

Table 3 Flavour Enhancers

INS	Additive	INS	Additive
580	Magnesium Gluconate	631	Disodium Inosinate, 5'-
620	Glutamic Acid (L+)-	632	Dipotassium Inosinate, 5'-
622	Monopotassium Glutamate, L-	633	Calcium Inosinate, 5'-
623	Calcium Glutamate, DI-L-	634	Calcium Ribonucleotides, 5'-
624	Monoammonium Glutamate, L-	635	Disodium Ribonucleotides, 5'-
625	Magnesium Glutamate, DI-L-	957	Thaumatococcus
626	Guanylic Acid, 5'-	968	Erythritol
627	Disodium Guanylate, 5'-	1101ii	Papain
628	Dipotassium Guanylate, 5'-	1101iii	Bromelain
629	Calcium Guanylate, 5'-	1104	Lipase (Animal Sources)
630	Inosinic Acid, 5'-	1104	Lipase (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)

Table 3 Preservatives

INS	Additive	INS	Additive
260	Acetic Acid, Glacial	280	Propionic Acid
261	Potassium Acetates	281	Sodium Propionate
262i	Sodium Acetate	282	Calcium Propionate
263	Calcium Acetate	283	Potassium Propionate

Table 3 Sequestrants			
INS	Additive	INS	Additive
262i	Sodium Acetate	472a	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol
330	Citric Acid	472c	Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol
331i	Sodium Dihydrogen Citrate	472b	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol
331iii	Trisodium Citrate	516	Calcium Sulphate
332i	Potassium Dihydrogen Citrate	576	Sodium Gluconate
332ii	Tripotassium Citrate	577	Potassium Gluconate
333	Calcium Citrates		

Table 3 Sweeteners			
INS	Additive	INS	Additive
420	Sorbitol (Including Sorbitol Syrup)	965	Maltitol (Including Maltitol Syrup)
421	Mannitol	966	Lactitol
953	Isomalt	967	Xylitol
957	Thaumatococcus	968	Erythritol
964	Polyglycol Syrup		

Concentrado de Tomate Elaborado

Table 3 Acidity Regulators			
INS	Additive	INS	Additive
170i	Calcium Carbonate	500i	Sodium Carbonate
260	Acetic Acid, Glacial	500ii	Sodium Hydrogen Carbonate
261	Potassium Acetates	500iii	Sodium Sesquicarbonate
262i	Sodium Acetate	501i	Potassium Carbonate
263	Calcium Acetate	501ii	Potassium Hydrogen Carbonate
264	Ammonium Acetate	503i	Ammonium Carbonate
270	Lactic Acid	503ii	Ammonium Hydrogen Carbonate
296	Malic Acid (DL-)	504i	Magnesium Carbonate
297	Fumaric Acid	504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate
325	Sodium Lactate	507	Hydrochloric Acid
326	Potassium Lactate	514	Sodium Sulphate
327	Calcium Lactate	515	Potassium Sulphate
328	Ammonium Lactate	524	Sodium Hydroxide
329	Magnesium Lactate (DL-)	525	Potassium Hydroxide
350i	Sodium Hydrogen Malate	526	Calcium Hydroxide
350ii	Sodium Malate	527	Ammonium Hydroxide
351i	Potassium Hydrogen Malate	528	Magnesium Hydroxide
351ii	Potassium Malate	529	Calcium Oxide
352ii	Calcium Malate	575	Glucono Delta-Lactone
365	Sodium Fumarate	578	Calcium Gluconate
380	Ammonium Citrate	580	Magnesium Gluconate
380	Triammonium Citrate		

Tomate en Conserva

Preserved Tomatoes						
INS	Substance	GSFA				
		Food Cat. No.	ML	Step	Comment	
Acidity regulators						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.2.2.4 ¹⁷	2200	mg/kg	7	Note 33 ¹⁸
Firming agents						
341i	Mono-Calcium Phosphate	See Phosphates				
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.2.2.4 ¹⁹	2200	mg/kg	7	Note 33 ²⁰

Table 3 Acidity Regulators			
INS	Additive	INS	Additive
170i	Calcium Carbonate	500i	Sodium Carbonate
260	Acetic Acid, Glacial	500ii	Sodium Hydrogen Carbonate
261	Potassium Acetates	500iii	Sodium Sesquicarbonate
262i	Sodium Acetate	501i	Potassium Carbonate
263	Calcium Acetate	501ii	Potassium Hydrogen Carbonate
264	Ammonium Acetate	503i	Ammonium Carbonate
270	Lactic Acid	503ii	Ammonium Hydrogen Carbonate
296	Malic Acid (DL-)	504i	Magnesium Carbonate
297	Fumaric Acid	504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate
325	Sodium Lactate	507	Hydrochloric Acid
326	Potassium Lactate	514	Sodium Sulphate
328	Ammonium Lactate	515	Potassium Sulphate
329	Magnesium Lactate (DL-)	524	Sodium Hydroxide
350i	Sodium Hydrogen Malate	525	Potassium Hydroxide
350ii	Sodium Malate	526	Calcium Hydroxide
351i	Potassium Hydrogen Malate	527	Ammonium Hydroxide
351ii	Potassium Malate	528	Magnesium Hydroxide
352ii	Calcium Malate	529	Calcium Oxide
365	Sodium Fumarate	578	Calcium Gluconate
380	Ammonium Citrate	580	Magnesium Gluconate
380	Triammonium Citrate		

Table 3 Firming Agents			
INS	Additive	INS	Additive
511	Magnesium Chloride	578	Calcium Gluconate
516	Calcium Sulphate	580	Magnesium Gluconate
526	Calcium Hydroxide		

¹⁷ Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds.

¹⁸ **Note 33** As phosphorus.

¹⁹ Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds.

²⁰ **Note 33** As phosphorus.

Algunas Hortalizas en Conserva

Certain Canned Vegetables						
INS	Substance	GSFA				
		Food Cat. No.	ML	Step	Comment	
Acidifying Regulators						
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Tartrates	04.2.2.4	10,000	mg/kg	7	Note 45 ²¹
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.2.2.4	2200	mg/kg	7	Note 33 ²²
Colours						
100i	Curcumin	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
101i, ii	Riboflavins	04.2.2.4	300	mg/kg	3	
104	Quinoline Yellow	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
110	Sunset Yellow	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
102	Tartrazine	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
133	Brilliant Blue FCF	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
122	Azorubine	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
124	Ponceau 4R	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
129	Allura Red AC	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
132	Indigotine	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
141i, ii	Chlorophylls, Copper Complexes	04.2.2.4	100	mg/kg	6	Note 62 ²³
143	Fast Green FCF	04.2.2.4	200	mg/kg	Adopted	
150a	Caramel Colour, Class I	Table 3		GMP	Adopted	
150b	Caramel Colour, Class II	04.2.2	80,000	mg/kg	4	
150c	Caramel Colour, Class III	04.2.2	80,000	mg/kg	3	
		04.2.2.4		GMP	Adopted	
150d	Caramel Colour, Class IV	04.2.2	80,000	mg/kg	3	
		04.2.2.4		GMP	Adopted	
151	Brilliant Black PN	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
155	Brown HT	04.2.2.4	200	mg/kg	7	
160a(ii)	Carotenes, Vegetable	04.2.2.4	200	mg/kg	3	
160ai,aii,e,f	Carotenoids	04.2.2.4	200	mg/kg	6	
172i-iii	Iron Oxides	04.2.2.4	75	mg/kg	3	
Flavor Enhancers						
621	Monosodium Glutamate ²⁴	Table 3		GMP	Adopted	

²¹ **Note 45** As tartaric acid.

²² **Note 33** As phosphorus.

²³ **Note 62** As copper.

²⁴ GMP for (peas, green beans and canned waxed beans) or (canned vegetables).

Table 3 Acidity Regulators

INS	Additive	INS	Additive
170i	Calcium Carbonate	504i	Magnesium Carbonate
264	Ammonium Acetate	504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate
297	Fumaric Acid	507	Hydrochloric Acid
328	Ammonium Lactate	514	Sodium Sulphate
329	Magnesium Lactate (DL-)	515	Potassium Sulphate
365	Sodium Fumarate	524	Sodium Hydroxide
380	Ammonium Citrate	525	Potassium Hydroxide
380	Triammonium Citrate	526	Calcium Hydroxide
500i	Sodium Carbonate	527	Ammonium Hydroxide
500ii	Sodium Hydrogen Carbonate	528	Magnesium Hydroxide
500iii	Sodium Sesquicarbonate	529	Calcium Oxide
501i	Potassium Carbonate	575	Glucono Delta-Lactone
501ii	Potassium Hydrogen Carbonate	578	Calcium Gluconate
503i	Ammonium Carbonate	580	Magnesium Gluconate
503ii	Ammonium Hydrogen Carbonate		

Table 3 Colours

INS	Additive	INS	Additive
140	Chlorophylls	162	Beet Red
150a	Caramel Colour, Class I	171	Titanium Dioxide

Table 3 Colour Retention Agents

INS	Additive	INS	Additive
504i	Magnesium Carbonate	528	Magnesium Hydroxide
504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate		

Table 3 Firming Agents

INS	Additive	INS	Additive
333	Calcium Citrates	526	Calcium Hydroxide
511	Magnesium Chloride	580	Magnesium Gluconate
516	Calcium Sulphate		

Table 3 Flavour Enhancers

INS	Additive	INS	Additive
580	Magnesium Gluconate	631	Disodium Inosinate, 5'-
620	Glutamic Acid (L+)-	632	Dipotassium Inosinate, 5'-
621	Monosodium Glutamate, L-	633	Calcium Inosinate, 5'-
622	Monopotassium Glutamate, L-	634	Calcium Ribonucleotides, 5'-
623	Calcium Glutamate, DI-L-	635	Disodium Ribonucleotides, 5'-
624	Monoammonium Glutamate, L-	957	Thaumatococcus
625	Magnesium Glutamate, DI-L-	968	Erythritol
626	Guanylic Acid, 5'-	1101ii	Papain
627	Disodium Guanylate, 5'-	1101iii	Bromelain
628	Dipotassium Guanylate, 5'-	1104	Lipase (Animal Sources)
629	Calcium Guanylate, 5'-	1104	Lipase (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)
630	Inosinic Acid, 5'-		

Table 3 Modified Starches²⁵			
INS	Additive	INS	
1400	Dextrins, Roasted Starch Yellow and White	1413	Distarch Phosphate, phosphated
1401	Acid-Treated Starches	1414	Acetylated Distarch Phosphate
1402	Alkali-Treated Starches	1420	Starch Acetate
1403	Bleached Starches	1422	Acetylated Distarch Adipate
1404	Oxidized Starches	1440	Hydroxypropyl Starch
1405	Starches, Enzyme Treated	1442	Hydroxypropyl Distarch Phosphate
1410	Monostarch Phosphate	1450	Starch Sodium Octenyl Succinate
1412	Distarch Phosphate	1451	Acetylated Oxidized Starch

²⁵ For use in creamed corn only.

Algunos Frutos Cítricos en Conserva

Certain Canned Citrus Fruits						
INS	Substance	GSFA				
		Food Cat. No.	ML	Step	Comment	
Acidity Regulators						
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Tartrates	04.1.2.4	1300	mg /kg	7	Note 45 ²⁶
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.1.2.4	200	mg /kg	7	Note 33 ²⁷

Anti-clouding Agent

INS 461 – METHYL CELLULOSE AT 10 MG/KG – There is no functional class for anti-clouding agents in the Class Names and the International Numbering System for Food Additives. INS 461 is identified with a technological function of thickener, emulsifier or stabilizer. The Committee should identify a functional class for this Additive or to seek the advice of CCFA to enter a new category “Anti-clouding Agent”

Table 3 Acidity Regulators			
INS	Additive	INS	Additive
170i	Calcium Carbonate	365	Sodium Fumarate
260	Acetic Acid, Glacial	380	Ammonium Citrate
261	Potassium Acetates	380	Triammonium Citrate
262i	Sodium Acetate	500i	Sodium Carbonate
263	Calcium Acetate	500ii	Sodium Hydrogen Carbonate
264	Ammonium Acetate	500iii	Sodium Sesquicarbonate
270	Lactic Acid	501i	Potassium Carbonate
296	Malic Acid (DL-)	501ii	Potassium Hydrogen Carbonate
297	Fumaric Acid	503i	Ammonium Carbonate
325	Sodium Lactate	503ii	Ammonium Hydrogen Carbonate
326	Potassium Lactate	504i	Magnesium Carbonate
327	Calcium Lactate	504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate
328	Ammonium Lactate	507	Hydrochloric Acid
329	Magnesium Lactate (DL-)	514	Sodium Sulphate
330	Citric Acid	515	Potassium Sulphate
331i	Sodium Dihydrogen Citrate	524	Sodium Hydroxide
331iii	Trisodium Citrate	525	Potassium Hydroxide
332ii	Tripotassium Citrate	526	Calcium Hydroxide
332i	Potassium Dihydrogen Citrate	527	Ammonium Hydroxide
333	Calcium Citrates	528	Magnesium Hydroxide
350i	Sodium Hydrogen Malate	529	Calcium Oxide
350ii	Sodium Malate	575	Glucono Delta-Lactone
351i	Potassium Hydrogen Malate	578	Calcium Gluconate
351ii	Potassium Malate	580	Magnesium Gluconate
352ii	Calcium Malate		

Table 3 Firming Agents			
INS	Additive	INS	Additive
333	Calcium Citrates	526	Calcium Hydroxide
511	Magnesium Chloride	578	Calcium Gluconate
516	Calcium Sulphate	580	Magnesium Gluconate

²⁶ **Note 45** As tartaric acid.

²⁷ **Note 36** Residual level.

Confituras, Jaleas y Mermeladas

Jams, Jellies and Marmalades						
INS	Substance	GSFA				
		Food Cat. No.	ML		Step	Comment
Acidity Regulators						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i- v; 542	Phosphates	04.1.2.5	530	mg/kg	7	Note 33 ²⁸
355-357, 359	Adipates	04.1.2.5	2000	mg/kg	7	Note 1 ²⁹
Colours						
160e	Paprika Oleoresins ³⁰	No JECFA ADI for use as colour				
Preservatives						
200-203	Sorbates	04.1.2.5	1000	mg/kg	7	Note 42 ³¹
210-213	Benzoates	04.1.2.5	1000	mg/kg	Adopted	Note 13 ³²
		04.1.2.5	1500	mg/kg	3	Note 13 ³³
214, 216, 218	Hydroxybenzoates	04.1.2.5	1000	mg/kg	7	Note 27 ³⁴
385, 386	EDTAs	04.1.2.5	130	mg/kg	Adopted	Note 21 ³⁵
Thickening Agents						
405	Propylene Glycol Alginate	04.1.2.5	20,000	mg/kg	7	

Table 3 Acidity Regulators

INS	Additive	INS	Additive
170i	Calcium Carbonate	500ii	Sodium Hydrogen Carbonate
260	Acetic Acid, Glacial	500iii	Sodium Sesquicarbonate
261	Potassium Acetates	501i	Potassium Carbonate
262i	Sodium Acetate	501ii	Potassium Hydrogen Carbonate
263	Calcium Acetate	503i	Ammonium Carbonate
264	Ammonium Acetate	503ii	Ammonium Hydrogen Carbonate
297	Fumaric Acid	504i	Magnesium Carbonate
325	Sodium Lactate	504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate
326	Potassium Lactate	507	Hydrochloric Acid
328	Ammonium Lactate	514	Sodium Sulphate
329	Magnesium Lactate (DL-)	515	Potassium Sulphate
332i	Potassium Dihydrogen Citrate	525	Potassium Hydroxide
332ii	Tripotassium Citrate	526	Calcium Hydroxide
351i	Potassium Hydrogen Malate	527	Ammonium Hydroxide
351ii	Potassium Malate	528	Magnesium Hydroxide
352ii	Calcium Malate	529	Calcium Oxide
365	Sodium Fumarate	575	Glucono Delta-Lactone
380	Ammonium Citrate	578	Calcium Gluconate
380	Triammonium Citrate	580	Magnesium Gluconate
500i	Sodium Carbonate		

²⁸ **Note 33** As phosphorus.²⁹ **Note 1** As adipic acid.³⁰ At GMP.³¹ **Note 42** As sorbic acid.³² **Note 13** As benzoic acid.³³ **Note 13** As benzoic acid.³⁴ **Note 27** As p-hydroxybenzoic acid.³⁵ **Note 21** As anhydrous calcium disodium EDTA.

Table 3 Antifoaming Agents

INS	Additive
404	Calcium Alginate

Table 3 Colours

INS	Additive
171	Titanium Dioxide

Table 3 Firming Agents

INS	Additive	INS	Additive
333	Calcium Citrates	526	Calcium Hydroxide
511	Magnesium Chloride	580	Magnesium Gluconate
516	Calcium Sulphate		

Table 3 Gelling Agents

INS	Additive	INS	Additive
401	Sodium Alginate	418	Gellan Gum
404	Calcium Alginate	440	Pectins
406	Agar	508	Potassium Chloride
407	Carrageenan		

Table 3 Preservatives

INS	Additive	INS	Additive
260	Acetic Acid, Glacial	280	Propionic Acid
261	Potassium Acetates	281	Sodium Propionate
262i	Sodium Acetate	282	Calcium Propionate
263	Calcium Acetate	283	Potassium Propionate

Table 3 Thickeners

INS	Additive	INS	Additive
407a	Processed Eucheuma Seaweed	1400	Dextrins, White and Yellow, Roasted Starch
413	Tragacanth Gum	1401	Acid Treated Starch
414	Gum ARABIC	1402	Alkaline Treated Starch
416	Karaya Gum	1403	Bleached Starch
417	Tara Gum	1404	Oxidized Starch
425	Konjac Flour	1405	Enzyme Treated Starch
461	Methyl Cellulose	1410	Monostarch Phosphate
463	Hydroxypropyl Cellulose	1412	Distarch Phosphate
464	Hydroxypropyl Methyl Cellulose	1413	Phosphated Distarch Phosphate
465	Methyl Ethyl Cellulose	1414	Acetylated Distarch Phosphate
466	Sodium Carboxymethyl Cellulose	1420	Starch Acetate
467	Ethyl Hydroxyethyl Cellulose	1422	Acetylated Distarch Adipate
469	Sodium Carboxymethyl Cellulose, Enzymatically Hydrolyzed	1440	Hydroxypropyl Starch
967	Xylitol	1442	Hydroxypropyl Distarch Phosphate
1200	Polydextroses	1450	Starch Sodium Octenyl Succinate