

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

S

ALINORM 85/20

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
16º periodo de sesiones
Ginebra, 1 - 12 de julio de 1985

INFORME DE LA 17ª REUNION
DEL COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Washington, D.C.
13-17 de febrero de 1984

W/M 7367

INDICE

	<u>Página</u>
INTRODUCCION	1
APROBACION DEL PROGRAMA	1
EXAMEN DE CUESTIONES PLANTEADAS EN REUNIONES DEL CODEX	1
- Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	1
- Comité Coordinador para Asia	2
- Comité Coordinador para Europa	2
- Comité Ejecutivo del Codex	2
- Comisión del Codex Alimentarius	2
EXAMEN DE LOS PROGRESOS REALIZADOS EN MATERIA DE ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS	2
ESTABLECIMIENTO DE GRUPOS DE TRABAJO	3
PROYECTO DE NORMA PARA LOS DATILES	4
FORMAS DE PRESENTACION - EXAMEN DE LA ENMIENDA DE NORMAS DEL CODEX	5
MEDIOS DE COBERTURA - EXAMEN DE LA ENMIENDA DE NORMAS DEL CODEX	6
MARCADO DE LA FECHA - EXAMEN DE LA ENMIENDA DE NORMAS DEL CODEX	7
EXAMEN DE LA INCLUSION DE DISPOSICIONES SOBRE CONTAMINANTES EN LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS	9
PROPUESTA PARA SUPRIMIR LAS DISPOSICIONES SOBRE COLORANTES Y AROMATIZANTES	10
REVISION DE LOS METODOS DE ANALISIS INCLUIDOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS	10
ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES	10
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA REVISADO PARA EL PALMITO EN CONSERVA EN EL TRAMITE 7	11
- Estado de la norma	14
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURE DE CASTAÑAS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 7	14
- Estado de la norma	16
PLANES DE TOMA DE MUESTRAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS	17
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA MIEL EN EL TRAMITE 4	18
- Estado de la norma	20
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ALMENDRAS DE ANACARDO EN EL TRAMITE 4	20
- Estado de la norma	20
EXTENSION DE LOS DETALLES OBLIGATORIOS INCLUIDOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS	21
TRABAJOS FUTUROS	21
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	22
RECONOCIMIENTO	22
<u>APENDICES</u>	
I LISTA DE PARTICIPANTES	23
II PROYECTO DE NORMA PARA LOS DATILES	28
III ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS EN CONSERVA	32
IV PROYECTO DE ENMIENDAS DE CONSECUENCIA A NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS EN CONSERVA	34
V PROYECTO DE ENMIENDAS A NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Marcado de la fecha)	38

	<u>Página</u>
VI	INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE CLASIFICACION Y EXAMEN DE LOS METODOS DE ANALISIS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS 39
VII	PROYECTO DE NORMA PARA EL PALMITO EN CONSERVA 42
VIII	PROYECTO DE NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURE DE CASTAÑAS EN CONSERVA 50
IX	PROYECTO DE NORMA INTERNACIONAL PARA LA MIEL 56
X	INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE EL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA MIEL 70

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas celebró su 17ª reunión en Washington, D.C., del 13 al 17 de febrero de 1984, por cortesía del Gobierno de los Estados Unidos de América. Actuó como Presidente el Dr. Robert M. Schaffner (EE.UU.). Participaron en la reunión delegaciones gubernamentales y observadores de 23 países. La lista de participantes, incluidos los miembros de la Secretaría, aparece como Apéndice I de este informe.
2. Inauguró la reunión el Dr. Schaffner en nombre del Dr. M. Novitch, Comisionado de Alimentos y Medicinas en funciones. El Dr. Schaffner recalcó la gran importancia que Estados Unidos atribuía a las labores de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares y, concretamente, al establecimiento de criterios y normas que fueran internacionalmente aceptados, para asegurar que los alimentos comercializados internacional o nacionalmente fuesen sanos y comestibles. Había en el Comité cada vez mayor conciencia de la necesidad de analizar las cuestiones relacionadas con la salud, tales como la contaminación con plomo y estaño de los alimentos en conserva. Las reuniones de este Comité han contribuido a una cooperación más estrecha entre gobiernos, productores y consumidores.
3. La delegación de los Estados Unidos recordó el gran volumen de trabajo que había realizado este Comité, que había llevado, a su vez, a la elaboración de normas del Codex para todas las principales frutas y hortalizas elaboradas. La delegación de los Estados Unidos expresó la opinión de que el Comité había concluido ya casi su labor y que la Comisión podría asignar prioridades más altas a otros grupos de productos. Por ello, se recordó a la Secretaría y al Comité que concluyeran su actual programa de labores lo antes posible, con miras a suspender las actividades del Comité. La delegación expresó el parecer de que, si se lograba avanzar razonablemente en los temas incluidos actualmente en el programa, el Comité podría considerar la posibilidad de suspender las actividades del Comité al tratar de la fecha y lugar de la próxima reunión.
4. El Comité convino con el Presidente en que esta cuestión debería ser debatida al tratar dicho tema y que, si el Comité suspendía sus actividades, debería tomar las medidas oportunas para concluir los temas que necesitaban ser examinados más a fondo.

APROBACION DEL PROGRAMA

5. El Comité tuvo a la vista el programa provisional (CX/PFV 84/1). Se convino en pasar el tema relativo a la cuestión de los detalles obligatorios que han de incluirse en las normas del CX hacia el final del programa. A este propósito se tomó nota de que no se había distribuido el documento de trabajo CX/PFV 84/3, y que el documento ALINORM 83/36 serviría de base para el debate de la propuesta de la India de incluir en las normas del Codex ciertas disposiciones sobre factores esenciales de composición y calidad, como disposiciones de carácter consultivo.
6. El Comité tomó nota también de que dos de los temas versaban sobre los aspectos de la toma de muestras y acordó examinar ambos temas juntos hacia el final del programa.
7. El Comité aprobó el programa provisional con las antedichas enmiendas.

EXAMEN DE CUESTIONES PLANTEADAS EN REUNIONES DEL CODEX

8. El Comité recibió un informe oral de la Secretaría sobre cuestiones de interés planteadas en diversas reuniones del Codex y otros organismos.

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

9. Se informó al Comité de que la Secretaría había preparado versiones revisadas de las normas para mango y salsa picante de mango en conserva, habiéndose enviado a distintos países interesados en la normalización de estos productos. En vista de que sólo se había recibido un número muy limitado de respuestas, el Presidente del Comité y la Secretaría consideraron que ello significaba que no había interés suficiente en la normalización de estos productos. Por tal razón, no se habían incluido en el programa de la presente reunión los proyectos de normas para los productos a base de mango.
10. El Comité tomó nota de la información precedente y convino en volver a examinar los productos de mango en conserva cuando se tratara el tema de los trabajos futuros.

Comité Coordinador para Asia

11. En lo que respecta a los asuntos remitidos al Comité por el Comité Coordinador para Asia, el Comité convino en examinarlos bien al tratar el tema relativo a la enmienda de las normas o bien al tratar el tema sobre la norma del Codex para la ensalada de frutas tropicales en conserva.

Comité Coordinador para Europa

12. Se informó al Comité de que el Comité Coordinador para Europa había tomado nota de la decisión de la Comisión de no enmendar la norma del Codex para el cóctel de frutas en conserva. Se le informó también de que el Comité Coordinador no tenía proyectado realizar trabajo alguno sobre la clasificación de los guisantes por tamaños.

Comité Ejecutivo del Codex

13. El Comité tomó nota de la conclusión a la que llegó el Comité Ejecutivo en relación con la longitud y contenido de los informes de los Comités del Codex. El Comité Ejecutivo había recomendado que los informes del Codex fueran breves y concisos, pero sin sacrificar detalles esenciales. Los Comités del Codex deberían decidir el tipo y los detalles de la información que debería incluirse en sus informes. Deberán subrayarse, para facilitar la lectura, las decisiones de los Comités del Codex que se incluyan en los respectivos informes.

Comisión del Codex Alimentarius

14. Se informó al Comité que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos se había ofrecido a elaborar pautas generales sobre el uso de las proteínas de la leche en cualquier clase de productos de interés para los Comités del Codex. La Comisión había solicitado a los Comités de Productos del Codex que expresaran sus puntos de vista sobre la conveniencia de formular esas pautas. El Comité tomó nota de que el uso de proteínas de la leche no era pertinente para los productos para los cuales había elaborado normas del Codex.

15. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 15ª reunión, había autorizado la enmienda de las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas y que esta cuestión se abordaría en un tema posterior del programa. El Comité tomó nota también de que el proyecto de norma del Codex para los dátiles había sido devuelto al Comité para que lo examinara con respecto al contenido de humedad de ciertas variedades de dátiles con azúcar de caña y también en lo tocante al uso de jarabe de glucosa para el revestimiento de los dátiles. Se convino en examinar estas cuestiones en temas posteriores del programa.

EXAMEN DE LOS PROGRESOS REALIZADOS EN MATERIA DE ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

16. El Comité tuvo a la vista un resumen de las aceptaciones de las normas del Codex contenidas en el documento CAC/ACEPTACIONES Parte I-Rev. 2. Se informó de que las versiones española y francesa de este documento serían entregadas a los gobiernos en un futuro inmediato. En el documento aparecían en forma resumida las notificaciones sobre la aceptación de las normas del Codex hasta febrero de 1983. La Secretaría presentó un informe oral de los progresos adicionales relacionados con las aceptaciones. Durante la 15ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius, unos 21 países habían indicado las medidas que estaban adoptando en relación con la aceptación de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas. La Secretaría informó también al Comité de que se había preparado el Volumen XII del Codex Alimentarius (que contiene todas las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas) en versión inglesa y que las otras versiones (española y francesa) estaban en preparación. La Secretaría tenía proyectado distribuir el Volumen XII del Codex Alimentarius junto con una carta de los Directores Generales de la FAO y la OMS en la que solicitarían a los gobiernos que indicasen sus posiciones en relación con la aceptación de las normas del Codex. A petición de la Comisión, la Secretaría tenía previsto proseguir sus esfuerzos por obtener aceptaciones.

17. Además de las actividades precedentes, se informó al Comité de que la Secretaría del Codex había tenido conversaciones útiles con la CEE y pensaba sostener conversaciones análogas con el CAEM y otras agrupaciones económicas.

18. El observador de la CEE informó al Comité de que la CEE había emprendido el examen de la actual situación normativa relativa a distintos productos para los que no existían directivas de la CEE. Se tenía la intención de resumir esta información y presentarla a la Secretaría del Codex para incluirla en los documentos del Codex relacionados con las aceptaciones. Se consideraba que esta información, aunque no era una comunicación sobre aceptaciones, era útil para quienes deseaban exportar frutas y hortalizas elaboradas a los estados miembros de la CEE.

19. El Comité tomó nota de la decisión del Comité del Codex sobre Principios Generales de que las comunicaciones de "no aceptación", con el empeño de permitir la entrada de los productos que se ajusten a las normas del Codex no figuren en adelante en los documentos del Codex sobre aceptaciones, bajo el encabezamiento "no aceptación". La Secretaría indicó que cierto número de gobiernos y la CEE habían encontrado que esta forma de notificación era útil puesto que servía para facilitar el comercio internacional sin las dificultades que presentaba la aceptación formal a tenor de las leyes de los países.

20. La delegación del Irak informó al Comité de que el Irak seguía de cerca las normas del Codex en la formulación de sus normas nacionales, salvo que, en lo tocante a las recomendaciones relativas a los residuos de plaguicidas y aditivos en los alimentos, el Irak deseaba desarrollar su capacidad analítica para controlar los residuos en los alimentos antes de considerar la aceptación de las recomendaciones del Codex para los límites máximos de tales residuos y aditivos. La delegación del Irak declaró también que la existencia de varias normas internacionales, tales como las elaboradas por el Codex y las elaboradas por la CEE, creaban dificultades en el comercio de exportación. Debería hacerse todo lo posible por llegar a normas armonizadas internacionalmente.

21. La delegación de los Países Bajos observó que el examen por parte de la CEE de la actual situación normativa en los Estados Miembros tenía por objeto estipular bajo qué condiciones podían importarse productos de frutas y hortalizas más que representar un procedimiento de aceptación de las normas del Codex. La delegación subrayó que también debería explorarse un derrotero diferente tendiente a la armonización de las normas del Codex y de la CEE.

22. La delegación de Suiza informó al Comité de que se había tropezado con dificultades en la coordinación de las actividades de examen de los países y el examen, por el Codex, de sus propias normas. Esto había ocasionado retrasos en las notificaciones de aceptación de las normas del Codex.

23. El delegado de Kenya indicó que su país había estudiado las normas del Codex al establecer las normas nacionales de Kenya y que había hallado útiles las normas del Codex. Hablando como Coordinador para Africa, el delegado de Kenya instó a los estados miembros a que comunicaran su aceptación de las normas del Codex y expresó, además, su apoyo a la declaración del Irak (véase el párrafo 20 de este informe).

24. La delegación de Argentina informó al Comité de que su país había finalizado el examen de varias normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, y había comunicado ya su aceptación de unas 17 normas; algunas de las aceptaciones habían sido otorgadas con excepciones especificadas.

ESTABLECIMIENTO DE GRUPOS DE TRABAJO

25. El Comité nombró al Dr. W. Horwitz, de Estados Unidos, para el cargo de presidente de un grupo de trabajo integrado por delegados del Reino Unido, Estados Unidos y Francia, con participación del observador de la CEE y de la Secretaría del Codex. También se invitó la participación de otras delegaciones. Se pidió al Grupo de Trabajo que volviera a examinar los métodos de análisis que se incluirían en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas a la luz de las observaciones que hicieran los gobiernos, e informara al Comité durante la reunión (véanse párrafos 77-79) del presente informe.

26. El Comité nombró también al Sr. C.P. Erridge, del Canadá, para el cargo de presidente de un grupo de trabajo que había de examinar el proyecto de norma del Codex para la miel a la luz de las observaciones que se recibieron de los gobiernos. Se invitó a los participantes a la reunión a que se unieran al Grupo de Trabajo, pidiéndose a éste que informara al Comité durante la reunión. Expresaron su deseo de participar en el Grupo de Trabajo los miembros de 12 delegaciones (véanse párrafos 131-154) del presente informe.

PROYECTO DE NORMA PARA LOS DATILES

Contenido de humedad

27. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 84/2-Parte I preparado por Túnez. El documento fue presentado por la delegación de Túnez, que explicó la finalidad de la enmienda de la disposición sobre el contenido de humedad para ciertas variedades de dátiles incluidas en la norma del Codex. El documento contenía información sobre la comercialización de la variedad de dátiles Deglet Nour tanto localmente como en el comercio de exportación. Esta variedad de dátiles con azúcar de caña, abarcada por la disposición que fija un contenido de humedad del 26 por ciento, contenía con frecuencia humedad por encima del nivel máximo indicado en la norma. En análisis recientes se observó un contenido de humedad del 27,1 por ciento, aproximadamente, con un contenido total de azúcar del 56,2 por ciento. Como esto representaba una proporción de humedad con respecto al azúcar de 1 a 2, la delegación de Túnez sostuvo que el producto sería estable cuando se presentara para la venta al consumidor. Un límite máximo del 26 por ciento, tal como se estipula en la norma, representaba una barrera comercial innecesaria para la variedad de dátiles Deglet Nour y constituía además una desventaja económica para Túnez.

28. El Comité tomó nota de que los dátiles se cosechaban en estado fisiológicamente maduros, pero que en algunos sitios la recolección se hacía después de la madurez y del secado en los árboles, con el resultado de que se tenían productos con diferentes grados de contenido de humedad. Por ejemplo, algunos dátiles se recogían cuando el contenido de humedad era del 40 o el 50 por ciento. Tales "dátiles frescos" se almacenaban de ordinario refrigerados o se consumían en los mercados locales. La refrigeración de los dátiles con un contenido de humedad del 22 ó 25 por ciento era también común en el comercio, no obstante que los productos con un contenido de humedad tan bajo ofrecidos para la venta al consumidor fueran estables en almacén.

29. El Comité tomó nota de que el proyecto de norma del Codex para los dátiles regulaba los dátiles preparados comercialmente, empaquetados, listos para el consumo directo. Los niveles máximos de contenido de humedad servían para asegurar que el producto ofrecido a la venta tuviera una apropiada estabilidad en almacén. No era intención del Comité normalizar los dátiles frescos que tuvieran un contenido de humedad elevado, ya que eran perecederos y requerían refrigeración durante la comercialización.

30. Varias delegaciones se mostraron favorables a la propuesta de la delegación de Túnez. La delegación de Francia sugirió que no se aplicara el requisito del contenido máximo de humedad del 26 por ciento a la variedad de dátiles Deglet Nour. La delegación del Reino Unido expresó la opinión de que, tradicionalmente, se esperaba que los dátiles fueran estables en almacén y que, por tanto, no sería apropiado elevar el contenido de humedad de la variedad con azúcar de caña, como es la de los dátiles Deglet Nour.

31. En vista de que no pudo llegarse a un acuerdo sobre la forma de abordar la propuesta de Túnez en relación con el contenido de humedad de los dátiles de la variedad Deglet Nour, el Comité convino en establecer un grupo de trabajo presidido por el Sr. W.G. Aldershoff, de los Países Bajos, para que estudiara toda la información disponible y presentara una propuesta concreta respecto a si era necesario o innecesario enmendar el proyecto de norma del Codex para los dátiles.

32. El presidente del Grupo de Trabajo, Sr. Aldershoff, dio cuenta de las conclusiones del Grupo de Trabajo establecido para tratar la cuestión del contenido de humedad de la variedad de dátiles Deglet Nour. El Grupo de Trabajo, después de breve deliberación, había llegado a un acuerdo y propuso que en la sección 3.1.1(a) se insertara el texto siguiente: "Deglet Nour (no elaborado) 30%".

33. La delegación del Reino Unido opinó que el uso de la expresión "no elaborado" sería equívoco, ya que daba a entender que los otros dátiles eran siempre dátiles elaborados, cuando en la práctica no ocurría tal cosa. La delegación indicó también que el producto comercializado como Deglet Nour con un contenido de humedad del 30 por ciento representaba un producto que no era típico de los productos regulados por la norma, puesto que no tenía la estabilidad en almacén esperada por el consumidor. La delegación del Irak propuso eliminar la referencia a la variedad Deglet Nour como "no elaborada". La delegación de Kenya propuso que se utilizara la palabra "variedad" en vez de "no elaborado". La delegación de Francia apoyó las conclusiones del Grupo de Trabajo y sugirió que se hiciera referencia a la sección 2.1(d) y(e) para aclarar el significado de la expresión "no elaborado".

34. El Comité adoptó la enmienda propuesta por el Grupo de Trabajo y aceptó también la sugerencia de la delegación de Francia. El Comité decidió someter la enmienda a la sección 3.1.1(a) a la Comisión para que fuera adoptada e incluida en el proyecto de norma para los dátiles. El texto de las enmiendas propuestas figura en el Apéndice II de este informe. La delegación del Reino Unido reservó su posición respecto a esta decisión.

Revestimiento de dátiles con jarabe de glucosa

35. El Comité tuvo ocasión de examinar un documento preparado por Francia (CX/PFV 84/2 - Parte II) en el que se informaba sobre la justificación tecnológica para el revestimiento de los dátiles con jarabe de glucosa que contuviera humectantes. La delegación de Francia, al presentar el documento, indicó que el uso de jarabe de glucosa que contuviera glicerol o sorbitol en el tratamiento de dátiles tenía por objeto mantener la relación total azúcar/humedad a un nivel constante. La proporción de sorbitol o glicerol que quedaba en el producto era mínima (0,21 por ciento, aproximadamente), y esta pequeña cantidad contribuía a dar al producto el aspecto deseado por el consumidor. El Comité adoptó la enmienda propuesta por Francia con la adición de sorbitol (véase el documento CX/PFV 84/2 - Parte II).

36. La delegación del Reino Unido propuso que el hecho de haberse utilizado jarabe de glucosa debería figurar de forma prominente en la etiqueta en relación con el nombre del producto. Se preguntó también si en la elaboración de dátiles la industria utilizaba sustancias fluidas, tales como aceites vegetales. Se informó al Comité de que la industria utilizaba varias sustancias fluidas, especialmente con las variedades más blandas. El Comité convino en incluir en la norma los siguientes ingredientes facultativos para uso como sustancias fluidas: aceites vegetales, harina y azúcares. Se convino también en que la declaración de estos ingredientes facultativos en la etiqueta debería ajustarse a la sección 4.1.2 de la versión revisada de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, que se estaba preparando (ALINORM 85/22, Apéndice III).

37. El Comité decidió someter a la Comisión las enmiendas a las secciones 2, 4, 7 y la nueva sección sobre los ingredientes facultativos, para que las adoptara e incluyera en el proyecto de norma del Codex para los dátiles. El texto de las enmiendas propuestas figura en el Apéndice II del presente informe.

FORMAS DE PRESENTACION - EXAMEN DE LA ENMIENDA DE NORMAS DEL CODEX

38. El Comité tuvo a la vista el Anteproyecto de enmienda a normas del Codex para Frutas y hortalizas elaboradas en conserva respecto a la Disposición General para las formas de presentación (ALINORM 83/20, Apéndice III).

39. El Comité tomó nota de que, en sus observaciones escritas, Polonia y los Estados Unidos habían propuesto una lista de productos a los cuales no deberían aplicarse las formas de presentación, según se indica en el documento CX/CP 81/5, sección 3.3, a saber:

CODEX STAN. 18-1981	Maíz dulce
CODEX STAN. 40-1981	Hongos frescos cantarelos
CODEX STAN. 57-1981	Concentrados de tomate elaborados
CODEX STAN. 58-1981	Guisantes (arvejas) verdes en conserva
CODEX STAN. 60-1981	Frambuesas en conserva
CODEX STAN. 62-1981	Fresas en conserva
CODEX STAN. 67-1981	Uvas pasas
CODEX STAN. 78-1981	Cóctel de frutas en conserva
CODEX STAN. 79-1981	Compotas (conservas de frutas) y jaleas
CODEX STAN. 80-1981	Mermelada de agrios
CODEX STAN. 81-1981	Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva
CODEX STAN. 99-1981	Ensalada de frutas tropicales en conserva
CODEX STAN. 131-1981	Pistachos con cáscara

40. Se trataba de productos que, en opinión de estos países, o bien no podían presentarse, por su naturaleza, en otras formas (por ejemplo, guisantes (arvejas), nueces de pistacho en conserva) o que, debido a las disposiciones sobre su composición (cóctel de frutas, ensalada de frutas tropicales) se hallaban excluidos ya de las descripciones de 'otras formas de presentación'.

41. El Comité debatió acerca de si la mermelada de agrios, que se presentaba al consumidor en distintas formas (mermelada de jalea o con contenido de frutas cortadas en diversas formas), no podría ser objeto de disposiciones sobre formas de presentación.
42. El Comité tomó nota de que la norma para mermelada de agrios ya contemplaba la mermelada de jalea y la mermelada que contuviera piel, por lo que decidió mantenerla en la lista indicada anteriormente.
43. Se suscitó la cuestión de si había que excluir la ensalada de frutas tropicales de la lista que figura en el párrafo 39. Se convino en aplazar el examen de este tema hasta cuando se debatieran más tarde en la reunión las enmiendas propuestas a la norma del Codex para la ensalada de frutas tropicales (véase párr. 81).
44. El Comité estuvo de acuerdo respecto a la lista de normas presentada. Señaló que la sección (c) del párr. B(1) de la enmienda (véase Apéndice III) se refería al etiquetado y que se haría una enmienda consecuente de las secciones de etiquetado de dichas normas, según se indica en el párr. B(3) de la enmienda (véase Apéndice III).
45. La delegación del Canadá mantuvo la posición que había tomado en la última reunión del Comité, de que no era partidaria de una disposición general para "otras formas de presentación", dado que las formas de presentación estaban sujetas a una mejora cualitativa que dificultaba la aplicación de disposiciones generales.
46. El Comité decidió someter las antedichas propuestas a la Comisión del Codex Alimentarius, haciendo notar que no se habían introducido cambios sustanciales (véase Apéndice III de este informe).

MEDIOS DE COBERTURA - EXAMEN DE LA ENMIENDA DE NORMAS DEL CODEX

47. El Comité tuvo a su disposición las observaciones de los gobiernos (CX/PFV 84/4 - Parte II) sobre los grados Brix que se aplicarían a los diversos productos, a la luz de las disposiciones establecidas en el Proyecto de enmienda propuesto a normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas en conserva respecto a los medios de cobertura, la composición y el etiquetado (ALINORM 83/20, Apéndice III).
48. Hubo algún debate acerca de si la sección 2.1.4 del proyecto de enmienda debería o no incluir una categoría de "zumo de fruta ligeramente edulcorado". Se convino en no añadir tal categoría, debido a que el texto, en su redacción actual, había sido aprobado ya por la Comisión.
49. El Comité examinó a continuación el Cuadro 1 del Apéndice III según había sido enmendado por la delegación de los Estados Unidos. Los valores habían sido armonizados por tipos de jarabe, de acuerdo con las observaciones recibidas.
50. El Comité convino en indicar que, cuando en el cuadro figuraban casillas en blanco los valores Brix "no eran aplicables", con la excepción del correspondiente a la piña en conserva donde, bajo "jarabe muy diluido en °Brix", el Comité acordó añadir <14, y <16 para el pomelo en conserva.
51. La delegación del Canadá declaró que, aunque no se oponía en principio a las enmiendas al cuadro, había el riesgo de que tales cambios nuevos retardaran los trabajos de Canadá sobre la armonización de los reglamentos nacionales con las normas del Codex.
52. El Comité examinó luego las disposiciones sobre etiquetado:

Sección 7.1.4.2

La delegación de Tailandia propuso que, cuando el medio de cobertura estuviese constituido solamente por el zumo de la fruta envasada, deberá declararse como fruta "en su zumo". Se aceptó la enmienda cambiándose en consecuencia las tres categorías indicadas en la sección 7.1.4.2.

Sección 7.1.4.9

La delegación del Reino Unido propuso que no se declarara el componente de zumo de fruta de cualquier medio de cobertura, cuando representaba menos del 20 por ciento del total del medio de cobertura, en lugar del 10 por ciento actual.

53. La delegación de Francia opinó que las expresiones "jarabe concentrado" y "jarabe muy concentrado" deberían traducirse en francés "sirop lourd" y "sirop très lourd". La delegación del Canadá indicó que en su país las expresiones "sirop épais" y "sirop très épais" no daba lugar a equívocos.

54. El Comité adoptó el texto de la enmienda revisada (Apéndice IV del presente informe) que habrá de aplicarse a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas indicadas en el cuadro del Apéndice IV.

MARCADO DE LA FECHA - EXAMEN DE LA ENMIENDA DE NORMAS DEL CODEX

55. El Comité tuvo a la vista el anteproyecto de enmienda sobre el marcado de la fecha en el Trámite 4 (véase Apéndice IV de ALINORM 83/20) y las observaciones que se habían recibido sobre el mismo, contenidos en el documento CX/PFV 84/4 Parte III (Francia, Polonia, Reino Unido, Tailandia).

56. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 15º período de sesiones, había autorizado a elaborar la antedicha enmienda de acuerdo con el procedimiento establecido. La Secretaría resumió las conclusiones a las que había llegado el Comité en su reunión anterior, a saber: (a) que las disposiciones sobre el marcado de la fecha se incluyeran en todas las normas para frutas y hortalizas elaboradas; y (b) que el texto que se incluyera en las normas se ajustara a las directrices del Codex sobre marcado de la fecha de alimentos preenvasados y, concretamente, a las secciones sobre "fecha de duración mínima" e "instrucciones para la conservación".

57. El texto del Apéndice IV de ALINORM 83/20 estipulaba que para los productos con una duración inferior a tres meses se declarase la fecha indicando el día, mes y año, mientras que para los productos con una duración mayor bastaba la indicación del mes y el año.

58. El Comité había sido informado que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, en su 16ª reunión, se había mostrado favorable a la propuesta de este Comité, pero no había aprobado luego las nuevas disposiciones sobre marcado de la fecha presentadas por el Grupo CEPE/Codex de Expertos en Zumos de Frutas para los productos análogos a las frutas y hortalizas elaboradas en conserva. Sin embargo la Comisión, en su 15º período de sesiones, había tomado nota de que la delegación del Reino Unido presentaría modificaciones sustanciales al antedicho proyecto de enmienda, proponiendo la declaración del año solamente para los productos con una duración de más de 18 meses. La Comisión había tomado nota asimismo de que las enmiendas propuestas por el Reino Unido eran semejantes a las disposiciones sobre marcado de la fecha elaboradas por el Grupo CEPE/Codex de Expertos, por lo que adoptó las disposiciones sobre marcado de la fecha para zumos de fruta, recomendando al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y a este Comité que volviera a examinar sus decisiones sobre marcado de la fecha (párrafo 308 de ALINORM 83/43). El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, en su 17ª reunión, había aprobado las disposiciones sobre marcado de la fecha para zumos de fruta, y había convenido asimismo en examinar el marcado de la fecha de productos estables en almacén, como tema general, en su próxima reunión (párrafo 309 de ALINORM 85/22).

59. El Comité tomó nota de que había ahora varias opciones sobre la forma de proceder:

- a) continuar con el texto del Apéndice IV de ALINORM 83/20, que prevé la declaración del día, mes y año para productos con una duración inferior a tres meses, y del mes y año para todos los demás productos, de conformidad con las directrices del Codex sobre marcado de la fecha;
- b) aceptar la propuesta presentada por el Reino Unido, es decir, de introducir en a) un segundo período divisorio de 18 meses, después del cual sólo se requeriría la indicación del año;
- c) aceptar el texto de las disposiciones sobre marcado de la fecha para zumos de frutas, que exige la declaración del mes y año para los productos con una duración inferior a 18 meses, y del año solamente para los productos con una duración mayor. En este caso, habría que decidir también si la disposición precedente era aplicable a las frutas secas, así como a los productos en conserva;
- d) aplazar el examen ulterior de la cuestión hasta que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos tome una decisión sobre el marcado de la fecha, en cuyo caso habría que proporcionar asesoramiento tecnológico al Comité sobre Etiquetado.

60. El Comité convino en que la propuesta d) no era factible, ya que el Comité se estaba preparando para el aplazamiento de sus actividades.

61. La delegación de los Estados Unidos recordó la petición hecha por la Comisión en su 159 período de sesiones de examinar el marcado de la fecha norma por norma (párrafo 301 de ALINORM 83/43). La delegación opinó que era necesario examinar una por una las normas para decidir para qué productos, si alguno, el marcado de la fecha sería obligatorio y para cuáles bastaría el marcado de la fecha voluntario. La delegación de los Estados Unidos se mostró a favor de la opción c) al menos para los productos en conserva, puesto que el texto había sido aceptado ya por la Comisión. El marcado de la fecha para los productos desecados debería ser examinado aparte, debido a que estos productos podrían exigir disposiciones diferentes para el marcado de la fecha.

62. La delegación de Suiza expresó la opinión de que, para que el marcado de la fecha sea significativo para el consumidor, debería adoptarse un formato uniforme para todos los alimentos, y que el más apropiado era el que figuraba en las Directrices del Codex para el Mercado de la Fecha. Esta opinión fue respaldada por la delegación de Noruega.

63. La delegación de los Países Bajos convino con el Reino Unido en que la opción b) del párrafo 59 regulaba todos los tipos de productos y reflejaba también la posición de la CEE respecto del marcado de la fecha, mientras que la opción c), respaldada por la delegación de los Estados Unidos, solamente regulaba los productos enlatados y no era aplicable a los productos desecados.

64. Canadá se remitió a sus observaciones de la reunión anterior de que las frutas y hortalizas elaboradas eran estables en almacén y, por consiguiente, en condiciones normales de almacenamiento no requerían el marcado de la fecha. Una decisión análoga fue tomada también por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros respecto de los productos pesqueros en conserva. Se recordó al Comité que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos iba a examinar esta cuestión y asesoraría a todos los Comités del Codex acerca del marcado de la fecha de los productos estables en almacén.

65. En la República Argentina el Código Alimentario, en el capítulo de etiquetado, establece que todo producto alimenticio de producción nacional o importado, que se comercialice en Argentina debe estar correctamente etiquetado, especificándose entre otras leyendas la del año de cosecha, de elaboración o de envasamiento; día, mes y año de envasamiento o la fecha de elaboración y lapso de aptitud, según las exigencias particularmente previstas por el Código, o la autoridad sanitaria correspondiente. En consecuencia, Argentina apoyaría la decisión del Comité de proponer a la Comisión Conjunta FAO/OMS que para las normas de frutas y hortalizas elaboradas, se establezca la obligatoriedad de que en la etiqueta de los envases se consigne alguna de las leyendas precitadas. En cuanto a la fecha de caducidad de los productos, de por sí sumamente difícil de determinar por una cantidad de factores, tales como calidad de la materia prima utilizada, grado de madurez, etc., Argentina estima que la tarea debe quedar librada a criterio de los fabricantes, debiendo en principio revestir carácter optativo.

66. La delegación del Irak se mostró partidaria de la adopción de disposiciones rigurosas sobre marcado de la fecha, habida cuenta de las diferentes condiciones de almacenamiento, ya que ese país tenía problemas con los alimentos en conserva, especialmente las frutas y hortalizas.

67. El Comité reconoció que la opción b) constituía la disposición más apropiada para incluirla en todas las normas para frutas y hortalizas elaboradas, ya se trate de productos desecados o en conserva, dado que tomaba en consideración la prolongada duración en almacén de estos productos. Se reconoció también que los productos en conserva no entrarían en la categoría de los productos con una duración de menos de tres meses. El Comité convino, sin embargo, en incluir las mismas disposiciones sobre marcado de la fecha e instrucciones para la conservación en todas sus normas. Las disposiciones estipulan lo siguiente:

- a) se indicará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del ") mediante el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración de más de tres meses, pero no más de 18 meses, será suficiente la indicación del mes y el año, y para los productos con una duración de 18 meses o más será suficiente la indicación del año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, o del año solamente, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)";
- b) además de la fecha de duración mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si de su cumplimiento depende la validez de la fecha;
- c) siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

68. El Comité convino en incluir las antedichas disposiciones en las normas que se tienen actualmente en examen y, como enmiendas de consecuencia en virtud de los procedimientos vigentes, en todas las normas para frutas y hortalizas elaboradas ya adoptadas por el Comité. Las delegaciones de Suiza y Noruega reservan su posición sobre la decisión del Comité (véase también el párrafo 60).

EXAMEN DE LA INCLUSION DE DISPOSICIONES SOBRE CONTAMINANTES EN LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

69. El Comité recordó que, en su última reunión, un Grupo de Trabajo coordinado por Australia (Sr. L. Erwin) había examinado la mencionada cuestión y había propuesto (véase el Apéndice X de ALINORM 83/20, párr. 13) dosis máximas para el plomo y el estaño. No se habían propuesto dosis máximas para el cadmio, ya que éste no derivaba del proceso de enlatado.

70. El Comité había aceptado las recomendaciones del Grupo de Trabajo, excepto para la dosis máxima relativa al plomo en concentrados de tomate para los cuales se había recomendado, con carácter temporal, una dosis de 1,5 mg/kg, y había distribuido las dosis máximas propuestas a los gobiernos, pidiéndoles que hicieran sus observaciones sobre las dosis máximas para el plomo y el estaño como una enmienda a las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas en el Trámite 3. Las observaciones recibidas figuran en el documento CX/PFV 84/5.

71. El Comité tomó nota de que las observaciones indicaban que había un acuerdo general respecto a las cifras recomendadas, pero que había cierto desacuerdo sobre cómo habían de aplicarse las cifras. Las delegaciones del Reino Unido y de los Países Bajos expresaron la opinión de que todas las latas debían cumplir con los límites, y no sólo las seleccionadas para los planes de toma de muestras de lotes o los promedios basados en planes de muestreo.

72. El Comité tomó nota también de que los límites del Codex representaban un punto divisorio en que algunos contaminantes, tales como el estaño, se controlaban mediante "buenas prácticas de fabricación" (BPA). Para otros contaminantes como el plomo, que podrían proceder tanto del medio ambiente como del envase, las BPA no eran aplicables. Aunque se reconoció que algunos países exigían, especialmente en la venta al por menor, la conformidad de cada una de las latas, había otras consideraciones que se tenían en cuenta en la inspección de grandes consignaciones; de hecho, los valores recomendados por el Comité habían sido establecidos en gran parte mediante el análisis de muestras de lotes.

73. El Comité tomó nota además de que había consenso en cuanto a las dosis máximas recomendadas para el plomo y el estaño, por lo que las adelantó al Trámite 5 del procedimiento para todas las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, con la excepción de la dosis máxima para el plomo en concentrados de tomate. Recomendó a la Comisión que omitiera los Trámites 6 y 7, y las adoptara en el Trámite 8. Se recomendó también que la cuestión del cumplimiento de las dosis para contaminantes en general, debería ser examinada por el Comité del Codex apropiado.

74. El Comité tomó nota de la reserva puesta por la delegación de Suiza de que la dosis máxima para el estaño debería ser de 150 mg/kg para los envases metálicos y de 50 mg/kg para los de vidrio. La delegación del Iraq indicó que su país reconocía la dosis máxima de 150 mg/kg para el estaño en las latas y no aceptaba cifras superiores a esa.

75. El Comité tomó nota también de que la delegación de la República Federal de Alemania opinaba que las dosis máximas de contaminantes en frutas y hortalizas en conserva deberían ser las siguientes:

plomo 0,4 mg/kg
estaño 100 mg/kg.

La delegación del Iraq indicó que su país reconocía una dosis máxima inferior a 1 mg/kg para el plomo en los alimentos enlatados, incluido el tomate concentrado. Cuba, en sus observaciones escritas, manifestó su desacuerdo respecto al límite general de 1,0 mg/kg para el plomo, sugiriendo que el nivel debería basarse, en cambio, en los análisis por grupos de productos.

76. Se tomó nota de que el Programa Internacional de Inocuidad de las Sustancias Químicas (IPCS) de la OMS había asignado una elevada prioridad a los contaminantes de metales pesados, especialmente los provenientes del medio ambiente, y de que también el Codex, en el futuro, se ocuparía intensamente del control de contaminantes ambientales.

PROPUESTA PARA SUPRIMIR LAS DISPOSICIONES SOBRE COLORANTES Y AROMATIZANTES

77. El Comité examinó la propuesta del Comité Coordinador para Asia de suprimir las disposiciones sobre colores y aromas en las Normas para la Piña en Conserva, Cóctel de Frutas en Conserva, Guisantes en Conserva y Guisantes Maduros Elaborados en Conserva (véase el Apéndice III de ALINORM 83/15). Esta propuesta del Comité Coordinador nació de la preocupación de que dichos aditivos pudieran utilizarse para encubrir una calidad inferior de las materias primas utilizadas en la preparación del producto.

78. Después de debatir la cuestión, el Comité convino en que los aromas y colores incluidos en las antedichas normas eran necesarios para la preparación de los productos en conserva de conformidad con las buenas prácticas de fabricación. Decidió recomendar a la Comisión que no se suprimiesen de las normas citadas las disposiciones relativas a los colores y los aromas. La delegación del Iraq indicó que en los productos vendidos en su país había que declarar en la etiqueta los colores y aromas añadidos.

REVISION DE LOS METODOS DE ANALISIS INCLUIDOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

79. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 84/6, que contiene las observaciones hechas por los gobiernos sobre los métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas incluidos en el Apéndice VI de ALINORM 83/20, y un informe del Grupo de Trabajo sobre Análisis establecido durante la reunión (véase párrafo 25). El Dr. Horwitz (EE.UU.) presentó el informe y resumió las principales conclusiones del Grupo de Trabajo. El Grupo de Trabajo había examinado los distintos métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas sobre la base de las observaciones recibidas, y había llegado también a conclusiones sobre determinados aspectos generales, como se señala en el mencionado informe del Grupo. Por ejemplo, el Grupo había recomendado que los procedimientos que emplean técnicas de inspección visual no deberían incluirse en la sección correspondiente a métodos de análisis, ya que tales procedimientos no constituyen lo que normalmente se entiende por métodos analíticos, sino que deberían incorporarse en alguna otra sección pertinente de las normas del Codex. El Grupo había llegado también a la conclusión de que cuando en una norma del Codex se hubiese incluido un método de tipo I (método de definición) para un determinado criterio, no deberían incluirse otros métodos del Codex para la determinación de ese mismo criterio. Más aún, el Grupo había convenido en que las referencias a publicaciones de organismos nacionales que contengan métodos normalizados adoptados como métodos del Codex, deberían incluir todas las referencias a métodos equivalentes. Ello requeriría a veces que se citara más de una referencia a un método normalizado, como, por ejemplo, el método publicado por la AOAC, la ISO y otros organismos.

80. La delegación de Argentina declaró que deseaba reservar su posición acerca de las decisiones sobre los métodos de análisis, debido a que los documentos relacionados con el tema no se habían recibido a tiempo en Argentina para ser estudiados por los expertos correspondientes.

81. El Comité convino con las conclusiones del Grupo de Trabajo y decidió que los métodos de análisis incluidos en el Apéndice VI fuesen remitidos a la Comisión para que fueran adoptados e incluidos en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. El Comité convino en que no era necesaria una nueva ronda de observaciones y deberían omitirse los Trámites 6 y 7 del Procedimiento del Codex.

ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES

82. En su segunda reunión (marzo de 1979), el Comité Coordinador del Codex para Asia acordó pedir a la Comisión que enmendara la norma del Codex para la ensalada de frutas tropicales en conserva, para que este producto pudiera denominarse "cóctel de frutas tropicales", como alternativa a "ensalada de frutas tropicales" (ALINORM 79/15, párr. 110). La Comisión en su 13º período de sesiones (diciembre de 1979), decidió remitir la cuestión al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV). El CCPFV, en su 15ª reunión (marzo de 1980) remitió la propuesta del Comité Coordinador al Grupo de Trabajo integrado por Australia, la República Federal de Alemania, Japón, Sudáfrica, Tailandia y los Estados Unidos. Se pidió al Grupo de Trabajo que presentara un informe en la siguiente reunión del CCPFV (ALINORM 81/20, párr. 10). El informe del Grupo de Trabajo fue examinado por el CCPFV en su 16ª reunión (marzo de 1982). El Comité convino en que había que enmendar la norma para la ensalada de frutas tropicales, con objeto de permitir la denominación alternativa del producto y ampliar la lista de frutas (ALINORM 83/20, párrs. 38-39). El Comité decidió que se enviara una circular a los gobiernos pidiendo sus opiniones. Se pidió a Australia y Tailandia que examinaran conjuntamente las observaciones de los gobiernos y formularan propuestas para la enmienda de la norma

(ALINORM 83/20, párr. 40). La Comisión, en su 159 período de sesiones (julio de 1983) acordó que se continuara el procedimiento para la enmienda de la norma por lo que se refiere a:

- a) la cuestión del uso de la denominación "cóctel de frutas", como alternativa de la denominación "ensalada" (éste es un término que no expresa el significado apropiado a los consumidores de ciertos países)
- y
- b) la ampliación de la lista de frutas (ALINORM 83/43, párr. 302).

83. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 84/8, preparado por Australia y Tailandia. La delegación de Australia, al presentar el documento, indicó que había sido posible formular recomendaciones sobre a) otras denominaciones para la "ensalada de frutas tropicales" y b) frutas adicionales que pueden incluirse en la lista de frutas utilizadas como ingredientes, sobre la base de las observaciones recibidas. El Comité tuvo también a la vista el Apéndice III de ALINORM 83/15, que contenía las recomendaciones del Comité Coordinador para Asia respecto al punto b).

a) Otras denominaciones para la "ensalada de frutas tropicales"

84. Se examinaron las otras denominaciones propuestas, "cóctel de frutas tropicales" y "mezcla de frutas tropicales". En cuanto a la utilización del término "cóctel", varias delegaciones insistieron en que dicho término debería reservarse para los productos presentados en forma de cubos, ya que ésta era una característica esencial reconocida por los consumidores. Al examinar la lista de frutas básicas incluida en la norma, se reconoció que algunas de ellas no podían ser cortadas en cubos y tratadas térmicamente sin que se desintegrara el ingrediente de fruta así cortado. Algunas delegaciones señalaron que la denominación "ensalada" no era apropiada en sus países, ya que se asociaba con la ensalada de hortalizas. La delegación de la India puso en duda la idoneidad de la denominación "mezcla", ya que daba a entender que se trataba de un producto triturado y mezclado.

85. El Comité, tras debatir exhaustivamente si la presentación en forma de cubos debería constituir una condición para el empleo de la denominación "cóctel", acordó permitir su uso para todos los productos, estuvieran o no presentados en forma de cubos. La delegación de Francia y el observador de Sudáfrica no estuvieron de acuerdo con esta decisión. Se convino en recomendar a la Comisión que en la sección 7.1.1 de la norma para las formas de presentación se incluyeran las dos denominaciones adicionales siguientes:

"cóctel de frutas tropicales" y
"mezcla de frutas tropicales".

Se acordó también incluir una nota al pie de página utilizando el texto normalizado del Codex en que se solicita a los gobiernos que, al notificar su aceptación de la norma, indiquen la(s) denominación(es) permitida(s) en su legislación.

b) Ampliación de la lista de frutas

86. El Comité convino en incluir en la sección 2.1.2 de la norma el carambolo y la sandía (mín. 5%, máx. 15% y mín. 5%, máx. 20%, respectivamente). En la sección 2.1.1, "frutas facultativas", se añadieron las palabras "excepto la sandía" después de la palabra melón. Se pidió a la Secretaría que verificase el nombre botánico del melón que figura en la sección 1.2 b) de la norma, para decidir si también debería especificarse en la norma el nombre botánico de la sandía y, si fuere necesario, introducir en el texto de la norma las modificaciones apropiadas. El Comité convino en recomendar a la Comisión que en la Norma para la Ensalada de frutas tropicales en conserva se introdujeran los cambios antes indicados. El Comité no consideró necesario seguir el procedimiento vigente para las enmiendas en el caso de los cambios antes indicados sobre otras denominaciones y sobre la lista de frutas facultativas utilizadas como ingredientes.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA REVISADO PARA EL PALMITO EN CONSERVA EN EL TRAMITE 7

87. El Comité tuvo a la vista la citada norma tal como figura en el documento CX/PFV 84/9, que había sido revisada por el Brasil, tomando como base las observaciones de Francia, Australia y otros países. Se habían recibido también, pero en fase avanzada, observaciones sobre el texto revisado de distintos países (Países Bajos, Polonia, República Federal de Alemania, Suiza y Tailandia), por lo que fueron presentadas verbalmente por la Secretaría.

88. La delegación del Brasil, al presentar el documento, pidió a la Secretaría que introdujera determinados cambios de forma para armonizar el texto con otras normas y propuso al examen sección por sección del proyecto revisado, con objeto de adelantar la norma al Trámite 8 del Procedimiento. El Comité estuvo de acuerdo con esta propuesta.

Ambito de aplicación y sección 1.1 - Definición del producto

89. El Comité convino en que sería más apropiado incluir parte de la segunda frase del Ambito de Aplicación en la sección 1.1(c), por lo que enmendó ambas secciones. Se acordó también que los tratamientos indicados en la sección 1.1.(c) podrían aplicarse tanto antes como después de encerrar los productos dentro de los envases. El Comité convino en incluir esta medida enmendando la disposición como sigue: "... antes y/o después de haberse cerrado herméticamente".

Sección 1.3 - Formas de presentación

90. El Comité tomó nota de que en la presente versión revisada se había eliminado una disposición para "rodajas cortadas longitudinalmente" que figuraba anteriormente en esta sección.

Sección 1.3.2 - Tolerancias en las formas de presentación

91. El Comité tomó nota de una propuesta de Australia de enmendar las subsecciones 1 y 2 a) y b) mediante la sustitución del término "predominante" por "medio". El Comité convino con la delegación de los Países Bajos en que dicha enmienda cambiaría considerablemente el significado de las disposiciones en cuestión, por lo que decidió dejarlas inalteradas.

Sección 1.3.2.2

92. El Comité acordó incluir el número de referencia relativo a los planes de toma de muestras del Codex, es decir, "CAC/RM 42-1969".

Sección 1.4

93. La delegación del Brasil indicó que estas disposiciones habían sido incluidas ya en la versión anterior de la norma, salvo que se había añadido la sección 1.4.2 - Cumplimiento de las designaciones de "tamaño único". Con respecto a este último, las delegaciones opinaron que la parte tabulada de la disposición era difícil de comprender y no serviría sino para complicar la norma si no se añadía ninguna explicación al respecto. En la parte relativa a las "Fracciones" se prescribía una metodología que de todas formas se aplicaba comúnmente en la inspección de los alimentos. El Comité convino en sustituir la sección 1.4.2(a) por las disposiciones pertinentes incluidas en la Norma del Codex para los Espárragos en Conserva, salvo que la cifra para el palmito en conserva debería ser "30%" y en vez de la expresión "grupo o grupos adyacentes de tamaños" debería decir "grupos de tamaños superior o inferior".

94. El Comité convino en mantener las secciones 1.4.2(b) y (c), puesto que eran necesarias para las disposiciones sobre los defectos, que aparecen posteriormente en la Norma.

Sección 2.1.1 - Otros ingredientes permitidos

95. Varias delegaciones expresaron la opinión de que la subsección d), tal como estaba redactada, se prestaba a interpretaciones equívocas sobre si la cifra del 5 por ciento se aplicaba a los almidones o los ingredientes grasos. El Comité hizo observar que la cifra del 5% era un error de mecanografía y que el nivel máximo para los almidones debería ser de 0,5% (véase también párr. 102).

96. A petición de la delegación de Francia, el Comité decidió también que en la sección 2.1.1 d) se incluyeran todos los almidones, salvo los químicamente modificados, que estaban incluidos en la sección 3.6 - Almidones modificados (aditivos alimentarios). El Comité adoptó el texto utilizado en la norma para las zanahorias en conserva, que regulaba las cuestiones planteadas.

Sección 2.2.5 - Defectos y tolerancias

97. El Comité estuvo de acuerdo con la delegación del Brasil en que podían eliminarse los corchetes del límite sobre impurezas minerales en la sección b), puesto que el límite propuesto de 0,1% era apropiado. El Comité tomó nota de una propuesta de la delegación del Reino Unido de que a) deberían definirse mejor los defectos, ya que tal como estaban actualmente redactados estaban sujetos a interpretaciones; b) los defectos deberían indicarse en forma de cuadro y c) debería establecerse un límite global para todos los defectos.

98. El Comité decidió que este último no era factible debido a las amplias variaciones en los valores, así como en la forma en que se expresaban los defectos. El Comité decidió también no enmendar por el momento el formato de la disposición 2.2.5, pero convino en que podrían introducirse enmiendas en el futuro si se llegaba a redactar un texto más apropiado.

Sección 3 - Aditivos Alimentarios

Sección 3.1 - Cloruro estannoso

99. Se informó al Comité de que varios países se oponían al uso de cloruro estannoso como aditivo alimentario, habida cuenta especialmente de que se estaba tratando por todos los medios de mantener lo más bajo posible el contenido de estaño en los alimentos. Sin embargo, se informó también al Comité de que el cloruro estannoso era necesario como estabilizador en productos envasados en recipientes de vidrio o en latas barnizadas. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había reconocido tal necesidad en otras normas, v.gr.: para los espárragos en conserva. El Comité tomó nota de que la disposición para el cloruro estannoso era idéntica a la incluida en la norma para los espárragos en conserva, por lo que recomendó su ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

100. Las delegaciones de Francia y los Países Bajos informaron al Comité de que el término "esmalte" describía un material diferente del que se utiliza normalmente en las latas barnizadas. El Comité convino en que se utilizaban ambos términos y que la disposición, tal como estaba redactada, regulaba dicho uso.

Sección 3.4 - Antioxidantes

101. La delegación de Suiza expresó la opinión de que si se permitía el uso de BHA y de BHT a 100 mg/kg, a ese nivel seguían desempeñando una función tecnológica en el producto y que había que eliminar de esta disposición la frase relativa a las dosis transferidas. La delegación del Reino Unido consideró que, como los dos aditivos no se añadían intencionalmente sino como parte de un ingrediente graso, la disposición sobre la transferencia resultaba más apropiada. La delegación del Brasil informó al Comité de que el BHA y el BHT eran ciertamente sustancias transferidas y no añadidas intencionalmente.

102. El Comité convino en que, para este producto, debería aplicarse el principio de transferencia y que debería expresarse apropiadamente este hecho en la norma. Se eliminó por tanto la sección 3.4.

Sección 3.5 - Gomas vegetales, pectina, alginatos

103. El Comité tomó nota de las observaciones hechas por los Países Bajos en que se indicaba que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios había evaluado las pectinas tanto amidadas como no amidadas y había convenido en enmendar el título de la sección 3.5 como sigue: "Pectinas amidadas y no amidadas".

Sección 3.6 - Almidones modificados

104. La delegación del Brasil informó al Comité de que el texto revisado de la norma contenía una lista abreviada de almidones modificados con una dosis máxima de 0,5% solos o mezclados.

Sección 4 - Contaminantes

105. El Comité tomó nota de la reserva puesta por la delegación de Suiza de que la dosis máxima para el estaño debería ser de 150 mg/kg para los envases metálicos y de 50 mg/kg para los de vidrio. La delegación del Iraq indicó que su país reconocía la dosis máxima de 150 mg/kg para el estaño en las latas y no aceptaba cifras superiores a esa.

Sección 5 - Higiene

106. El Comité tomó nota de que no se habían hecho enmiendas en esta sección. La delegación de Francia opinó que en la sección 5.4 b) debería exigirse un equilibrio del pH inferior a 4,6 para destruir esporas del Clostridium botulinum. Un pH de 4,6 se consideraba ya demasiado elevado. Francia prescribía en general un límite de pH de 4,5 como medida de seguridad para todos los productos en cuestión. Se informó al Comité de que el texto actual reflejaba la posición que había adoptado en general el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para el Codex Alimentarius y decidió por tanto dejar intacta la disposición. La delegación de México señaló que había que armonizar la versión española con el texto inglés.

Sección 6 - Pesos y medidas

Sección 6.1.4 - Peso escurrido mínimo

107. La delegación del Brasil explicó que los valores relativos a los envases, de que fueran de 425 ml se habían elaborado en cooperación con Francia, por lo que propuso eliminar los corchetes. La delegación de Francia indicó que había realizado un muestreo estadístico de envases con "trozos", de 425 ml, y que había encontrado algunas variaciones grandes. La delegación propuso por tanto elevar a 56 la cifra para los envases de 425 ml (trozos). El Brasil no se mostró de acuerdo con esta opinión y el Comité convino en no modificar las cifras.

Sección 7 - Etiquetado

Sección 7.1.1.1

108. La delegación de Francia manifestó que en Francia los "trozos de estípites" no eran considerados como cogollos de palmito y que el producto debería denominarse "morceaux de stipes de palmiers" de acuerdo con los requisitos de la sección 7.1. El Comité convino en que ello afectaba a la versión francesa solamente y en corregir consecuentemente dicha versión.

Sección 7.2 - Lista de ingredientes

109. A petición de la delegación del Iraq, el Comité decidió que, si se utilizaba grasa de cerdo, manteca de cerdo o grasa de bovino en el producto, deberán declararse siempre con su nombre específico. El Comité decidió también incluir en esta sección el texto pertinente utilizado en la Norma Revisada del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

Sección 7.3 - Contenido neto

110. La delegación del Canadá declaró que, en Canadá, el contenido neto de este producto había que declararlo en volumen.

Sección 7.8 - Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

111. El Comité, de conformidad con su decisión anterior sobre el marcado de la fecha, acordó incluir las disposiciones para el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, según se estipula en el párrafo 67.

Sección 8 - Métodos de análisis y toma de muestras

Sección 8.1

112. La delegación del Reino Unido llamó la atención sobre la decisión de la Comisión en su 159 período de sesiones de que deberían establecerse planes de toma de muestras para las distintas clases de criterios de composición, de conformidad con los Principios Generales para la Toma de Muestras. La delegación propuso en consecuencia que se introdujeran las dos subsecciones siguientes:

8.1.1 Método de toma de muestras - Defectos
(texto actual de la sección 8.1)

8.1.2 Método de toma de muestras - Criterios de composición
(por elaborar)

El Presidente indicó que la cuestión de la toma de muestras debería examinarse como cuestión general en un tema posterior (véase párrafo 138) y que el Comité podría examinar también esta norma concreta.

Estado de la Norma

113. El Comité decidió adelantar el proyecto de norma para el palmito en conserva, tal como figura en el Apéndice VII de este informe al Trámite 8 del Procedimiento.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURE DE CASTAÑAS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 7

114. El Comité examinó el antedicho proyecto de norma (ALINORM 83/20, Apéndice VIII) a la luz de las observaciones de los gobiernos (CX/PFV 84/11 y CRD/2). El Comité convino en introducir los cambios que se indican en los párrafos siguientes.

Sección 1 - DESCRIPCIÓN

Sección 1.1.1

115. A propuesta de la delegación de Francia, el Comité acordó añadir en esta subsección, que trata de las castañas en conserva, una disposición para el envasado tanto con agua como sin agua.

Sección 1.1.2

116. Se acordó redactar la sección 1.1.2(a) como sigue: "desmenuzado por tamizado u otro medio mecánico para obtener una pulpa de fruto de castañas que se ajusten a la definición descrita en la subsección 1.1.1(a)".

Sección 1.2 - Formas de presentación

Sección 1.2.1.1

117. Se acordó hacer referencia a las castañas en plural (no afectaba a los textos español y francés).

Sección 1.2.2.1

118. Se acordó armonizar los textos inglés y francés haciendo referencia a "Edulcorados - con adición de los azúcares indicados en la sección 2.1.2" y "no edulcorados - sin adición de azúcares".

Sección 2 - FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Sección 2.1 - Medios de cobertura

119. Se tomó nota de que ningún país utilizaba zumos de frutas en los medios de cobertura para castañas ni en el puré de castañas y que las novedades futuras estaban reguladas por la sección relativa a "Otras formas de presentación". Se suprimieron por tanto las subsecciones 2.1.1.2, 2.1.1.3 y 2.1.1.4 y se hicieron las consiguientes enmiendas en otras partes del texto en que se mencionaban los zumos de frutas.

Sección 2.1.3 - Clasificación de los medios de cobertura

Sección 2.1.3.2

120. Se corrigió el valor Brix inferior para el "Jarabe concentrado" como sigue: "no menos de 18° Brix".

Sección 2.2 - Otros ingredientes

121. Se corrigió la referencia a los "azúcares" para citar la subsección 2.1.2. Como la adición de azúcar en una proporción no superior al 2% del contenido neto total se refería solamente al puré de castañas, se suprimió la referencia a las castañas en conserva.

Sección 2.3 - Criterios de calidad

122. Se tomó nota de que se utilizaban colorantes en la elaboración de castañas de la especie Castanea Grenata, pero no en la de Castanea sativa; por lo que se enmendó la frase introductoria como sigue: "Cuando no se haya añadido ningún colorante, las castañas en conserva o el puré de castañas en conserva...". Se suprimió la referencia a la oxidación de compuestos polifenólicos, ya que no era ésta la única razón de las manchas oscuras y la decoloración. Respecto a la sección 2.3.3.2, no se aceptó una propuesta para suprimir la referencia al tamaño de las partículas en el puré de castañas.

Sección 3 - ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sección 3.1 - Quelantes

123. La delegación de Francia y la del Reino Unido expresaron sus reservas en cuanto al uso de polifosfato de sodio; este último país, concretamente con respecto a la elaboración del puré. No se hizo cambio alguno en el texto.

Sección 3.2 - Endurecedores

124. Se tomó nota de que el alumbre no había sido examinado todavía por el Comité Mixto de Expertos sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) y que no estaba permitido su uso en Francia ni en la CEE. Se decidió especificar el "alumbre" "Sulfato de potasio y aluminio" y permitir su uso, limitado por las buenas prácticas de fabricación hasta que el JECFA haga su evaluación.

Sección 3.3 - Antioxidantes

125. La delegación del Reino Unido se opuso al uso de ascorbato de sodio en el puré de castañas. No se hizo cambio alguno.

Sección 3.4 - Acidificantes

126. Se hizo notar que el título, en francés, debería ser "acidifiants" y no "acidulants" y la delegación de Francia expresó sus reservas sobre el uso del ácido málico. Se decidió dejar el ácido cítrico y el ácido málico limitados conforme a las buenas prácticas de fabricación y estipular una dosis máxima del 1% para el ácido tartárico.

Sección 3.5 - Blanqueantes

127. Se hizo observar que el SO₂ se utilizaba como blanqueante en las castañas japonesas enteras antes de tratarlas con colorantes y que no se utilizaba en la elaboración de las variedades europeas.

128. La delegación de Suiza expresó sus reservas sobre el uso de SO₂ a una dosis máxima de 30 mg/kg y propuso reducirla a 20 mg/kg. La delegación de la República Federal de Alemania opinó que la dosis para el puré debería ser más baja que para las castañas enteras. La delegación del Reino Unido se opuso a que se estipulara una dosis máxima de 30 mg/kg en el puré y propuso 10 mg/kg. La delegación de Francia expresó también sus reservas sobre el uso de SO₂.

129. Se convino en añadir después de dióxido de azufre las palabras "(no autorizado en el puré)" y mantener la dosis actual.

Sección 3.6 - Colorantes

130. Se hizo notar que los tres colorantes indicados se utilizaban solamente en la elaboración de castañas japonesas enteras y que el factor colorante en la cúrcuma era la curcumina. El JECFA no había evaluado el Azafrán y el Amarillo Cártamo. Se decidió añadir después de estos dos colorantes las palabras "(sujeto a aprobación)".

Sección 3.7 - Aromas naturales

131. Se suprimió el término "naturales" en el título citado, debido a que en la lista figuraba la vainilla, aromatizante idéntico al natural.

132. Se convino en que, como resultado de la decisión anterior del Comité (véase el párrafo 105 del presente informe), las dosis máximas para el estaño y el plomo deberían figurar como "aprobadas temporalmente". La delegación de la República Federal de Alemania expresó sus reservas con respecto a la dosis máxima para el estaño.

Sección 6 - Pesos y medidas

Sección 6.1.4.2

133. El uso de la expresión "falta exagerada" se puso en tela de juicio por considerarla difícil de definir. Se reconoció que se había incluido una fraseología análoga en otras normas para frutas y hortalizas elaboradas para regular situaciones análogas. No se hizo ningún cambio.

Sección 7 - ETIQUETADO

Secciones 7.1.1 y 7.1.2

134. Se tomó nota de que dichas subsecciones requerían ser enmendadas para tener en cuenta las disposiciones sobre "otras formas de presentación" (sección 1.2.3).

Sección 7.1.3

135. En el texto inglés se suprimió la expresión "with seed coat" que figuraba entre corchetes.

Sección 7.6 - País de origen

136. Se convino en usar el texto normalizado para exigir que se declare el país de origen, si su omisión puede inducir a error o a engaño al consumidor. La delegación de Argentina opinó que la declaración del país de origen debería ser obligatoria y tendría que figurar siempre en la etiqueta.

Estado de la norma

137. El Comité convino en adelantar el proyecto de norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva al Trámite 8 del Procedimiento.

PLANES DE TOMA DE MUESTRAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

138. El Comité examinó las enmiendas propuestas para los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) sobre la base de las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/PFV 84/12). Las enmiendas propuestas figuran en el Apéndice IX a ALINORM 83/20. Al presentar el tema, la Secretaría indicó que se habían recibido muy pocas observaciones sobre la enmienda (reducción) de los tamaños de muestras incluidos en los cuadros de los Planes de Toma de Muestras. Sin embargo, de las observaciones recibidas se desprendía que los cuadros enmendados con los tamaños de muestras reducidos eran aceptables para los gobiernos. El Comité hizo observar también que Nueva Zelanda, en una comunicación escrita, había indicado que no se opondría a una mayor reducción de los tamaños de las muestras.

139. La delegación del Reino Unido expresó el parecer de que el Comité debería disponer de información estadística apropiada en la que fundamentarse para determinar las consecuencias de reducir los tamaños de las muestras, antes de adoptar una decisión respecto a la aceptabilidad de tal reducción. Se señaló que tal información, incluidas las curvas CO, se tuvo a disposición en la última reunión del Comité. La delegación de los Países Bajos indicó que los planes de toma de muestras revisados habían sido remitidos al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para que los examinara. El Comité convino en que los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados incluidos en las normas para frutas y hortalizas elaboradas servían para la verificación de los criterios de calidad establecidos en las normas. Debía sentarse en claro esta finalidad en la sección sobre toma de muestras y análisis. Se decidió presentar a la Comisión los cuadros enmendados que figuran en el Apéndice IX de ALINORM 83/20 en el Trámite 8 del Procedimiento, para incluirlos en los Planes de Toma de Muestras del Codex para los Alimentos Preenvasados, en sustitución de los cuadros publicados en los Planes de Toma de Muestras.

140. El Comité examinó también el documento de trabajo CX/PFV 84/7 preparado por la Secretaría. En el documento se señalaba en particular la clasificación adoptada por la Comisión para cuatro tipos de procedimientos de toma de muestras. Hasta la fecha, el Codex sólo había elaborado un tipo de planes de toma de muestras (para defectos de los productos) (CAC/RM 42-1969). En varias normas del Codex se habían adoptado también algunos procedimientos prácticos de toma de muestras. La Secretaría indicó asimismo que las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas no eran claras en cuanto a qué criterios, además de los criterios de calidad específicamente citados en las normas, regulaban los Planes de Toma de Muestras (NCA 6,5) incluidos en dichas normas. En las revisiones del texto de las normas se aclararía esta cuestión. En los documentos de la Secretaría se sugería también que debería aclararse la cuestión de carácter de los planes de toma de muestras del Codex incluidos en las normas del Codex, es decir, si eran obligatorios u orientativos. Algunas partes de los planes de toma de muestras (NCA 6,5) citados en las secciones sobre "aceptación de lotes" parecían obligatorias y sujetas a aceptación, mientras que el tamaño de la muestra podía ser tal vez orientativo.

141. La delegación de los Estados Unidos indicó que los parámetros tamaño del lote/tamaño de la muestra/número de aceptación (N/n/c) incluidos en los cuadros de los planes de toma de muestras del Codex estaban relacionados entre sí. Todo cambio en la relación de estos parámetros incidiría en la aceptación o rechazo de los lotes. Por otro lado, sería aceptable aumentar el tamaño de la muestra de conformidad con los planes de toma de muestras del Codex, como lo presupone ya el concepto de dos niveles de toma de muestras, incluido en los planes de toma de muestras. La delegación del Reino Unido opinó que deberían revisarse las secciones sobre métodos de análisis y toma de muestras incluidos en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas para aclarar qué criterios regulaban efectivamente los planes de toma de muestras. A este respecto, debería tenerse presente la metodología adoptada en las normas del Codex para los alimentos congelados rápidamente. La delegación de Argentina indicó que, debido a que no habían recibido los documentos de trabajo relacionados con esta materia, reservaba su posición hasta haber estudiado la cuestión.

142. El Comité convino en que quedaba por resolver una serie de cuestiones en relación con los planes de toma de muestras, como las ya indicadas anteriormente, y en recomendar que se contratara un consultor familiarizado con la labor del Codex, los Planes de Toma de Muestras del Codex (NCA 6,5) y el problema general de la toma de muestras para fines de observancia, con objeto de estudiar los problemas y determinar los cambios que había que hacer en las normas para frutas y hortalizas elaboradas. Se acordó también que,

se examinara la cuestión de si los planes de toma de muestras eran obligatorios u orientativos. El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras debería basarse, al examinar estas cuestiones, en el asesoramiento proporcionado por los Comités sobre Productos y posiblemente en el documento que preparara el consultor.

143. La delegación del Reino Unido opinó que deberían formularse también planes de toma de muestras del Codex para productos envasados en envases no destinados a la venta al por menor y en grandes envases y embalajes, a fin de aclarar, entre otras cosas, el tamaño de los incrementos que han de tomarse como parte de la muestra.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA MIEL EN EL TRAMITE 4

144. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 84/13, que contenía el proyecto de norma mundial del Codex para la miel, las observaciones recibidas en el Trámite 3 en el documento CX/PFV 84/16, el documento de sala de conferencia No. 4 presentado por Australia y un informe del Grupo de Trabajo establecido durante la reunión (véase párrafo 26). El Sr. Erridge, del Canadá, presidente del Grupo de Trabajo, informó al Comité de que se había llegado a un acuerdo sobre las secciones 1 a 3.3.2 del proyecto de norma, pero no se había podido lograr ningún acuerdo sobre el contenido aparente de sacarosa, la actividad de la diastasa y el contenido de HMF. El informe del Grupo de Trabajo figura en el Apéndice X de este informe. El Comité tomó nota de que la delegación de Argentina tenía reservas que hacer sobre el contenido de humedad de la miel (véase párrafo 4 del Apéndice X).

145. El Comité acordó examinar la norma para la miel con miras a llegar a un acuerdo sobre las cuestiones que el Grupo de Trabajo no había podido resolver. Las secciones 1 a 3.3.2 en la forma en que fueron propuestas por el Grupo de Trabajo (véase Apéndice X del presente informe) fueron adoptadas sin someterlas a debate. La delegación de Suiza indicó que hubiese preferido un contenido máximo de agua del 30%. La representante de la CEE consideró que la miel de repostería no debería excluirse del anteproyecto de norma, ya que lo que se pretendía en este trabajo era formular una norma mundial mínima, que debe comprender todos los tipos de miel que circulan en el comercio mundial.

Contenido aparente de sacarosa

146. El Comité debatió ampliamente acerca del contenido aparente de sacarosa de las mieles y señaló que en general la miel tenía un contenido aparente de sacarosa (es decir, contenido de azúcar no reductor) de menos del 5%, pero que determinadas variedades de miel tenían contenidos superiores al indicado, y que determinadas otras variedades podían tener a veces un contenido aparente de sacarosa de hasta un 15%. Ello se debía a causas naturales y no a la adición de sacarosa u otros azúcares. Se señaló que las mieles contenían enzimas que causaban no sólo la descomposición de los néctares, etc., sino también la polimerización de azúcares reductores en azúcares no reductores. La observadora de la CEE sugirió que sería posible efectuar reducciones del límite máximo del 10% si las mieles con un contenido aparente de sacarosa superior al permitido fuesen etiquetadas con sus designaciones florales específicas y en las etiquetas se indicara el porcentaje del contenido aparente de sacarosa. Se hizo la observación de que la expresión "azúcar no reductor" podría ser más apropiada, ya que la expresión "contenido aparente de sacarosa" podría dar la impresión de que se hubiese añadido sacarosa,

147. Con objeto de avanzar en los debates y acercar los puntos de vista divergentes, el Comité adoptó el texto contenido en la sección 3.3.3 del proyecto de norma (Apéndice IX del presente informe). La delegación de Australia indicó que resultaría difícil declarar el contenido aparente efectivo de sacarosa, ya que tal contenido tendía a variar durante el almacenamiento debido a la acción de las enzimas. La delegación de Suiza hizo sus reservas respecto a la sección 3.3.3(c).

Contenido de sustancias minerales

148. El Comité tomó nota de las observaciones escritas presentadas por varios países, en que se sugerían diferentes dosis máximas, así como de la propuesta de que deberían establecerse límites específicos para el contenido de sustancias minerales de la miel de mielada y las mezclas de miel de mielada y miel de flores.

Actividad de la diastasa y contenido de HMF

149. El Comité tomó nota de que había numerosas observaciones y opiniones divergentes sobre la cuestión. Algunas delegaciones sostenían que la actividad de la diastasa y el contenido de HMF no eran importantes desde el punto de vista nutricional o de la calidad de la miel. Más aún, las encuestas realizadas habían revelado una gran variación en la

actividad de la diastasa y el contenido de HMF, de las mieles. Otras delegaciones sostenían que estos índices eran esenciales para indicar que la miel era un producto natural de la consistencia exigida por los consumidores en Europa.

150. El Comité, después de un debate, aceptó la propuesta del Canadá de incluir en la norma, en forma provisional (es decir, entre corchetes), una sección 3.4, que estipule una actividad mínima de la diastasa de 3 unidades de la escala de Gothe y un nivel máximo de 80 mg/kg de HMF, suprimiéndose las palabras "siempre que el" en relación con el HMF. Se acordó que era necesario reexaminar esta cuestión a la luz de las observaciones de los gobiernos.

Contaminantes

151. El Comité no aceptó la propuesta de Polonia de incluir dosis máximas para contaminantes, tales como As, Pb, Cu, Zn y Sn, por considerar que no era necesario.

Higiene

152. Se convino en añadir una disposición a efectos de que el producto no deberá contener sustancias tóxicas que deriven de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

Sección 6 - ETIQUETADO

Sección 6.1 - El nombre del producto

153. El Comité recordó que había suprimido de la norma la "miel para fabricación" y convino por tanto en enmendar consecuentemente la sección 6.1.1. El Comité convino con la delegación de los Países Bajos en que la sección 6.1.1 debería ser obligatoria.

154. El Comité tomó nota de que la disposición que figuraba en la sección 6.1.2 relativa a las designaciones adicionales conforme a la sección 2.3 tenía carácter facultativo. La Secretaría informó al Comité de que el texto revisado de la Norma General para Etiquetado de Alimentos Preenvasados contenía una disposición general obligatoria análoga. Una delegación indicó que la miel "en panal" y "trozos de panal" era muy diferente de la miel líquida y que era necesario informar debidamente al consumidor. El Comité convino en retener la disposición como facultativa, pero exigiendo una declaración obligatoria de las formas de presentación de conformidad con las secciones 2.3.3 b) a e).

155. El Comité convino en hacer una enmienda de forma en la sección 6.1.3 sustituyendo "región" por "área".

156. El Comité suprimió la sección 6.1.4 que se refiere a la "miel para fabricación", puesto que había decidido no incluir esta clase de miel en la norma.

157. El Comité tomó nota de que en la sección 2.3.1 "Origen", se había incluido una disposición relativa a la designación de la miel según su procedencia, es decir, de flores o de plantas, y convino en que debería volver a colocarse en la sección de etiquetado con una nueva sección 6.1.4.

158. El Comité convino también en incluir una disposición apropiada sobre la declaración del contenido aparente de sacarosa en los productos indicados en la sección 3.3.3 c) que estipula lo siguiente (nueva sección 6.1.5): "Cuando se trate de miel que se ajuste a la sección 3.3.3 c), en la etiqueta cerca del nombre común deberá figurar la declaración del contenido aparente de sacarosa".

Sección 6.3 - Nombre y dirección

159. El Comité tomó nota de las observaciones escritas de Nueva Zelandia y convino en enmendar esta sección como sigue: "El nombre y la dirección del". (No afecta a la versión española).

Sección 6.5 - Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

160. El Comité tomó nota de las observaciones escritas de Nueva Zelandia, Portugal y Sudáfrica de que, dada la larga duración en almacén del producto, no era necesario el marcado de la fecha. Tomó nota también de las propuestas de Nueva Zelandia (fecha de envasado) y Tailandia (de fabricación) sobre la introducción de otros tipos de marcado de la fecha. Checoslovaquia se mostró a favor del marcado facultativo de la fecha. Estados Unidos y Australia opinaron que debería utilizarse el texto de las directrices del Codex sobre marcado de la fecha.

161. El Comité decidió incluir en la presente norma el texto para el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación que había acordado anteriormente en la reunión. El Comité expresó la opinión de que los países que no pudieran aceptar las antedichas disposiciones podrían indicar sus requisitos específicos al notificar la aceptación de la norma.

Sección 6.6 - Identificación del lote

162. Se informó al Comité de que el texto de la norma para la "identificación del lote" había sido elaborado y aprobado por los Comités sobre Higiene de los Alimentos y sobre Etiquetado de los Alimentos y convino en incluir el texto en la sección 6.6.

Sección 6.7 - Envases no destinados a la venta al por menor (envases a granel)

163. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 15º período de sesiones había suspendido la formulación de directrices para el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor hasta que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos hubiera podido demostrar la necesidad de dichas directrices. El Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, en su 17ª reunión, había expresado el parecer de que las disposiciones sobre el etiquetado de envases a granel era importante y que en su próxima reunión debería examinar la cuestión tomando como base un documento de la Secretaría sobre disposiciones para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor. El Comité convino en esperar las orientaciones que diera el Comité sobre Etiquetado.

164. La observadora de la CEE opinó que la cuestión de los envases a granel que abarcaba también todas las "mieles de repostería" era importante. Declaró que la norma debería regular todos los productos, incluida la "miel de repostería", ya que la "miel de repostería", al menos conforme a las disposiciones de la CEE, no podía denominarse "miel", y que tales restricciones crearían dificultades económicas.

Métodos de análisis

165. El Comité tomó nota de que los métodos de análisis incluidos en la norma eran métodos sencillos que todavía eran apropiados y podían dejarse por tanto en la norma.

Estado de la norma

166. El Comité decidió adelantar el proyecto de norma mundial del Codex para la miel y presentarlo a la Comisión en el Trámite 5 del Procedimiento del Codex.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ALMENDRAS DE ANACARDO EN EL TRAMITE 4 (CX/PFV 84/14)

167. El Comité tuvo a la vista la antedicha norma tal como figura en el documento de trabajo CX/PFV 84/14 (numerado erróneamente CX/PFV 84/4) y las observaciones de los gobiernos al respecto que figuran en el documento de trabajo CX/PFV 84/15 (Dinamarca, Tailandia, República Federal de Alemania, Polonia, Jamaica, Reino Unido).

168. La norma fue presentada por el delegado de Kenya, quien informó al Comité de que el documento revisado había sido preparado en cooperación con la India y la Secretaría del Codex tal como se convino en la anterior reunión de este Comité.

169. El Comité convino en examinar la norma en general en el Trámite 4, e incorporar las observaciones que afectaban solamente a la forma. El Comité convino también en que era necesario examinar más detenidamente las observaciones que entrañaban enmiendas sustanciales. No se pudo atender a esta necesidad en la presente reunión por falta de tiempo.

170. El Comité opinó que en el texto preparado por Kenya se tuvieron en cuenta los puntos tratados en el Trámite 4 en la anterior reunión de este Comité (párrafos 103-106 de ALINORM 83/20) y que la Secretaría, con la colaboración de Kenya, podría preparar una versión mejorada de la norma.

Estado de la norma

171. El Comité decidió adelantar el proyecto de norma para las almendras de anacardo al Trámite 5 del Procedimiento y presentar el texto mejorado de la norma a la Comisión en su 16º período de sesiones para que lo aprobara en el Trámite 5.

172. El Comité convino en examinar detalladamente todas las secciones de la norma en su próxima reunión (véase también el párrafo 174 del presente informe).

EXTENSION DE LOS DETALLES OBLIGATORIOS INCLUIDOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

173. Presentó el tema la delegación de la India, que recordó al Comité que la India había preparado un documento titulado "Requisitos de calidad de los alimentos en el Codex" (ALINORM 83/36) para debatirlo en el 15º período de sesiones de la Comisión (véase ALINORM 83/43) (párrs. 219 a 226). La delegación expresó la opinión de que algunos criterios de calidad tales como las formas de presentación, cortes, defectos, incorporados en algunas normas, especialmente las correspondientes a frutas y hortalizas elaboradas y al pescado y productos pesqueros, podrían incidir adversamente en el comercio internacional y ser, por tanto, contrarios a uno de los objetivos del Codex Alimentarius, a saber, el de asegurar prácticas equitativas en el comercio internacional de alimentos.

174. El Comité Coordinador del Codex para Asia había debatido la cuestión en su segunda reunión y había recomendado que estos requisitos "secundarios" de calidad, si se consideraban necesarios para las normas del Codex, deberían hacerse facultativos, sujetos a acuerdo mutuo entre el importador y el exportador.

175. La delegación de Suiza convino en principio en que los criterios detallados podían presentar obstáculos al comercio y que esto era un problema. Por otra parte, debería informarse plenamente a los consumidores de la naturaleza de los productos que estaban comprando. La delegación declaró al Comité que en su país tales detalles no formaban parte de las disposiciones nacionales sino que se regulaban por medio de convenios comerciales.

176. Otras delegaciones expresaron su acuerdo de que muchas normas eran demasiado complejas, especialmente con respecto a las formas de presentación y los cuadros de defectos y que pudieran crear barreras al comercio. Se aclaró que esta cuestión había sido suscitada en la última reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales.

177. El Comité tomó nota de que había un alto grado de acuerdo en el sentido de que muchas normas ya publicadas contenían criterios que quizás fueran demasiado elaborados en algunos detalles; en el futuro debería hacerse lo posible por concentrarse en cuestiones más esencialmente de composición, calidad, higiene, aditivos alimentarios y etiquetado de los alimentos. Este debería tenerse en cuenta también al revisar las normas existentes. Con ello no sólo se reducirían las barreras al comercio, sino que se simplificaría la labor de aprobación y control. Al propio tiempo, se reconoció que muchos detalles, por ejemplo en las secciones de etiquetado, eran necesarios tanto para el comercio internacional como para el consumidor.

178. El Comité recomendó que el Comité del Codex para Asia identificara en su próxima reunión las normas que, en su opinión, se beneficiarían con cláusulas facultativas, y que enviara recomendaciones al respecto a la Secretaría para su debate en el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

TRABAJOS FUTUROS

179. El Comité tomó nota de que sus trabajos futuros incluirían un nuevo estudio de los proyectos de normas para la miel y para las almendras de anacardo.

180. Tomó nota también del ofrecimiento hecho por la delegación de la India de revisar, en colaboración con la Secretaría, los proyectos de normas propuestos para el mango en conserva y la salsa picante de mango, con miras a someterlos a examen en la próxima reunión.

181. Otros temas sugeridos para trabajos futuros fueron los siguientes:

- Revisión de las normas para las uvas pasas (y sultanas)
- Revisión de las disposiciones sobre peso escurrido en las normas del Codex
- Revisión de normas vigentes del Codex cuando proceda

182. El Reino Unido planteó el problema de la observancia de las disposiciones relativas al peso escurrido que figuran en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, y opinó que se trataba de cuestiones que requerían un urgente examen por parte del Comité.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

183. El Comité tomó nota de que se dudaba de si podría elaborarse un temario suficiente con el antedicho programa de trabajos futuros, por lo que convino en no tomar ninguna decisión en cuanto a la fecha de la próxima reunión, hasta que se examinara la cuestión en el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

RECONOCIMIENTO

184. EL Comité y la Secretaría expresaron su aprecio al Sr. W.G. Aldershoff, delegado de los Países Bajos por haber contribuido tan notablemente y durante muchos años a la labor del Comité. El Sr. Aldershoff, que ha participado en los trabajos del Comité desde sus comienzos, indicó que se jubilaría en 1984 y que había sido para él un gran placer participar en los trabajos del Codex sobre normalización de frutas y hortalizas elaboradas.

185. El Comité y la Secretaría agradecieron también al Dr. R.M. Shaffner, Presidente del Comité, por su eficaz y amistoso modo de conducir las reuniones del Comité y expresaron la esperanza de volver a ver al Dr. Shaffner en la próxima reunión del Comité.

LIST OF PARTICIPANTS 1/
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman

Président

President

Dr. Robert M. SCHAFFNER
Associate Director for Physical Sciences
Food and Drug Administration
Department of Health and Human Services
Washington, D.C. 20204, USA

USA Secretariat

Mr. Gerald R. Parlet
Assistant to the Director
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250, USA

FAO Representatives

Representants de la FAO
Representantes de la FAO

Dr. Leslie G. Lodomery
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mrs. Barbara Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. James M. Hutchinson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

1/ The first person listed under Member Countries is the Head of Delegation.

MEMBER COUNTRIES

ARGENTINA
ARGENTINE

Mr. Roberto J. FRASISTI
Minister Counselor for Economic and
Commercial Affairs
Embassy of Argentina
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

Mrs. Liliana Arauz de ALFARO
Second Secretary (Economic and Commercial)
Embassy of Argentina
1600 New Hampshire Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20009

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. Edward J. HUMPHRIES
Veterinary Attaché
Embassy of Australia
1601 Massachusetts Avenue
Washington, D.C. 20036

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Dr. Agide Gorgatti-NETTO
Executive Director
The Brazilian Agency for Agricultural
Research
Edif. Venancio 2000 9^o
70.333 Brasilia, D.F., Brazil

Mrs. Leonilda Beatrix Campos Goncalves
Alves CORREA
Second Secretary
Brazilian Embassy
3006 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERÓN

Mr. Henry KWAM
Assistant to the Economic and Commercial
Counselor
Embassy of Cameroon
2349 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

CANADA

Mr. C.P. ERRIDGE
Chief, Product Inspection
Processed Products Section
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Agriculture Canada, Halldon House
Room 527, 2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9

CANADA (contd.)

Mr. K.H. DEAN
Associate Director
Processed Products Section
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Agriculture Canada, Halldon House
Room 524, 2255 Carlin Avenue
Ottawa, Ontario K1A 0Y9

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mr. Lunvig MADSEN
Counselor, Agriculture
Royal Danish Embassy
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

Mr. Ib SORENSEN
Agriculture Attaché
Royal Danish Embassy
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, D.C. 20008

FRANCE
FRANCIA

Mr. Pierre ALRIC
Inspecteur Divisionnaire
Direction de la Consommation et
de la Repression des Fraudes
13 rue Saint Georges
75436 Paris, Cedex 09

Mrs. Marie-Genevieve DUHAU
Chargé de Normalisation Agro-
alimentaires
AFNOR (Ass. Franc. de Normalisation)
Tour Europe, Cedex 7
92080 Paris La Defense

FED. REP. OF GERMANY
FED. REP. D'ALLEMAGNE
FED. REP. DE ALEMANIA

Mr. Ludolf van ENGELBRECHTEN-ILOW
First Secretary (Agriculture)
Embassy of the Fed. Rep. of Germany
4645 Reservoir Road, N.W.
Washington, D.C. 20007

Mr. Siegfried DIX
Commercial Attaché
Embassy of the Fed. Rep. of Germany
4645 Reservoir Road, N.W.
Washington, D.C. 20007

INDIA
INDE
INDIA

Mr. R.K. BANSAL
Joint Director, Consultancy
Food and Nutrition Board
Ministry of Food and Civil Supplies
New Delhi

IRAQ

Dr. Abid A. Mahdi HASAN
Assistant Professor
Department of Food Science
College of Agriculture
Abu-Ghraib

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Mr. Naoki SATO
Deputy Director
Fruits and Flowers Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyodaku
Tokyo

Mr. Michiru OKUMA
First Secretary (Agriculture)
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008

KENYA

Dr. J.K.A. Misoi
Assistant Director
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974, KBS Centre
Nairobi

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

Mr. Diznarda Salcedo BACA
Engineer
Agriculture y Recursos Hidraulicos
Carolina 132, Piso 11
Col. Nochebuena

Mr. José de Jesus Manzano MUNOZ
Secretario de Agricultura y Recursos
Hidraulicos
Tonala No.6
Col. Roma

Mr. Dagoberto Aguilera MENDOZA
Veterinary
Mexican Institute of Commerce and Trade
Alfonso Ruyes, No.30
Col. Comdesa

THE NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAÍSES BAJOS

Mr. W.G. ALDERSHOFF
Public Health Officer
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA

Mr. A.H. McPHAIL
First Secretary (Commercial)
Embassy of New Zealand
37 Observatory Circle, N.W.
Washington, D.C. 20008

NORWAY
NORVÈGE
NORUEGA

Mr. Per Atle ROSNESS
Assistant Director
The National Quality Control Authority
for Processed Fruits and Vegetables
Ministry of Agriculture
Gladengveien 3 B
Oslo

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Mr. José Luis SAINZ
Agriculture Counselor
Embassy of Spain
2700 15 Street, N.W.
Washington, D.C. 20009

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. P. ROSSIER
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16, CH-3008
Bern

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Professor Amara BHUMIRATANA
Assistant to the Rector
King Mong Kut Institute of Technology
Thonburi

Dr. Prasert SAISITHI
Assistant Professor
Director, Institute of Food Research
and Product Development
Bangkok

TUNISIA
TUNISIE
TÚNEZ

Mr. Hachem BELAIFA
General Manager
Groupement Interprofessionnel des Dattes
56 Avenue H. Bourguiba
Tunis

Mr. Ali SFAR
Counselor at National Institute of
Normalization of Industrial Property
Tunis

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mrs. B.W. VITTERY
Higher Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Room 547A, Great Westminster House
Horseferry Road
London

Mr. K.J. DALE
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
R453, GT, Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

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

Mr. C.W. McMILLAN
Assistant Secretary for Marketing
and Inspection Services
Room 242-E, Administration Building
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Howard W. SCHUTZ
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Dr. Robert W. WEIK
Assistant to the Director
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 6844 (HFF-4)
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Dr. Melvin R. JOHNSTON,
Chief, Plant and Protein Technology
Branch, Division of Food Technology
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

Dr. F. Leo KAUFFMAN
Division of Food Technology
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Mr. Owen M. ECKER
Statistics Branch
Marketing Research and Development
Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Mr. Melvin J. HORST
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Division
Agricultural Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Dr. Frank ROBINSON
Secretary/Treasurer
American Beekeeping Federation, INC.
13637 N.W. 39th Avenue
Gainesville, Florida 32606

Dr. Allen W. MATTHYS
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036

Dr. Raymond MORI
PGAH Standards Committee
Castle and Cooke Foods
P.O. Box 7330
San Francisco, California 94120

Dr. William HORWITZ
Office of the Director
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

Ms. Gloria E.S. COX
Chief Executive Officer
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring, Md. 20902

Mr. Lowrie M. BEACHAM
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036

Mr. Frank A. MOSEBAR
DFA of California
P.O. Box 270-A
Santa Clara, California 95052

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

Mr. Peet J. WESSELS
Director, Agricultural Product Standards
Department of Agriculture
Private Bag X 258
Pretoria 0001

Mr. Guido BONAFEDE
Representative
South African Fruit and Vegetable
Canners Association
Pretoria

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

COMMITTEE OF THE ASSOCIATION OF HONEY
INDUSTRIES OF EUROPE (CAHIPE)

Dr. Béla M. TALPAY
Director
Institute of Honey Research
Bremen

Mr. Axel C.O. TIEDEMANN
Foreign Affairs Deputy Executive
Honey Association
Federal Republic of Germany

COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES
(EEC)

Ms. O. DEMINE
Principal Administrator
Directorate General of Internal Market
and Industrial Affairs
200 rue de la Loi
Brussels, Belgium

PROYECTO DE NORMA PARA LOS DATILES -
CONTENIDO DE HUMEDAD Y REVESTIMIENTO DE GLUCOSA
(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento) 1/

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los dátiles enteros preparados comercialmente, deshuesados o con el hueso, dispuestos en envases listos para el consumo directo. No se aplica a otras formas de presentación, tales como en trozos o majados, ni a los dátiles para fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por dátiles, el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (Phoenix dactylifera L.) y que

- a) ha sido recolectado en la fase de madurez apropiada;
- b) ha sido escogido y limpiado para eliminar el fruto defectuoso y las materias extrañas;
- c) puede estar sin hueso y sin corona;
- d) puede estar secado o hidratado para reajustar el contenido de humedad
- e) puede estar lavado o pasterizado;
- f) puede estar recubierto de un jarabe concentrado a temperatura ambiente, que contenga 35 por ciento de glucosa y 5 por ciento de glicerol o sorbitol;
- g) empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto.

2.2 Tipos varietales

Los tipos varietales se clasifican de este modo:

- a) Variedades de azúcar de caña (que contienen principalmente sacarosa), tales como Daglat Nuur (Deglet Noor) y Daglat Beidha (Deglet Beidha).
- b) Variedades de azúcar invertido (que contienen principalmente azúcar invertido - glucosa y fructosa) tales como Barhi (Barhee), Saiidi (saidy), Khadhraawi (Khadraawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi) y Sayir (Sayer).

2.3 Formas de presentación

Las formas de presentación pueden clasificarse en:

- a) Con hueso; y
- b) Sin hueso.

2.4 Sub-formas

Las sub-formas son las siguientes:

- a) Prensados: los dátiles prensados en capas por procedimientos mecánicos.
- b) No prensados o sueltos: los dátiles sueltos o empaquetados sin prensado mecánico.
- c) Racimos: dátiles que llevan consigo el pedúnculo principal del racimo.

2.5 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los dátiles pueden clasificarse por tamaños de conformidad con los cuadros siguientes:

a) Dátiles con hueso

b) Dátiles sin hueso

Tamaño	Nº de dátiles en 500 gramos
Pequeño	más de 100
Mediano	de 80 a 100
Grande	menos de 80

Tamaño	Nº de dátiles en 500 gramos
Pequeño	más de 110
Mediano	de 90 a 110
Grande	menos de 90

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes facultativos

Jarabe de glucosa, azúcares, harina, aceites vegetales.

1/ El proyecto de norma para los dátiles fue adoptado por la Comisión en su 15º período de sesiones. El CCPFV ha enmendado las secciones 2, 4 y 7, y se presentan a la Comisión para que las apruebe (véanse párrs. 27-37 del presente informe).

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Requisitos generales

Los dátiles deberán prepararse con tales frutas y conforme a tales prácticas de modo que el producto acabado posea un color y sabor característicos de la variedad y tipo, se halle en una fase adecuada de madurez, esté exento de insectos y acáridos vivos y satisfaga los siguientes requisitos adicionales:

- | | |
|--|---|
| a) <u>Contenido de humedad</u> | <u>Máximo</u> |
| Variedades de azúcar de caña | 26% |
| Daglat Nuur | 30% (no elaborado de conformidad con 2.1 d), e)) |
| Variedades de azúcar invertido | 30% |
| b) <u>Tamaño (mínimo)</u> | |
| Dátiles con hueso | - 4,75 gramos |
| Dátiles sin hueso | - 4,0 gramos |
| c) <u>Huesos (en la forma sin hueso)</u> : | Dos huesos o cuatro trozos de huesos por cada 100 dátiles, como máximo. |
| d) <u>Impurezas minerales</u> : | como máximo, 1 g/kg |

3.2.2 Definición de defectos

- a) Macas - Arañazos, alteración del color, quemaduras del sol, manchas negras, "nariz negra" o anomalías análogas en la superficie que afectan a una superficie total superior a la de un círculo de 7 mm de diámetro.
- b) Dañadas - (Dátiles con hueso solamente) - dátiles afectados por magullamiento y/o roturas de la carne, exponiendo el hueso en medida tal que menoscabe notablemente el aspecto del dátil.
- c) Dátiles inmaduros - Dátiles que pueden ser de poco peso, de color claro, con poca carne o arrugada, o una textura claramente gomosa.
- d) Dátiles no polinizados - Dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características de inmadurez y la ausencia de hueso en los dátiles enteros.
- e) Cieno - Dátiles ensuciados con materia orgánica o inorgánica semejante, por su carácter, al cieno o a la arena y que afecta a una superficie total superior a la de un círculo de 3 mm de diámetro.
- f) Dañados y contaminados por insectos y acáridos - Dátiles dañados por insectos o acáridos, o contaminados por la presencia de insectos o acáridos muertos, fragmentos de insectos o acáridos o sus excrementos.
- g) Acidez - Descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético por obra de levaduras y bacterias.
- h) Moho - Presencia de filamentos mohosos visibles a simple vista.
- i) Podredumbre - Dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

3.2.3 Tolerancias para defectos

La tolerancia máxima para los defectos definidos en 3.2.2 será la siguiente:

- Un total de 7%, en número, de los dátiles con el defecto (a)
- Un total de 6%, en número, de dátiles con defectos (b), (c) y (d)
- Un total de 6%, en número, de dátiles con defectos (e) y (f)
- Un total de 1%, en número, de dátiles con defectos (g), (h) e (i)

3.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad de la norma cuando:

- a) no haya pruebas de infestación viva; y
- b) la sub-muestra, tomada de conformidad con la sub-sección 9.1.2, satisfaga los requisitos generales señalados en la sub-sección 3.2.1 y no exceda de las tolerancias permitidas para los respectivos defectos indicados en las sub-secciones 3.2.2 y 3.2.3 excepto que, con respecto a los requisitos para los tamaños, el 5%, en número (5 dátiles de 100) podrá pesar menos del mínimo especificado.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima

- | | | | |
|-----|----------|---|---|
| 4.1 | Glicerol |) | De conformidad con las disposiciones |
| 4.2 | Sorbitol |) | estipuladas en el párrafo 2.1 f) (véase |
| | |) | también la sección 3.1.1) |

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas Desecadas, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 3-1969).

5.2 Cuando sea objeto de ensayo por los métodos apropiados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) estará exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, y
- b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar todo lo llenos que sea posible sin perjuicio de la calidad y en medida que se ajusten a una declaración adecuada del contenido del producto.

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN. 1-1981), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto será "Dátiles".

7.1.2 En la presentación se indicará "sin hueso" o "con hueso", según proceda.

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el nombre del tipo varietal, por ejemplo, "Hallawi", "Saher", "Khadhrawi", "Daglat", "Noor", "Barhee", u otros, la sub-forma "prensados" o "no prensados" o "suelos", así como la designación del tamaño, como "pequeños", "medianos" o "grandes".

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones de conformidad con lo estipulado en la subsección 3.2(c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1981).

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

7.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en carácter permanente, una indicación explícita o en clave, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7.7 Marcado de la fecha

7.7.1 Se indicará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del") mediante el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, bastará la indicación del mes y el año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

7.7.2 Además de la fecha de duración mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

7.7.3 Siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indique la fecha.

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

8.1 Método de toma de muestras

8.1.1 Muestra a granel

Escoger al azar no menos de 2 envases por cada porción de 1 000 kg del lote. De cada envase sacar una muestra de 300 g, y en todo caso lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 3 000 g. Servirse de la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la norma.

8.1.2 Sub-muestras para examen y ensayo

Mézclase la muestra a granel y tómense pequeñas cantidades al azar de muchos lugares diferentes, del modo siguiente:

Para ensayo de humedad	- 500 gramos
Para los huesos (en los deshuesados)	- 100 dátiles
Para efectos específicos y requisitos de tamaño	- 100 dátiles

8.2 Métodos de análisis

8.2.1 Determinación del contenido de humedad

8.2.1.1 Método de definición del Codex (Tipo I)

Con arreglo al método de la AOAC, 1975 (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 12th Edition, 22.013 - Moisture in Dried Fruits).

8.2.1.2 Método alternativo aprobado del Codex (Tipo III)

De acuerdo con el Método del Codex Alimentarius CAC/RM 50-1974 (Métodos del Codex Alimentarius FAO/OMS para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, Tercera serie, CAC/RM 50/53-1974, Determinación de la Humedad - Método de la conductancia eléctrica). No obstante, en casos discutidos, el método 8.2.1.1 será el método de definición.

9. MÉTODO DE EXAMEN

9.1 Defectos internos

Examínese cuidadosamente cada dátil para descubrir los defectos internos, utilizando para ello una luz potente. Si los dátiles están deshuesados, ábrase la carne de modo que se vea la cavidad interna. Si están con hueso ábrase el dátil hasta que se vea éste, quítese el hueso y examínese la cavidad del mismo.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A NORMAS DEL CODEX
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS EN CONSERVA
RESPECTO A LA DISPOSICION GENERAL PARA LAS FORMAS DE PRESENTACION

A. La Comisión del Codex Alimentarius en su 13º período de sesiones (diciembre de 1979) examinó la inclusión de una disposición general para las formas de presentación en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. La Comisión, en su 11º período de sesiones, había acordado que la cuestión de las otras formas de presentación no había que aplicarla de modo general y automático a todas las normas del Codex, sino que los Comités del Codex deberían examinar su aplicabilidad a cada producto en particular.

B. El texto que figura a continuación se refiere a la disposición general para formas de presentación aprobada por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, para incorporarlas en normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, excepto para las normas indicadas en el párrafo C a continuación.

- 1) Para normas que no estipulan límites para defectos:

"Otras formas de presentación

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

- a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en la presente norma;
 - b) satisfaga todos los demás requisitos de la presente norma;
 - c) esté descrito de forma apropiada en la etiqueta, para evitar que se induzca a error o a engaño al consumidor."
- 2) Para normas que estipulan límites para defectos, enmendar el anterior subpárrafo b), como sigue:

"Satisfaga todos los requisitos pertinentes de la presente norma, incluidos los relativos a las limitaciones para defectos, peso escurrido, y todo otro requisito de esta norma, que sea aplicable a la forma de presentación establecida en la norma que más se parezca a la forma o formas de presentación que se tiene la intención de regular en virtud de esta disposición."

- 3) Cuando la disposición general para "otras formas de presentación" esté incluida en una norma, en la sección de etiquetado de la norma deberá figurar el siguiente texto:

"Si el producto se elabora de conformidad con la disposición para otras formas de presentación (subsección ...) en la etiqueta deberán figurar, muy cerca del nombre del producto, palabras o frases adicionales que eviten que se engañe o induzca a error al consumidor."

C. El Comité, tras realizar un examen producto por producto, convino en que la disposición general para las formas de presentación no era necesaria en las siguientes normas:

- CODEX STAN. 18-1981.....Maíz dulce en conserva
- CODEX STAN. 40-1981.....Hongos frescos cantarelos
- CODEX STAN. 57-1981.....Concentrados de tomate elaborados
- CODEX STAN. 58-1981.....Guisantes (arvejas) verdes en conserva
- CODEX STAN. 60-1981.....Frambuesas en conserva
- CODEX STAN. 62-1981.....Fresas en conserva
- CODEX STAN. 67-1981.....Uvas pasas
- CODEX STAN. 78-1981.....Coctel de frutas en conserva
- CODEX STAN. 79-1981.....Compotas (conservas de frutas) y jaleas
- CODEX STAN. 80-1981.....Mermelada de agrios
- CODEX STAN. 81-1981.....Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva
- CODEX STAN. 99-1981.....Ensalada de frutas tropicales en conserva
- CODEX STAN. 131-1981.....Pistachos con cáscara

PROYECTO DE ENMIENDAS DE CONSECUENCIA A NORMAS DEL CODEX
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS EN CONSERVA RESPECTO A LOS
MEDIOS DE COBERTURA, LA COMPOSICION Y EL ETIQUETADO

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 15ª reunión (marzo de 1980), decidió informar a la Comisión de que el Comité, en su próxima reunión (16ª), examinaría la posible enmienda de normas para frutas en conserva ya aprobadas por la Comisión, con objeto de incorporar, donde procediera, las mismas disposiciones para medios de cobertura (composición y etiquetado) que las que figuran en la Norma para los albaricoques en conserva (ALINORM 81/20, párrs. 139-145 y Apéndice V).

2. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 16ª reunión, convino en que todas las normas del Codex para frutas en conserva que contengan disposiciones sobre medios de cobertura comestibles, debieran armonizarse con las correspondientes disposiciones sobre los medios de cobertura (composición y etiquetado) de la Norma del Codex para los Albaricoques en Conserva.

3. El Comité, en su 17ª reunión, examinó, a la luz de las observaciones de los gobiernos, los niveles de °Brix (ALINORM 83/20, Apéndice III, Anexo II, Cuadro I) de todas las frutas en conserva propuestas para introducir cambios de consecuencia en el formato, en relación con los medios de cobertura, con objeto de armonizarlos con el formato de la Norma para los Albaricoques en Conserva. El Comité adoptó las enmiendas a los medios de cobertura, así como los valores en °Brix que se indican a continuación para las normas que figuran en el Cuadro I:

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

2.1.1 Cuando se emplea un medio de cobertura, éste podrá ser:

2.1.1.1 Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;

2.1.1.2 Zumo (jugo) de fruta 1/- en cuyo caso el [zumo (jugo) de albaricoque]^{2/} o el zumo de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;

2.1.1.3 Mezclas de zumos (jugos) de frutas 1/- - en cuyo caso los zumos (jugos) de dos o más frutas compatibles, uno de los cuales puede ser el de [albaricoque], se combinan para formar el medio de cobertura;

2.1.1.4 Agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta - en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de [albaricoque], o el agua y zumo de otra fruta, o el agua y el zumo de dos o más frutas se combinan en cualquier proporción para formar el medio de cobertura.

2.1.2 A todos los medios de cobertura citados se les podrá añadir uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos, según los ha definido la Comisión del Codex Alimentarius: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructosa, jarabe de fructosa, miel.

2.1.3 Podrán añadirse en los envases consolidados edulcorantes nutritivos secos, tales como sacarosa, azúcar invertido, jarabe de dextrosa y de glucosa deshidratada, sin añadir líquido, pero con cantidades de vapor, agua o zumo natural tan pequeñas como las que se presentan en el producto envasado normalmente.

2.1.4 Clasificación de los medios de cobertura cuando se añaden edulcorantes nutritivos

2.1.4.1 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo de fruta, los medios de cobertura líquidos deberán tener no menos de [16°] Brix y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo(s) de fruta ligeramente edulcorado	- no menos de [16°] Brix
Zumo(s) de fruta muy edulcorado(s)	- no menos de [21°] Brix

^{1/} El zumo (jugo) de fruta puede ser pulposo, turbio o claro.

^{2/} Cada corchete deberá ser sustituido por el nombre del producto pertinente o la cifra correspondiente indicada en el Cuadro I del Anexo II que figura adjunto

2.1.4.2 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua o al agua y zumo de fruta, o al agua y néctar, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Agua ligeramente edulcorada)	No menos de [10°] Brix,
Jarabe muy diluido)	pero menos de [16°] Brix
Jarabe diluido	-	No menos de [16°] Brix, pero menos de [21°] Brix
Jarabe concentrado	-	No menos de [21°] Brix pero menos de [25°] Brix
Jarabe muy concentrado	-	No menos de [25°] Brix

2.1.4.3 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua y al zumo de fruta, y el contenido mínimo de zumo de fruta del medio de cobertura no sea inferior al 40 por ciento m/m, el medio de cobertura se clasificará como néctar, a condición de que su concentración no sea inferior a [16°] Brix.

2.1.4.4 La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el de la categoría inmediatamente inferior.

7. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1981), y con sujeción a la aprobación del Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

- 7.1.1
- 7.1.2
- 7.1.3

7.1.4 El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o cerca de éste, según convenga.

7.1.4.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, deberá declararse dicho medio como:

"En agua" o "Envasado en agua"

7.1.4.2 Cuando el medio de cobertura esté constituido por un único zumo de fruta, deberá declararse dicho medio como:

"En zumo" o "En zumo de [albaricoque]",
cuando se haya utilizado zumo de [albaricoque] o
"En zumo de (nombre de la fruta)"
cuando se trate de cualquier otro zumo de fruta.

7.1.4.3 Cuando el medio de cobertura esté constituido por dos o más zumos de fruta, uno de los cuales puede ser el de [albaricoque], deberá declararse como:

"En zumo de (nombres de las frutas)", o
"En zumos de fruta", o
"En mezcla de zumos de fruta".

7.1.4.4 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo de [albaricoque], deberá declararse el medio de cobertura como:

"Zumo ligeramente edulcorado", o
"Zumo de [albaricoque] ligeramente edulcorado", o
"Zumo muy edulcorado", o
"Zumo de [albaricoque] muy edulcorado",
según proceda.

7.1.4.5 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos a un zumo de una única fruta (que no sea zumo de [albaricoque]) o a mezclas de dos o más zumos de fruta (uno de los cuales puede ser el de [albaricoque]), deberá declararse el medio de cobertura como:

"Zumo ligeramente edulcorado de (nombre de la fruta)", o
"Zumos ligeramente edulcorados de (nombres de las frutas)", o

"Zumos de fruta ligeramente edulcorados", o
"Mezclas de zumos de fruta ligeramente edulcorados",
según proceda, o de la misma forma para los zumos "muy edulcorados".

7.1.4.6 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, o al agua y un zumo de una única fruta (incluido el de [albaricoque]) o al agua y zumos de dos o más frutas, deberá declararse el medio de cobertura como:

"Agua ligeramente edulcorada"
"Jarabe muy diluido"
"Jarabe diluido"
"Jarabe concentrado"
"Jarabe muy concentrado".

7.1.4.7 Cuando se combinen edulcorantes nutritivos, agua y zumo(s) de fruta para formar un néctar, deberá declararse el medio de cobertura como:

"En néctar" o "en néctar de [albaricoque]",
cuando el componente de zumo sea sólo de [albaricoque], o
"En néctar de (nombre de la fruta)",
"En néctar de (nombres de las frutas)"
"En néctares de fruta", o
"En néctares mezclados de frutas",
en todos los demás casos, según proceda.

7.1.4.8 Cuando el medio de cobertura contenga agua y zumo de [albaricoque] o agua y uno o más zumos de fruta, deberá designarse el medio de cobertura de forma que se indique la preponderancia del agua o de determinado zumo de fruta, según proceda, por ejemplo:

"Zumo de [albaricoque] y agua"
"Agua y zumo de [albaricoque]"
"Zumo(s) de (nombre(s) de la(s) fruta(s)) y agua", o
"Agua y zumo(s) de (nombre(s) de la(s) fruta(s))".

7.1.4.9 El componente de zumo de fruta de cualquier medio de cobertura no deberá declararse en el nombre del alimento, si constituye menos del 10 por ciento m/m del total del medio de cobertura, pero deberá declararse en la lista de ingredientes.

7.1.4.10 Cuando en el medio de cobertura se enumeren todos y cada uno de los nombres de las frutas presentes en la mezcla de zumos o néctares de fruta, deberán aparecer en dicha lista por orden decreciente de proporciones.

7.1.4.11 Cuando el medio de cobertura no contenga edulcorantes añadidos, podrán emplearse términos como "sin adición de azúcar" u otros términos análogos en relación con el nombre del alimento o muy cerca del mismo.

CUADRO 1
 NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS EN CONSERVA
 CLASIFICACION DE MEDIOS DE COBERTURA CUANDO SE AÑADEN AZUCARES

Norma del Codex	Concentra- ción mínima del zumo edulcorado, en °Brix	Ligeramente edulcorado en ° Brix	Muy edulco- rado, en °Brix	Concentraciones básicas del jarabe		Medios de cobertura facultativos			
				Jarabe diluido, en °Brix	Jarabe concentrado, en °Brix	Jarabe muy diluido, en °Brix		Jarabe muy concentrado, en °Brix	
MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA (CODEX STAN 14-1981)	14°	14°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	22°	22°
POMELO EN CONSERVA (CODEX STAN 15-1981)	N/A	N/A	N/A	16° 18°	18°	12°	16°	-	N/A
PIÑA EN CONSERVA (CODEX STAN 42-1981)	N/A	N/A	N/A	14°	18° 22°	10°	-	-	22°
CIRUELAS EN CONSERVA (CODEX STAN 59-1981)	15°	15° 19°	19°	15° 19°	19° 25°	11°	15°	25°	25°
FRAMBUESAS EN CONSERVA (CODEX STAN 60-1981)	15°	15° 20°	20°	15° 20°	20° 26°	11°	15°	26°	26°
PERAS EN CONSERVA (CODEX STAN 61-1981)	14°	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	22°	22°
FRESAS EN CONSERVA (CODEX STAN 62-1981)	14°	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	22°	22°
MANDARINAS EN CONSERVA (CODEX STAN 68-1981)	14°	14° 18°	18°	14° 18°	16° 22°	10°	14°	22°	22°
COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA (CODEX STAN 78-1981)	N/A	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	-	22°
ALBARICOQUES EN CONSERVA (Apén.VIII, ALINORM 78/20)	16°	16° 21°	21°	16° 21°	21° 25°	10°	16°	-	25°
ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA (Apén.III, ALINORM 78/20)	14°	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10°	14°	-	22°

Símbolos

- \nless - no menos de
- \nless - menos de
- \nless - más de
- N/A - no aplicable

PROYECTO DE ENMIENDA A NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS
Y HORTALIZAS ELABORADAS RESPECTO AL MERCADO DE LA FECHA

Se propone el texto siguiente para que sea incluido en todas las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas:

MERCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION

- a) Se indicará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del") mediante el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración de más de tres meses, pero no más de 18 meses, será suficiente la indicación del mes y el año, y para los productos con una duración de 18 meses o más será suficiente la indicación del año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, o del año solamente, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".
- b) Además de la fecha de duración mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
- c) Siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE CLASIFICACION Y
EXAMEN DE LOS METODOS DE ANALISIS
DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

1. Se estableció este Grupo de Trabajo para examinar las observaciones recibidas sobre el documento APENDICE VI de ALINORM 83/20 y el nuevo examen de los métodos de análisis aprobados por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en su 16ª reunión, tomando como base los Principios Generales del Codex para el Establecimiento de Métodos de Análisis y Toma de Muestras del Codex.

2. El Grupo de Trabajo estuvo integrado por participantes de Francia, Reino Unido, Estados Unidos y la Comunidad Económica Europea (CEE). El Dr. William Horwitz, EE.UU., actuó de Presidente asistido por el Dr. L.G. Ladomery, de la Secretaría de la FAO. He aquí la lista de participantes:

<u>Nombre</u>	<u>País/Organización</u>
William Horwitz (Presidente)	Estados Unidos de América
L.G. Ladomery (Secretario)	FAO
Srta. Olga Demine	CEE
Sra. M.G. Duhau	Francia
Ken Dale	Reino Unido
Lowrie Beacham	Estados Unidos de América
Melvin Horst	Estados Unidos de América
Leo Kauffman	Estados Unidos de América
Frank Mosebar	Estados Unidos de América
Howard Schutz	Estados Unidos de América

3. El Grupo de Trabajo tuvo a su disposición las observaciones de los gobiernos, CX/PFV 84/4, presentadas por Francia y el Reino Unido, además de otra información. Examinó los métodos, las normas correspondientes y las revisiones propuestas a la luz de las observaciones. Abordó las observaciones sobre la base de los principios generales siguientes:

- 3.1 Cuando el método del Codex se remite a una publicación del Codex, no se necesitan referencias adicionales.
- 3.2 Cuando no existe una referencia a un método del Codex publicado "in extenso" por el Codex y se incluye una referencia específica, puede añadirse la referencia a otros métodos, v.gr. ISO o AOAC, cuando los métodos son idénticos.
- 3.3 Los métodos para medir "sólidos solubles" que consisten principalmente en azúcares, deberán formularse de forma coherente. En previsión de la posibilidad de utilizar unidades del SI, las unidades vigentes (Brix) deberán complementarse indicando entre paréntesis las unidades recomendadas por la Unión Internacional para Química Pura y Aplicada (UIQPA).
- 3.4 Se recomienda suprimir de la sección de Métodos de Análisis los procedimientos en que se utilizan técnicas de inspección visual. Deberían retenerse dichas técnicas, pero incluyéndolas en la sección pertinente según es necesario (véase Anexo 2 al Apéndice VI del presente informe).
- 3.5 No pueden coexistir, para la misma especificación, en una norma del Codex un método del tipo I (de definición) y otro del tipo II (de referencia). Como el método de conductividad eléctrica para determinar la humedad en las uvas pasas es el método preferido por el Comité para el Producto, se considera que el método de calibración por vacuohorno AOAC (1980), 13ª edición 22.0131,

apoya el método de conductancia y no la norma. Este aspecto se aplica también a los dátiles y los albaricoques secos.

4. La Secretaría quizás desee tener en cuenta estos principios, ya que se están preparando normas nuevas y revisando o reimprimiendo normas ya vigentes.

5. Se adjuntan las revisiones propuestas a las secciones sobre Métodos de Análisis como Anexo al Apéndice VI del presente informe.

ANEXO 1

PROYECTO DE ENMIENDAS A LOS METODOS DE ANALISIS
INCLUIDOS EN NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
(En el Trámite 5 del Procedimiento) *

Parámetro que ha de determinarse	Método	Tipo de método
1) Peso escurrido	Método Codex I (CAC/RM 36-1970)	I
2) Peso escurrido	Método Codex II (CAC/RM 37-1970)	I
3) Peso escurrido, lavado	Método Codex (CAC/RM 44-1972)	I
4) Sólidos insolubles en alcohol	Método Codex (CAC/RM 47-1972)	I
5) Impurezas minerales (arena)	Método Codex (CAC/RM 49-1972)	I
6) Impurezas minerales en las uvas pasas (ensayo de arena)	Método Codex (CAC/RM 51-1974)	I
7) Aceite mineral	Método Codex (CAC/RM 52-1974)	II <u>1/</u>
8) Humedad en las uvas pasas	Método Codex (CAC/RM 50-1974)	I <u>2/ 3/</u>
9) Humedad en nueces de pistacho	AOAC(1980), 13ª ed. 27.005	II <u>4/</u>
10) Llenado apropiado (en lugar del peso escurrido)	Método Codex (CAC/RM 45-1972)	I
11) Capacidad de agua de los envases	Método Codex (CAC/RM 46-1972)	I
12) Calcio	Método Codex (CAC/RM 38-1970)	II <u>5/</u>
13) Sorbitol	Método Codex (CAC/RM 53-1974)	II <u>6/</u>
14) Recuento de mohos	AOAC(1980) 13ª ed. 44.096	I <u>7/</u>
15) Sólidos solubles mediante refractómetro, expresados en grados Brix (unidades de masa en la forma expresada por la UIQPA	AOAC(1980) 13ª ed. 31.011 Sólidos por medio de refractómetro, o ISO 2173 Determinación del contenido de sólidos solubles - método refractométrico	I <u>8/</u>

* Con la recomendación de que se omitan los Trámites 6 y 7.

- 1/ Revisar el método del Codex para incluir la referencia actualizada, AOAC (1980), 13ª ed. 14.117-14.120.
- 2/ Este método no es aplicable a las nueces de pistacho como se pretende en el documento CX/PFV 82/4(6) APENDICE I, Tema (8).
- 3/ El método de la conductancia eléctrica debe ser clasificado como del Tipo II (método de referencia). A tal fin, al método CAC/RM 50-1974 debería añadirse el método de vacuohorno de la AOAC.
- 4/ En caso necesario, se propone el método de vacuohorno de la AOAC para la humedad en las nueces.
- 5/ Revisar el método del Codex para incluir la referencia actualizada, AOAC (1980) 13ª ed. 32.020 - 32.022.
- 6/ Revisar el método del Codex para incluir la referencia actualizada, AOAC (1980) 13ª ed. 22.080 - 22.082; 20.151 - 22.156.
- 7/ Suprimir la referencia interna, por ser innecesaria.
- 8/ Denominar ambos métodos "Sólidos por medio de refractómetro, expresados en grados Brix". Suprimir la innecesaria referencia interna.

Parámetro que ha de determinarse	Método	Tipo de método
16) Sal (NaCl)	AOAC(1980) 13ª ed. 32.025-32.030	II <u>1/</u>
17) Impurezas minerales	AOAC(1980) 13ª ed. 44.091	I <u>2/</u>
18) Contenido de sal de la salmuera (Aceitunas de mesa y pepinos encurtidos)	AOAC(1980) 13ª ed. 32.025-32.030	II <u>3/</u>
19) Acidez de la salmuera (Aceitunas de mesa)	Método Codex CODEX STAN 66-1981 Sección 9.1.3	II
20) pH de la salmuera (aceitunas de mesa)	Método Codex CODEX STAN 66-1981 Sección 9.1.4	II
21) Dióxido de azufre	AOAC(1980) 13ª ed. 20.109-20.111	II
22) Sólidos solubles (en mermeladas y jaleas)	AOAC(1980) 13ª ed. 22.024 y 31.011	I
23) Contenido total de sólidos (guisantes maduros elaborados)	AOAC(1980) 13ª ed. 32.010	I
24) Acidez total	AOAC(1980) 13ª ed. 22.060	II
25) Llenado de volumen (por desplazamiento) de pepinos encurtidos	Métodos Codex CODEX STAN 115-1981 Sección 9.2.6	I

- 1/ Suprimir la referencia al mismo método, que es menos detallado.
 2/ Se hizo referencia a dos métodos; se indica el método que se refiere específicamente a las frutas y hortalizas congeladas.
 3/ Se hace referencia a dos métodos; se indica el método general aplicable a todos los alimentos.

ANEXO II

MÉTODOS DE EXAMEN QUE HAN DE INCLUIRSE EN UNA SECCION DISTINTA DE LA SECCION SOBRE MÉTODOS DE ANALISIS

Parámetro que ha de determinarse	Referencia
1) Ensayo de hebra tenaz	Método Codex: CAC/RM 39-1970
2) Tipo de guisante	Método Codex: CAC/RM 48-1972
3) Proporción de fruta (en el cóctel de frutas en conserva y la ensalada de frutas tropicales en conserva)	Método Codex: CODEX STAN 78-1981, Secciones 8.1.1.1 y 8.2 Método Codex: CODEX STAN 99-1981, Secciones 8.1.2.1 y 8.2
4) Nueces de pistacho sin abrir)
5) Nueces de pistacho vacíos y sin madurar)
6) Daños por plagas y enfermedades de las nueces de pistacho) CODEX STAN 131-1981) Sección 8 y Anexo I
7) Clasificación por tamaño de las nueces de pistacho)

PROYECTO DE NORMA PARA EL PALMITO EN CONSERVA
(adelantado al Trámite 8)

AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al producto conocido como palmito en conserva (en algunos países cogollos de palma en conserva), que se prepara con palmito como ingrediente predominante y que puede incluir pequeñas cantidades de hortalizas como guarnición o aderezo, así como especias y hierbas aromáticas. El producto se elabora con palmito fresco. La palabra palmito utilizada en adelante a lo largo de este documento significa Palmito en conserva o cogollos de palma en conserva.

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Palmito en conserva es el producto:

- a) preparado con la parte comestible de palmas sanas, que comprende su extremidad vital (gemación apical) y los meristemas superior e inferior, que corresponden, respectivamente, a los brotes tiernos (caracterizados por una estructura heterogénea) y al estípite de la palma compuesto por los tejidos tiernos del estípite (caracterizado por una estructura homogénea que puede estar rodeada de uno o dos brotes tiernos), de acuerdo con las características de las especies Euterpe edulis (Mart.) o Euterpe oleracea (Mart.) o cualquier otro género o especie apropiados para el consumo humano, del que se han eliminado las partes fibrosas;
- b) envasado con agua u otro medio adecuado, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto; y
- c) tratado (acidificado y pasterizado o esterilizado térmicamente) de modo adecuado, antes y/o después de haberse cerrado herméticamente en un recipiente, para evitar su deterioro.

1.2 Tipos de sabor

Respecto al sabor, el palmito en conserva de géneros o especies distintos puede denominarse:

- a) normal
- b) amargo

1.3 Formas de presentación

- a) Trozos - es decir, la extremidad vital de la palma y su meristema superior, cortados transversalmente en trozos de no menos de 80 mm ni más de 120 mm de largo.
- b) Rodajas - es decir, la extremidad vital de la palma y su meristema superior, cortados transversalmente en rodajas de no menos de 15 mm ni más de 35 mm de espesor.
- c) Trozos de estípite - es decir, el meristema inferior de la extremidad vital de la palma, cortado en trozos que pueden ser, o no, simétricos y uniformes en tamaño y forma.

1.3.1 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto siempre que:

- a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) cumpla con todos los demás requisitos de esta norma; y
- c) esté suficientemente indicada en la etiqueta para evitar que induzca a error o engaño al consumidor.

1.3.2 Tolerancias en las formas de presentación

Los requisitos de longitud y espesor respecto de las formas "trozos" y "rodajas", a que se refieren las secciones 1.3 a) y b) respectivamente, se considerarán cumplidos cuando:

1. La longitud y espesor predominante de las unidades de cada recipiente de la muestra (n) corresponda a la clasificación indicada de la forma de presentación; y

2. La longitud y espesor de las unidades sea razonablemente uniforme. Por "razonablemente uniforme", aplicado a las unidades de cada recipiente, se entiende:

a) Trozos - Todas las unidades del recipiente se hallan dentro de ± 10 mm del largo predominante, siempre que se ajusten a la sección 1.3.a).

b) Rodajas - Todas las unidades del recipiente se hallan dentro de ± 10 mm del grosor predominante, siempre que se ajusten a la sección 1.3.b).

1.3.2.1 Todo recipiente que supere las tolerancias fijadas en el párrafo 1.3.2 precedente se considerará "defectuoso" por lo que a su forma de presentación se refiere.

1.3.2.2 Se considerará que un lote satisface los criterios fijados para la designación de las formas de presentación cuando el número de defectuosos, tal como se definen en el párrafo 1.3.2.1, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969).

1.4 Designación según el tamaño

El palmito en trozos podrá designarse según su tamaño de la siguiente forma:

Tamaños únicos

"Pequeño"	más de 15 mm, hasta 25 mm inclusive
"Mediano"	más de 25 mm, hasta 35 mm inclusive
"Grande"	más de 35 mm, hasta 50 mm inclusive
"Muy grande"	más de 50 mm

Tamaños varios o

Tamaños surtidos mezcla de dos o más tamaños distintos

1.4.1 Definición de "diámetro"

El diámetro de un palmito en "trozos" es el diámetro máximo de la parte más gruesa de la unidad, medida en ángulo recto con el eje longitudinal de la misma.

1.4.2 Cumplimiento de las designaciones de "tamaño único"

a) Cuando se declare, presente u ofrezca el producto como conforme a la designación de un tamaño único en formas 1.4 que no sean "tamaños varios" o "tamaños surtidos", la unidad de muestra se ajustará al diámetro especificado para cada tamaño único, con la tolerancia siguiente: 30%, en número, de todas las unidades del envase podrán pertenecer a los grupos de tamaños superior o inferior.

b) Todo recipiente que supere las tolerancias fijadas en el subpárrafo a) precedente se considerará "defectuoso" por lo que a la clasificación por tamaños se refiere.

c) Se considerará que un lote satisface los criterios fijados para la designación de tamaños únicos cuando el número de defectuosos, tal como se definen en el subpárrafo b), no sea mayor que el número de aceptación c) del correspondiente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Palmito y medio de cobertura apropiados al producto, más otros ingredientes (véase 2.1.1).

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

a) Sal (cloruro de sodio), sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, vinagre.

b) Hierbas aromáticas y especias; extracto o zumo de frutas y hortalizas (limón, cebolla, zanahoria, etc.) y hierbas aromáticas; aderezos compuestos de una o más hortalizas (cebollas, zanahorias, piezas de pimientos verdes o colorados, o mezclas de ambos, etc.), hasta un máximo de 10% del total del ingrediente vegetal escurrido.

- c) Mantequilla, margarina, u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles. Si se añade mantequilla o margarina, la cantidad añadida no debe ser menos del 3% del producto final (contenido total).
- d) Almidones - naturales (nativos) - dosis máxima 0,5% m/m, física o enzimáticamente modificados, únicamente cuando se han añadido también mantequilla, margarina u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El palmito escurrido deberá tener el color normal característico del palmito en conserva. El palmito en conserva que contenga ingredientes y aditivos permitidos se considerará que tiene un color característico cuando no exista alteración del color normal habida cuenta de los diversos ingredientes.

2.2.2 Medio de cobertura

Cuando el medio de cobertura sea líquido, podrá ser ligeramente o medianamente turbio por efecto de otros ingredientes y sólo podrá contener una pequeña cantidad de sedimentos o fragmentos de palmito.

2.2.3 Sabor

El palmito en conserva deberá tener un sabor característico de los diversos "Tipos de sabor" (1.2) y un olor normal, exento de sabores u olores extraños al producto. El palmito en conserva que contenga ingredientes especiales deberá tener las características de sabor que le dan el palmito y las demás sustancias agregadas.

2.2.4 Textura

El producto deberá estar razonablemente libre de unidades que sean duras o excesivamente fibrosas.

2.2.5 Defectos y tolerancias

Limitaciones

a) <u>Textura defectuosa</u> (dura o excesivamente fibrosa y/o partes excesivamente blandas, que afectan gravemente a la comestibilidad de la unidad)	10% m/m del peso escurrido de la muestra (n) 1/
b) <u>Impurezas minerales</u> (como arena, arenilla o materia terrosa)	0,1% m/m
c) <u>Macas</u> (comprende alteración del color, cicatrices, rasguños, roturas de la piel u otros defectos parecidos que afectan gravemente a la apariencia de la unidad)	15%, en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/
d) <u>Daños mecánicos</u> (significa unidades rotas o agrietadas o trozos desprendidos, que afectan gravemente a la apariencia de la unidad)	10%, en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/
e) <u>Pérdida del color</u> (unidades que se apartan sensiblemente del color típico del producto)	10%, en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/
f) <u>Factores fisiológicos</u> (unidades de las formas de presentación "Entero" (1.3 a)) y "Rodajas" (1.3.b)) que comprenden meristemas del estípite de la palma)	10%, en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/

1/ Sobre la base del total de unidades de todos los recipientes de la muestra (n) del pertinente plan de toma de muestras que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969).

Límites totales de todos los defectos comprendidos en c), d), e) y f) para las formas de presentación siguientes:

Palmito entero 20%, en número, de todas las unidades de la muestra (n)
Rodajas 25%, en número, de todas las unidades de la muestra (n)

Límites totales de defectos comprendidos en e) para la forma de presentación:

Trozos de estípites de palma - 10%, en número, de todas las unidades de la muestra (n)

2.2.6 Clasificación de defectuosos

Toda muestra (n) que no cumpla uno o más de los requisitos de calidad aplicables, según se expresan en las subsecciones 2.2.1 a 2.2.5, se considerará "defectuosa".

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en la subsección 2.2.6 cuando se cumplan los requisitos que se basan en la muestra total.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS 1/

Las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios están sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, según se indica:

	<u>Dosis máxima en el</u> <u>producto final</u>
3.1 Cloruro estannoso, sólo para el palmito en recipientes de cristal o en envases totalmente barnizados (esmaltados)	25 mg/kg
3.2 Acido l-ascórbico como ácido ascórbico	300 mg/kg
3.3 <u>Acidificantes</u>	
3.3.1 Acido cítrico)	Para mantener el pH a un nivel no superior a 4,6 si el producto está pasterizado térmicamente, o limitada por PCF si se trata de producto esterilizado con calor
3.3.2 Acido l(+)-tartárico)	
3.3.3 Acido dl-láctico)	
3.4 <u>Gomas vegetales, pectina, alginatos</u> - Sólo se emplearán cuando se utilicen como ingredientes mantequilla, margarina u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles, como sigue:	
<u>Dosis máxima:</u>	1% m/m, sólo o mezclados
3.4.1 <u>Gomas vegetales</u>	
3.4.1.1 Goma arábiga (Acacia)	
3.4.1.2 Goma guar	
3.4.1.3 Carragenina	
3.4.2 Pectina (amidada o no amidada)	
3.4.3 Alginatos (Ca, K, Na, NH ₄)	
3.5 <u>Almidones modificados</u> - Se emplearán según se indica en la sección 3.5.	
Dosis máxima:	0,5% m/m, sólo o mezclados.

1/ Cuando se incluya en el Codex Alimentarius, Vol. II, el "principio de transferencia" se aplicará también a esta norma por lo que respecta a la presencia de antioxidantes y otros aditivos incluidos entre los ingredientes.

- 3.5.1 Almidones tratados con ácido
- 3.5.2 Almidones tratados con alcali
- 3.5.3 Almidones blanqueados
- 3.5.4 Dialmidón fosfato (fosfatado)
- 3.5.5 Dialmidón fosfato (tratado con trimetafosfato sódico)
- 3.5.6 Monoalmidón fosfato
- 3.5.7 Dialmidón fosfato, acetilado
- 3.5.8 Dialmidón glicerol, acetilado
- 3.5.9 Dialmidón adipato, acetilado
- 3.6 Coadyuvantes de elaboración
- 3.6.1 Metabisulfito de sodio - 20 mg/kg como SO₂

4. CONTAMINANTS

- 4.1 Estaño, dosis máxima 250 mg/kg, calculada como Sn
- 4.2 Plomo, dosis máxima 1 mg/kg

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. CAC/RCP 2-1969) y el Código Internacional de Prácticas de Higiene para alimentos en conserva poco ácidos y acidificados poco ácidos.

5.2 En la medida compatible con unas prácticas de fabricación correctas, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto deberá:

- a) estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

5.4 Para impedir el desarrollo de Clostridium botulinum, el producto deberá haber recibido uno de los tratamientos siguientes:

- a) un tratamiento de elaboración suficiente para destruir todas las esporas de Clostridium botulinum;
- b) pasterización por calor, en que el producto se ha acidificado artificialmente en manera adecuada a un equilibrio pH de 4,5 o menos.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

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

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

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

6.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos del párrafo 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice c) de los correspondientes planes de toma de muestras (NAC-6,5) que figuran en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

6.1.4 Peso escurrido mínimo

6.1.4.1 El peso escurrido del producto no podrá ser inferior a los porcentajes calculados con arreglo a la masa de agua destilada a 20°C que contenga el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno:

<u>Formas de presentación</u>	<u>Porcentajes</u>	
	<u>1 kg (850 ml)</u>	<u>1/2 kg (425 ml)</u>
Trozos	53	52
Rodajas	59	59
Trozos de estípite	59	59

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

7. ETIQUETADO

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

7.1 Nombre del alimento

El nombre del producto será "Palmito" o "Cogollos de palmito" o su equivalente según el país donde se vaya a vender el producto.

7.1.1 Como parte del nombre del producto o muy cerca de él deberá figurar lo siguiente según corresponda:

7.1.1.1 La forma de presentación: "Trozos"
"Rodajas"
"Trozos de estípite"

7.1.1.2 El sabor:

Respecto del tipo de sabor (1.2), en la etiqueta sólo deberá declararse el sabor amargo (1.2 b)) de la siguiente forma:

"Amargo"

7.1.1.3 Una indicación de alguna salsa y/o aderezo especial que caracterice al producto, por ej., "con X" o "en X", según los casos. Si se indica "con (o "en") salsa de mantequilla", la grasa empleada deberá ser sólo de mantequilla deshidratada.

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones de acuerdo con el párrafo 3.2.c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, salvo que

a) no será necesario declarar los coadyuvantes de la elaboración indicados en 3.7 y

b) deberán declararse siempre con sus nombres específicos la grasa de cerdo, manteca de cerdo o grasa de bovino. En la etiqueta no deberá figurar ninguna referencia a la vitamina C cuando se emplee ácido ascórbico como antioxidante y/o acidulante.

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

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

b) Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice esta elaboración se considerará país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7.7 Otras declaraciones

7.7.1 Representación del tamaño - en la forma de presentación "Trozos"

7.7.1.1 Si los trozos se ajustan a los requisitos aplicables de esta norma, podrán declararse como: "Pequeños", "Medianos", "Grandes", "Muy grandes", "Mezcla de tamaños" o "Tamaños surtidos", según corresponda.

7.7.1.2 El número de unidades presentes en el recipiente podrá indicarse en número aproximado, por ej.: "aproximadamente de a piezas".

7.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

a) Se indicará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del") mediante el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración de más de tres meses, pero no más de 18 meses, será suficiente la indicación del mes y el año, y para los productos con una duración de 18 meses o más será suficiente la indicación del año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, o del año solamente, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

b) Además de la fecha de duración mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

c) Siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

8.1 Método de toma de muestras

La toma de muestras deberá llevarse a cabo de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

8.2 Determinación del peso escurrido (Método del Tipo I)

De acuerdo con el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos FAO/OMS del Codex Alimentarius de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas, Ref. CAC/RM 36/39-1970), Determinación del peso escurrido - Método I. Los resultados se expresan en porcentaje m/m calculado con relación a la masa de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8.3 Determinación de la capacidad de agua de los recipientes (Método del Tipo I)

De acuerdo con el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos FAO/OMS del Codex Alimentarius de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas, Segunda serie, Determinación de la capacidad de agua de los recipientes, CAC/RM 46-1972). Los resultados se expresan en volumen de agua destilada que contiene el recipiente.

8.4 Determinación de impurezas minerales -

De conformidad con el método ISO 762-1982(E) (Fruit and Vegetable Products - Determination of Mineral Impurities Content).

PROYECTO DE NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA
Y EL PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA
(Adelantado al Trámite 8)

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

1.1.1 Por castañas en conserva se entiende el producto (a) preparado con castañas frescas, sanas, maduras, de las variedades que se ajustan a las características de las especies Castanea crenata Sieb. y Zucc. (castaña japonesa) o Castanea sativa Miller (castaña europea), peladas, con o sin tegumento: 1/ (b) envasado con o sin agua que puede contener o no azúcares, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado térmicamente en forma adecuada, antes o después de ser cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su deterioro.

1.1.2 Por puré de castañas en conserva se entiende el producto (a) desmenuzado por tamizado u otro medio mecánico para obtener una pulpa de fruto de castañas que se ajusten a la definición descrita en la subsección 1.1.1(a); (b) envasado con o sin azúcares y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado térmicamente según se define en la subsección 1.1.1(c).

1.2 Formas de presentación

1.2.1 Castañas en conserva

Las castañas en conserva podrán envasarse en la forma siguiente:

- a) Enteras - castañas enteras con o sin tegumento y/o recortadas prácticamente en forma de tetraedro.
- b) Fragmentos 2/ - trozos pequeños que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma.

1.2.2 Puré de castañas en conserva

- a) Edulcorado - con adición de los azúcares indicados en la sección 2.1(b); no menos del 12% de sólidos solubles totales (12°Brix).
- b) No edulcorado - sin adición de azúcares; no menos del 10% de sólidos solubles totales (10°Brix).

1.2.3 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto siempre que:

- (a) se distinga suficientemente de las demás formas de presentación estipuladas en la presente norma; (b) satisfaga todos los demás requisitos de la presente norma; y (c) esté suficientemente descrita en la etiqueta, para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

Cuando se emplee un medio de cobertura, éste podrá ser:

- a) Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.
- b) Agua a la que podrá haberse añadido uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos, según los ha definido la Comisión del Codex Alimentarius: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructosa, jarabe de fructosa, miel.

2.2 Clasificación de los medios de cobertura cuando se añaden edulcorantes nutritivos

2.2.1 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

1/ Las castañas con tegumento deberán ser tratadas antes con alcohol, para eliminar la astringencia del tegumento.

2/ El término "fragmento" se ha traducido al francés por "brisure".

Agua ligeramente edulcorada)	- no menos de 10° Brix
Jarabe muy diluido)	pero menos de 14° Brix
Jarabe diluido	- no menos de 14° Brix
	pero menos de 18° Brix
Jarabe concentrado	- no menos de 18° Brix
	pero menos de 22° Brix
Jarabe muy concentrado	- no menos de 22° Brix

2.2.2 La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse como valor medio, pero ningún recipiente podrá contener un índice Brix menor que el de la categoría inmediatamente inferior.

2.3 Otros ingredientes

El puré de castañas en conserva podrá contener los "azúcares" indicados en la subsección 2.1 b), pero sin que superen en conjunto el 2% del contenido neto total. Las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva podrán contener "sal" (cloruro sódico) en cantidad no superior al 1% del contenido neto total.

2.4 Criterios de calidad

2.4.1 Color

Cuando no se haya añadido ningún colorante, las castañas en conserva o el puré de castañas en conserva deberán tener el color normal característico de las variedades utilizadas. Las manchas oscuras y la decoloración serán consideradas como defectos.

2.4.2 Sabor

Las castañas en conserva o el puré de castañas en conserva deberán tener un sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños al producto.

2.4.3 Textura

2.4.3.1 Las castañas en conserva deberán tener una textura densa razonablemente uniforme y no ser excesivamente duras ni demasiado blandas.

2.4.3.2 El puré de castañas en conserva deberá ser de consistencia y tamaño de partículas uniforme.

2.4.4 Uniformidad de tamaño

Enteras - el 95 por ciento, en número, de las unidades deberá ser muy uniforme, es decir, el peso de la unidad más larga no deberá ser superior al doble del peso de la unidad más pequeña.

2.4.5 Defectos y tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales inocuas, cáscara, tegumento (en las formas de presentación sin tegumento), unidades macadas, agrietadas y quebradas (en las formas de presentación "entera") y unidades descoloridas. La presencia de pequeños grumos en el puré de castañas en conserva no deberá considerarse como defecto. Determinados defectos comunes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

14%, como máximo, en volumen de castañas en relación con el peso escurrido neto; y

20%, como máximo, de castañas no enteras en relación con el peso escurrido neto, para la forma de presentación "enteras".

2.4.6 Clasificación de unidades "defectuosas"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad pertinentes, estipulados en las subsecciones 2.4.1 a 2.4.5 (salvo el de los materiales vegetales extraños, que se basa en el promedio de toda la muestra), se considerarán como "defectuosos".

2.4.7 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad pertinentes especificados en la subsección 2.4.5 cuando el número de "defectuosos", según se define en la subsección 2.4.6, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de toma de muestras (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RM 42-1969).

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	<u>Aprobación</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
3.1	<u>Quelantes</u>	
3.1.1	AA 1/	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2	<u>Endurecedores</u>	
3.2.1	AA 2/	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.3	<u>Antioxidantes</u>	
3.3.1	A	} 300 mg/kg, expresados como ácido ascórbico, solos o mezclados
3.3.2	A	
3.4	<u>Acidificantes</u>	
3.4.1	A	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.4.2	A	
3.4.3	AA 1/	10 g/kg
3.5	<u>Blanqueantes</u>	
3.5.1		Dióxido de azufre (no autorizado en el puré) 30 mg/kg, calculado como SO ₂
3.6	<u>Colorantes naturales</u>	
3.6.1	AA	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.6.2	} AA 2/	
3.6.3		
3.7	<u>Aromas</u>	
3.7.1	AT	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.7.2	A	
3.8	<u>Espesantes</u>	
3.8.1	}	A 10 g/kg, solos o mezclados
3.8.2		
4.	<u>CONTAMINANTES</u>	
4.1	AT	250 mg/kg, calculados como Sn
4.2	AA	1 mg/kg, calculado como Pb

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. CAC/RCP 2-1969) y el Código Internacional de Prácticas de Higiene para alimentos en conserva poco ácidos y acidificados poco ácidos.
- 5.2 En la medida compatible con unas prácticas de fabricación correctas, el producto estará exento de materias objetables.
- 5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto deberá:

- a) estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

- 6.1 Llenado de los recipientes
- 6.1.1 Llenado mínimo

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

1/ Requiere la dosis máxima una vez que se ha establecido la IDA

2/ No evaluado por el JECFA

AA - Aprobación aplazada

A - Aprobado

AT - Aprobación temporal

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

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

6.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la subsección 6.1.1, cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en la subsección 6.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de toma de muestras estipulado en los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (1969) (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

6.1.4 Peso escurrido mínimo

6.1.4.1 El peso escurrido mínimo del producto no será inferior a los siguientes porcentajes, calculados sobre la base del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno:

300 ml, como mínimo, de la capacidad de agua del recipiente	60%
Menos de 300 ml de la capacidad de agua del recipiente	55%

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

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1,2,4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX/STAN 1-1981), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto será "castañas" si se ajusta a la definición de la sección 1.1.1 o "puré de castañas" si se ajusta a la definición de la sección 1.1.2.

7.1.2 Según sea apropiado, se declarará como parte del nombre o cerca de éste la forma de presentación:

"Enteras") sólo cuando se trata del puré de castañas
"Fragmentos"	
"Edulcorado"	
"No edulcorado"	

Si el producto se elabora de conformidad con la disposición para otras formas de presentación estipulada en la subsección 1.2.3, en la etiqueta, muy cerca del nombre del producto, deberán figurar palabras o frases adicionales que eviten que se induzca a error o a engaño al consumidor.

7.1.3 Se declarará según sea apropiado, la expresión "con tegumento", como parte del nombre o cerca de éste.

7.1.4 El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o cerca de éste.

7.1.4.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, deberá declararse dicho medio como sigue:

"En agua" o "Envasado en agua"

7.1.4.2 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua deberá declararse el medio de cobertura como sigue:

"Agua ligeramente edulcorada"
"Jarabe muy diluido"
"Jarabe diluido"
"Jarabe concentrado"
"Jarabe muy concentrado".

7.1.4.3 Cuando el medio de cobertura no contenga edulcorantes añadidos, podrán emplearse términos como "sin adición de azúcar" u otros términos análogos en relación con el nombre del alimento o muy cerca del mismo.

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones de conformidad con las subsecciones 3.2(b) y (c) de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, salvo que no será necesario declarar el agua.

7.3 Contenido neto

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

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

7.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto, si su omisión puede inducir a error o engaño al consumidor.

7.5.2 Cuando el producto se somete en un segundo país a una elaboración que cambia su naturaleza, el país en que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.6.1 Se indicará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del") mediante el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración de más de tres meses, pero no más de 18 meses, será suficiente la indicación del mes y el año, y para los productos con una duración de 18 meses o más será suficiente la indicación del año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, o del año solamente, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

7.6.2 Además de la fecha de duración mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

7.6.3 Siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

7.7 Identificación del lote

Cada recipiente deberá llevar gravada o marcado de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

8.1 Método de toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de conformidad con los Planes de Toma de Muestras del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos Preenvasados (1969) (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

8.2 Determinación del peso escurrido (Método del Tipo I)

De acuerdo con los métodos del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 36-1970) (métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas del Codex Alimentarius FAO/OMS - Primera Serie, CAC/RM 36/39- 1970), Determinación del peso escurrido - Método I.

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

8.3 Determinación de la concentración de jarabe (método refractométrico)(Tipo I)

De acuerdo con el método AOAC (1970) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 31.011: (Solids) by Means of Refractometer (4), Official, Final Action (y 52 008 y 52 009)). Los resultados se expresan en % m/m de sacarosa ("grados Brix"), corrigiéndolos por referencia a la densidad equivalente a 20°C.

8.4 Determinación de la capacidad de agua de los envases (Método del Tipo I)

De conformidad con el Método del Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 46-1972 (métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas del Codex Alimentarius FAO/OMS Segunda Serie, CAC/RM 44/49-1972), Determinación de la capacidad de agua de los recipientes. Los resultados se expresan en volumen de agua destilada que contiene el recipiente.

ANTEPROYECTO DE NORMA INTERNACIONAL PARA LA MIEL
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento)

1. Ambito de aplicación

- 1.1 La presente norma se aplica a todas las mieles producidas por abejas obreras y regula todos los tipos de formas de presentación de la miel, que se ofrecen para el consumo directo.
- 1.2 La norma también regula la miel envasada en envases no destinados a la venta al por menor (a granel) y destinada al reenvasado en envases para la venta al por menor.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición de miel

Se entiende por miel la sustancia dulce producida por abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudación de otras partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y almacenan y dejan en el panal para que madure.

2.2 Descripción

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente glucosa y fructosa. El color de la miel varía desde casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente. El sabor y el aroma varían, pero, generalmente, posee los de la planta de que procede.

2.3 Otras definiciones y denominaciones

2.3.1 Según su origen

2.3.1.1 Miel de flores o néctar es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores.

2.3.1.2 Miel de mielada es la miel que procede principalmente de exudaciones de las partes vivas de las plantas. Su color varía de pardo muy claro, o verdoso, a pardo oscuro.

2.3.2 Según el método de elaboración

2.3.2.1 Miel centrifugada es la miel obtenida mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

2.3.2.2 Miel prensada es la miel obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin la aplicación de calor moderado.

2.3.2.3 Miel escurrida es la miel obtenida mediante el drenaje de los panales desoperculados, sin larvas.

2.3.3 Según su presentación - La miel que satisface todos los criterios de composición y calidad establecidos en la sección 3 de esta norma, puede ser presentada de las siguientes formas:

- a) Miel, la miel en estado líquido o cristalino o una mezcla de ambos.
- b) Miel en panal, la miel almacenada por las abejas en panales recién construidos, sin larvas, y vendida en panales enteros cerrados o secciones de tales panales.
- c) Miel en trozos, la miel que contiene uno o más trozos de panales de miel.
- d) Miel cristalizada o granulada, la miel de mesa solidificada como consecuencia de la cristalización de la glucosa.
- e) Miel cremosa (o batida o montada), la miel de mesa finamente granulada, que ha sido batida y mezclada para darle una consistencia suave.

3. Factores esenciales de composición y calidad

- 3.1 La miel no tendrá ningún sabor, aroma o contaminación objetable que haya sido absorbido de una materia extraña durante su elaboración y almacenamiento.
- 3.2 No se deberá calentar la miel hasta un grado tal en que se deteriore su composición y calidad esenciales.
- 3.3 Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar reductor:
 - a) Miel de flores - no menos del 65 por ciento
 - b) Miel de mielada - no menos del 60 por ciento
 - c) Mezclas de miel de mielada y miel de flores - no menos del 60 por ciento
 - d) "Red Bell" (Calothomus sanguineus) - no menos del 60 por ciento
 - e) "Menzies Banksia (Banksia menziesii)" - no menos del 60 por ciento
 - f) "Grand Banksia (Banksia grandis)" - no menos del 60 por ciento
 - g) "Blackboy (Xanthorrhoea preisii)" - no menos del 53 por ciento
- 3.4 Contenido de humedad
 - a) Con excepción de las mieles indicadas a continuación - no más del 21 por ciento
 - b) Miel de brezo (Calluna) - no más del 23 por ciento
- 3.5 Contenido aparente de sacarosa
 - a) Mieles no indicadas a continuación no más del 5 por ciento
 - b) Miel de mielada, mezclas de miel de mielada y miel de flores, "Rubinia Lavender" (espliego), de cítricos, de alfalfa, de trébol oloroso, "Red Gum" (Eucalyptus camaldulensis), de acacia, "Leatherwood" (Eucryphia lucinda), "Menzies Banksia" (Banksia menziesii) no más del 10 por ciento

- c) "Red Bell" (*Calothamus sanguineus*), "White Stringybark" (*Eucalyptus scabra*), "Grand Banksia" (*Banksia grandis*), "Blackboy" (*Zanthorrhoea pressii*) cuando están etiquetadas como tal - no más del 15 por ciento

3.6 Contenido de sólidos insolubles en agua:

- a) Mieles distintas de la miel prensada - no más del 0,1 por ciento
b) Miel prensada - no más del 0,5 por ciento

3.7 Contenido de sustancias minerales (cenizas)

- no más del 1,0 por ciento

3.8 Acidez

- no más de 40 miliequivalentes de ácido por 1000 gramos

3.9 Actividad de la diastasa

Índice de diastasa en la escala de Gothe determinado después de la elaboración y mezclado:

- no menos de 3

3.10 Contenido de hidroximetilfurfural

- no más de 80 mg/kg

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permite ninguno.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones correspondientes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius. (Ref. CAC/RCP 1-1969, Rev. 1).

5.2 La miel que se ponga a la venta al por menor o se utilice en cualquier producto para consumo humano deberá estar exenta de moho visible y, en la medida de lo posible, de sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición, tales como insectos, restos de insectos, larvas o granos de arena.

5.3 La miel no deberá contener sustancias tóxicas que deriven de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.

6. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1981) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del producto

- 6.1.1 Con sujeción a las disposiciones que figuran en 6.1.4 los productos que satisfagan las disposiciones de la norma serán designados con el término "miel".
- 6.1.2 Ninguna miel podrá designarse con una de las denominaciones que figuran en 2.3 a menos que se ajuste a la descripción correspondiente, que figura en dicho párrafo. Se indicarán las formas de presentación descritas en 2.3.3 b), c), d), y e).
- 6.1.3 La miel podrá designarse con el nombre de la región geográfica o topográfica, si ha sido producida exclusivamente en el área a que se refiere la denominación.
- 6.1.4 La miel podrá designarse de acuerdo a si procede de flores o plantas, si procede total o principalmente de esa fuente en particular y si cuenta con las propiedades organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas que corresponden a dicho origen.
- 6.1.5 Cuando se trate de miel que satisfaga las disposiciones de la sección 3.5 c), en la etiqueta, muy cerca del nombre común, deberá figurar la declaración del contenido aparente de sacarosa.

6.2 Contenido neto

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

6.3 Nombre y dirección

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

6.4 País de origen

Deberá declararse el país de origen de la miel, si su omisión puede inducir a error o engaño al consumidor.

6.5 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

a) Se indicará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del") mediante el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración de más de tres meses, pero no más de 18 meses, será suficiente la indicación del mes y el año, y para los productos con una duración de 18 meses o más será suficiente la indicación del año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, o del año solamente, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

b) Además de la fecha de duración mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

c) Siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

6.6 Identificación del lote

Cada recipiente deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

6.7 Envases no destinados a la venta al por menor (envases a granel)

(Por elaborar)

7. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

7.1 Determinación del contenido de azúcar reductor

7.1.1 Principio del método

El método es una modificación del método Lane y Eynon (1923), que consiste en reducir la modificación de Soxhlet de la solución de Fehling titulándola, en punto de ebullición, con una solución de los azúcares reductores de la miel, utilizando azul de metileno como indicador interno. Para lograr la máxima exactitud en este tipo de determinación, es preciso que durante el proceso de normalización y en la determinación de los azúcares reductores de la miel, la reducción de la solución de Fehling se realice a volumen constante. Por tanto, es esencial proceder a una titulación preliminar para determinar el volumen de agua, que debe añadirse antes de realizar las determinaciones para cumplir con este requisito.

7.1.2 Reactivos

7.1.2.1 Modificación de Soxhlet de la solución de Fehling

Solución A: Disolver 69,28 g de sulfato cúprico pentahidrato $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$; pm=249,71) en agua destilada hasta obtener un litro de solución.

Conservar durante un día antes de proceder a la titulación.

Solución B: Disolver 346 g de tartrato sódico-potásico ($\text{C}_4\text{H}_4\text{KNaO}_6$, 4 H_2O ; pm=282,23) y 100 g de hidróxido de sodio (NaOH) en agua destilada hasta obtener un litro. Filtrar con un filtro preparado de asbesto.

7.1.2.2 Solución patrón de azúcar invertido (acuosa, 10g/litro)

Pesar exactamente 9,5 g de sacarosa pura, añadir 5 ml de ácido clorhídrico (CHI puro al 36,5 por ciento p/p, aproximadamente) y disolver en agua hasta obtener unos 100 ml; conservar esta solución acidificada durante varios días a temperatura ambiente (7 días aproximadamente, entre 12° y 15°C, o 3 días entre 20° y 25°C), y diluir después hasta obtener un litro. (N.B. El azúcar invertido acidificado al 1,0 por ciento permanece estable durante varios meses). Neutralizar un volumen apropiado de esta solución con hidróxido de sodio 1N (40 g/l) inmediatamente antes de utilizarla y diluir hasta obtener la concentración necesaria (2 g/l) para la normalización.

7.1.2.3 Solución de azul de metileno

Disolver 2 g en agua destilada y diluir hasta obtener 1 litro.

7.1.2.4 Crema de alúmina

Preparar una solución fría saturada de alumbre ($\text{K}_2\text{SO}_4 \cdot \text{Al}_2(\text{SO}_4)_3 \cdot 24\text{H}_2\text{O}$) en agua.

Añadir hidróxido amónico removiendo constantemente hasta obtener una solución alcalina que reaccione con tornasol, dejar que el precipitado sedimente, y lavar por decantación con agua hasta que el agua procedente de los lavados, tratada con solución de cloruro de bario, muestre sólo ligeros indicios de sulfato. Verter el agua sobrante y conservar la crema restante en una botella cerrada.

7.1.3 Toma de muestras

7.1.3.1 Miel líquida o colada

Si la muestra está libre de gránulos, mezclar perfectamente, removiendo o agitando; si se tienen gránulos, meter el envase cerrado en un baño María, sin sumergirlo, y calentar durante 30 minutos a 60°C; luego, si es necesario, hacer llegar la temperatura a 65°C hasta que la miel se licúe. Es esencial agitar de vez en cuando. Tan pronto como la muestra se licúe, mezclar perfectamente y enfriar rápidamente. Cuando lo que se desea determinar es el hidroximetilfurfural o la diastasa, no se debe calentar la miel. Si hay alguna sustancia extraña, como cera, palillos, abejas, partículas de panal, etc., calentar la muestra al baño María hasta 40°C y filtrarla a través de una estopilla, colocada en un embudo con circulación de agua caliente, antes de tomar la muestra.

7.1.3.2 Miel en panales

Cortar la parte superior del panal, si está operculado, y separar completamente la miel del panal filtrándola por un tamiz cuya malla tenga un reticulado cuadrado de 0,500 mm por 0,500 mm^{1, 2}. Si algunas porciones de panal o de cera pasan a través del tamiz, calentar la muestra como se indica en 6.1.3.1 y filtrar a través de una estopilla. Si la miel en el panal está granulada, calentar hasta que la cera se licúe, remover, enfriar y separar la cera.

¹ Ref. Recomendación de la ISO R 565

² Ese tamiz puede sustituirse por el tamiz de los Estados Unidos con una malla normalizada N° 40 (tamaño del retículo 0,420 mm)

7.1.4 Procedimiento

7.1.4.1 Preparación de la muestra de ensayo – Primer procedimiento (aplicable a mieles que pueden contener sedimentos)

a) Tomar una muestra de unos 25g (P_1) de miel homogeneizada, pesarla exactamente y colocarla en un matraz volumétrico de 100 ml; añadir 5 ml de crema de alúmina (6.1.2.4), diluir en agua a 20°C hasta volumen y filtrar.

b) Diluir 10 ml de esta solución en agua destilada hasta obtener 500 ml (solución diluida de miel);

o bien

7.1.4.2 Preparación de la muestra de ensayo – Segundo procedimiento

a) Pesar cuidadosamente una cantidad representativa de unos 2g (P_2) de la muestra de miel homogeneizada, disolver en agua destilada y diluir en un matraz graduado hasta obtener 200 ml de solución (solución de miel).

b) Diluir 50 ml de la solución de miel en agua destilada hasta obtener 100 ml (solución diluida de miel).

7.1.4.3 Normalización de la solución de Fehling modificada

Normalizar la solución A modificada de Fehling, de forma que 5 ml exactamente, (transvasar con pipeta), mezclados con 5 ml aproximadamente de la solución B de Fehling, reaccionen completamente con 0,050 g de azúcar invertido, añadido en forma de 25 ml de solución diluida de azúcar invertido (2 g/l).

7.1.4.4 Titulación preliminar

Al final de la titulación de reducción, el volumen total de los reactivos añadidos deberá ser de 35 ml. Esto se consigue añadiendo el volumen adecuado de agua antes de comenzar la titulación. Puesto que en los criterios de composición de la norma para la miel se especifica que ésta debe contener más de un 60 por ciento de azúcares reductores (calculados como azúcar invertido), es necesaria una titulación preliminar para determinar el volumen de agua que será preciso añadir a una muestra dada para asegurar que la reducción se realice a volumen constante. Para calcular el volumen de agua, que es preciso añadir, se resta de 25 ml el volumen de solución diluida de miel, que se ha consumido en la titulación preliminar (x ml).

Verter con una pipeta 5 ml de solución A de Fehling en un matraz Erlenmeyer de 250 ml, y añadir aproximadamente 5 ml de solución B de Fehling. Añadir 7 ml de agua destilada, un poco de pómez en polvo, u otro regulador adecuado de la ebullición, y echar, con una bureta, unos 15 ml de solución diluida de miel. Calentar la mezcla fría sobre una tela metálica hasta ebullición, y mantener en ebullición moderada durante 2 minutos. Añadir 1 ml de solución acuosa de azul de metileno al 0,2 por ciento, sin interrumpir la ebullición, y completar la titulación, sin que el tiempo total de ebullición pase de 3 minutos, con pequeñas adiciones repetidas de solución diluida de miel, hasta que el indicador pierda el color. Lo que hay que observar es el color del líquido que permanece en la parte superior. Tomar nota del volumen total de solución diluida de miel (x ml) que se ha utilizado.

7.1.4.5 Determinación

Calcular la cantidad de agua que es necesario añadir para que, al final de la titulación, el volumen total de los reactivos sea de 35 ml; para ello, restar de 25 ml la titulación preliminar (x ml).

Verter con una pipeta 5 ml de solución A de Fehling en un matraz Erlenmeyer de 250 ml, y añadir aproximadamente 5 ml de solución B de Fehling.

Añadir (25-x) ml de agua destilada, un poco de pómez en polvo u otro regulador adecuado de la ebullición y, de una bureta, todo el volumen, menos 1,5 ml de solución diluida de miel determinada en la titulación preliminar. Calentar la mezcla fría sobre una tela metálica hasta ebullición y mantener en ebullición moderada durante 2 minutos. Añadir 1,0 ml de solución de azul de metileno al 0,2 por ciento sin interrumpir la ebullición, y completar la titulación, sin que el tiempo total de ebullición pase de 3 minutos, con pequeñas adiciones repetidas de solución diluida de miel, hasta que el indicador pierda el color. Tomar nota del volumen total de solución diluida de miel (y ml). La diferencia entre titulaciones duplicadas no deberá ser superior a 0,1 ml.

7.1.5 Cálculo y expresión de los resultados

Quando se haya usado el primer procedimiento (6.1.4.1):

$$C = \frac{25}{P_1} \times \frac{1000}{V_1}$$

Quando se haya utilizado el segundo procedimiento (6.1.4.2):

$$C = \frac{2}{P_2} \times \frac{1000}{V_2}$$

Donde C = g de azúcar invertido por 100 g de miel

P_1 = peso (g) de la muestra de miel utilizada según la subsección 6.1.4.1

P_2 = peso (g) de la muestra de miel utilizada según la subsección 6.1.4.2

V_1 = volumen (ml) de solución diluida de miel consumida durante la determinación efectuada según el primer procedimiento (6.1.4.1)

o V_2 = volumen (ml) de solución diluida de miel consumida durante la determinación efectuada según el segundo procedimiento (6.1.4.2)

7.1.6 Notas sobre el procedimiento

Para la exactitud y reproductibilidad de la determinación, es esencial establecer para cada muestra individual cuál es el volumen de agua necesario para obtener un volumen total de mezcla reactiva de 35 ml. El cuadro, que se indica a continuación, presenta algunos volúmenes típicos que es posible encontrar en la titulación preliminar para los contenidos de incremento del azúcar invertido indicados, en el supuesto de que la muestra de ensayo (6.1.4.1) pese unos 15 g o que la muestra de ensayo (6.1.4.2) pese unos 2 g.

Contenido de azúcar invertido %	Volumen de agua destilada que ha de añadirse: ml
60	8,3
65	9,6
70	10,7
75	11,6

7.2 Determinación del contenido aparente de sacarosa

7.2.1 Principio del método

Se basa en el método de inversión de Walker (1917).

7.2.2 Reactivos

7.2.2.1 *Modificación de Soxhlet de la solución de Fehling* (6.1.2.1).

7.2.2.2 *Solución patrón de azúcar invertido* (6.1.2.2)

7.2.2.3 *Acido clorhídrico (6,34 N acuosa)*

7.2.2.4 *Solución de hidróxido de sodio (acuosa 5 N)*

7.2.2.5 *Solución de azul de metileno 2 g/l* (6.1.2.3)

7.2.3 Toma de muestras

La miel se prepara para la toma de muestras como en 6.1.3.

7.2.4 Procedimiento

7.2.4.1 Preparación de la muestra de ensayo

Preparar la muestra de miel como en 6.1.4.1 (a). Diluir 10 ml de esta solución en agua destilada hasta obtener 250 ml de *solución de miel* (para la determinación de la sacarosa) **O BIEN** preparar la *solución de miel* como en 6.1.4.2 (a).

7.2.4.2 Hidrólisis de la muestra de ensayo

Poner la *solución de miel* (50 ml) en un matraz graduado de 100 ml, junto con 25 ml de agua destilada; calentar la muestra de ensayo hasta una temperatura de 65° C en un baño María en ebullición. Retirar a continuación el matraz del baño María y añadir 10 ml de ácido clorhídrico 6,34 N. Dejar que la solución *se enfríe de un modo natural durante 15 minutos*, y a continuación, *calentarla hasta 20° C*, y neutralizarla con hidróxido de sodio 5 N, empleando tomasol como indicador. Enfríar de nuevo y completar el volumen hasta 100 ml (*solución diluida de miel*).

7.2.3.4 Titulación

Como en 6.1.4.4 y 6.1.4.5.

7.2.5 Cálculo y expresión de los resultados

Calcular el porcentaje de azúcar invertido (g de azúcar invertido por 100g de miel), después de la inversión, utilizando la fórmula apropiada que para obtener el porcentaje de azúcar invertido antes de la inversión en 6.1.5.

Contenido de sacarosa aparente = $\frac{\text{Contenido de azúcar invertido después de la inversión} - \text{Contenido de azúcar invertido antes de la inversión}}{\text{Contenido de azúcar invertido antes de la inversión}} \times 0,95$

El resultado se expresa en g de sacarosa aparente/100 g de miel.

7.3 Determinación del contenido de humedad

7.3.1 Principio del método

Se basa en el método refractométrico de Chataway (1932), revisado por Wedmore (1955).

7.3.2 Aparatos

Refractómetro.

7.3.3 Toma de muestras

La miel se prepara para la toma de muestras como en 6.1.3.

7.3.4 Procedimiento

7.3.4.1 Determinación del índice de refracción

Determinar el índice de refracción de la muestra de ensayo utilizando un refractómetro a temperatura constante, próxima de los 20° C. Convertir la lectura en contenido de humedad (por ciento $\frac{m}{m}$), utilizando la tabla que se indica a continuación. Si la determinación se hace a una temperatura que no sea 20° C, convertir la lectura en temperatura patrón de 20° C, utilizando las *correcciones de temperatura* que se indican más abajo. En el informe sobre el ensayo deberá especificarse el método empleado.

TABLA PARA LA DETERMINACION DEL CONTENIDO DE HUMEDAD

Índice de refracción (20° C)	Contenido de humedad (°/o)	Índice de refracción (20° C)	Contenido de humedad (°/o)	Índice de refracción (20° C)	Contenido de humedad (°/o)
1,5044	13,0	1,4935	17,2	1,4830	21,4
1,5038	13,2	1,4930	17,4	1,4825	21,6
,5033	13,4	1,4925	17,6	1,4820	21,8
1,5028	13,6	1,4920	17,8	1,4815	22,0
1,5023	13,8	1,4915	18,0	1,4810	22,2
1,5018	14,0	1,4910	18,2	1,4805	22,4
1,5012	14,2	1,4905	18,4	1,4800	22,6
1,5007	14,4	1,4900	18,6	1,4795	22,8
1,5002	14,6	1,4895	18,8	1,4790	23,0
1,4997	14,8	1,4890	19,0	1,4785	23,2
1,4992	15,0	1,4885	19,2	1,4780	23,4
1,4987	15,2	1,4880	19,4	1,4775	23,6
1,4982	15,4	1,4875	19,6	1,4770	23,8
1,4976	15,6	1,4870	19,8	1,4765	24,0
1,4971	15,8	1,4865	20,0	1,4760	24,2
1,4966	16,0	1,4860	20,2	1,4755	24,4
1,4961	16,2	1,4855	20,4	1,4750	24,6
1,4956	16,4	1,4850	20,6	1,4745	24,8
1,4951	16,6	1,4845	20,8	1,4740	25,0
1,4946	16,8	1,4840	21,0		
1,4940	17,0	1,4835	21,2		

7.3.4.2 Correcciones de temperatura – Índice de refracción

Temperaturas superiores a 20° C: – Añadir 0,00023 por ° C;

Temperaturas inferiores a 20° C: – Restar 0,00023 por ° C.

7.4 Determinación gravimétrica del contenido de sólidos insolubles en agua

7.4.1 Toma de muestras

La miel se prepara para la toma de muestras como en 6.1.3.

7.4.2 Procedimiento

7.4.2.1 Preparación de la muestra de ensayo

Pesar la miel (20 g) con precisión al centígramo más próximo (10 mg), y disolverla en una cantidad adecuada de agua destilada a 80° C, y mezclar bien.

7.4.2.2 Determinación gravimétrica

Filtrar la muestra de ensayo a través de un crisol fino de vidrio sinterizado (tamaño de los poros, 15-40 micras) previamente secado y tarado, y lavarlo a fondo con agua caliente (80° C) hasta eliminar los azúcares (ensayo de Mohr). Dejar secar el crisol durante una hora a 135° C, enfriar y pesar con una aproximación de 0,1 mg.

7.4.3 Expresión de los resultados

Los resultados se expresan en por ciento de sólidos insolubles en agua (m/m).

7.5 Determinación del contenido de sustancias minerales (cenizas)

7.5.1 Toma de muestras

La miel se prepara para la toma de muestras como en 6.1.3.

7.5.2 Procedimiento

7.5.2.1 Calcinación de la miel

La miel (5-10 g) se pesa exactamente, y se coloca en una cápsula de platino o de sílice calcinada, previamente pesada, y se calienta suavemente en un horno de mufía hasta que la muestra se ennegrezca y seque, y no haya peligro de pérdidas por formación de espuma y rebosamiento. Puede

utilizarse también una lámpara de rayos infrarrojos para carbonizar la muestra antes de introducirla en el horno. En caso necesario, pueden añadirse unas gotas de aceite de oliva para impedir la formación de espuma. A continuación, calcinar la muestra a 600° C hasta peso constante. La muestra se enfría antes de pesarla.

7.5.3 Expresión de los resultados

Los resultados se expresan en por ciento de cenizas (m/m).

7.6 Determinación de la acidez

7.6.1 Toma de muestras

La miel se prepara para la toma de muestras como en 6.1.3.

7.6.2 Reactivos

7.6.2.1 Hidróxido de sodio 0,1 N (libre de carbonatos).

7.6.2.2 Indicador de fenoltaleína al 1 por ciento (m/v) en etanol, neutralizado.

7.6.2.3 Agua destilada, previa extracción del dióxido de carbono, hirviéndola y enfriándola a continuación.

7.6.3 Procedimiento

7.6.3.1 Preparación de la muestra de ensayo

Pesar la miel (10,0 g) y disolverla en 75 ml de agua destilada (6.6.2.3).

7.6.3.2 Titulación

Titular la muestra de ensayo con solución de hidróxido de sodio 0,1 N libre de carbonatos, utilizando como indicador 4 ó 5 gotas de fenoltaleína. El color del punto final deberá persistir durante 10 segundos. Para las mezclas de color oscuro se tomará menor cantidad. Otro modo de proceder consistirá en utilizar un pH-metro y titular la muestra hasta pH 8,3.

7.6.4 Cálculo y expresión de los resultados

Los resultados se expresan en milivales (miliequivalentes) de ácido/kg de miel y se calculan en la forma siguiente:

$$\text{Acidez} = 10v,$$

donde v = el número de ml de NaOH 0,1 N, utilizados en la neutralización de 10 g de miel.

7.7 Determinación de la actividad de la diastasa

7.7.1 Principio del método

Se basa en el método de Schade y otros (1958), modificado por White y otros (1959), y por Hadorn (1961).

7.7.2 Reactivos

7.7.2.1 Solución madre de yodo:

Disolver 8,8 g de yodo de calidad para análisis en 30-40 ml de agua que contenga 22 g de yoduro de potasio de calidad para análisis, y diluir con agua hasta obtener 1 litro.

7.7.2.2 Solución de yodo 0,0007 N:

Disolver 20 g de yoduro de potasio de calidad para análisis en 30-40 ml de agua en un matraz volumétrico de 500 ml. Añadir 5,0 ml de solución madre de yodo y completar hasta volumen. Preparar una solución nueva en días alternos.

7.7.2.3 Amortiguador de acetato-pH 5,3 (1,59 M):

Disolver 87 g de acetato de sodio, $3H_2O$ en 400 ml de agua, añadir unos 10,5 ml de ácido acético glacial disuelto en un poco de agua y completar hasta 500 ml. Ajustar el pH a 5,3 con acetato de sodio o ácido acético, según el caso, utilizando un pH-metro.

7.7.2.4 Solución de cloruro de sodio 0,5 M:

Disolver 14,5 g de cloruro de sodio de calidad para análisis en agua destilada hervida, y completar hasta 500 ml. El tiempo de conservación está limitado por la formación de mohos.

7.7.2.5 Solución de almidón

a) Preparación de almidón soluble

En un matraz cónico sumergido en un baño-maría y provisto de un refrigerante de reflujo, hacer hervir durante una hora 20 g de fécula de patata, en presencia de una mezcla de 100 ml de etanol al 95 por ciento, y 7 ml de ácido clorhídrico 1 N. Enfriar, filtrar a través de un crisol filtrante (tamaño de los poros 90-150 micrones) y lavar con agua hasta que el agua de lavado no dé reacción de los cloruros. Dejar escurrir perfectamente y secar el almidón al aire a 35°C. El almidón soluble deberá introducirse en un matraz bien tapado.

b) Determinación del contenido de humedad del almidón soluble

Pesar exactamente una cantidad de, aproximadamente, 2 gramos de almidón soluble y extenderla formando una capa delgada sobre el fondo de un pesa-filtros (diámetro 5 cm). Dejar secar durante una hora y media a 130°C. Dejar enfriar en un desecador y pesar de nuevo. La pérdida de peso respecto a 100 g representa el contenido de humedad. El contenido de humedad de dicho almidón deberá ser de 7-8 por ciento m/m, según la humedad del aire en que se ha secado la muestra.

c) Preparación de la solución de almidón

Emplear un almidón con un índice de azul comprendido entre 0,5-0,55, utilizando una célula de 1 cm; para determinar el índice de azul, utilícese el método descrito más abajo.

Pesar una cantidad de almidón equivalente a 2,0 g de almidón anhidro. Mezclar con 90 ml de agua en un matraz cónico de 250 ml. Ponerla a hervir rápidamente, agitando la solución todo lo posible, calentando sobre una malla de alambre, preferiblemente con el centro de asbesto. Hervir suavemente durante 3 minutos, tapar y dejar enfriar espontáneamente hasta la temperatura ambiente. Transvasar a un matraz volumétrico de 100 ml, poner el matraz en un baño María a 40° C hasta que el líquido alcance esa temperatura, y completar hasta volumen, a 40° C.

Método para determinar el índice de azul de almidón

Disolver, por el método anterior, una cantidad de almidón equivalente a 1 g de almidón anhidro, enfriar la solución, añadir 2,5 ml de amortiguador de acetato, y completar el volumen hasta 100 ml en un matraz volumétrico.

Echar, en un matraz volumétrico de 100 ml, 75 ml de agua, 1 ml de ácido clorhídrico *N* y 1,5 ml de solución de yodo 0,02 *N*. A continuación, añadir 0,5 ml de solución de almidón y completar con agua hasta volumen. Dejar reposar una hora en la oscuridad y leer después en un espectrofotómetro a 660 nm, empleando una célula de 1 cm, y un testigo que contenga todos los ingredientes anteriores, excepto la solución de almidón.

Lectura en la escala de absorbancia = índice de azul.

7.7.3 Aparatos

7.7.3.1 Baño María a 40° ± 0,2° C.

7.7.3.2. Espectrofotómetro que permita leer a 660 nm.

7.7.4 Toma de muestras

La muestra de miel se prepara como en 6.1.3, sin calentar.

7.7.5 Procedimiento

7.7.5.1 Preparación de las muestras de ensayo

Solución de miel: Poner 10,0 g (pesados) de miel en un vaso de

precipitados de 50 ml, y añadir 5,0 ml de solución de amortiguador de acetato y 20 ml de agua para disolver la muestra. Disolver completamente la muestra agitando la solución fría. Echar 3,0 ml de solución de cloruro de sodio en un matraz aforado de 50 ml, pasar a este matraz la muestra de miel disuelta y completar el volumen hasta 50 ml.

N.B. Es esencial que la miel esté amortiguada antes de entrar en contacto con el cloruro de sodio.

Normalización de la solución de almidón

Calentar la solución de almidón a 40° C y, mediante una pipeta, echar 5 ml de esa solución en 10 ml de agua a 40° C, y mezclar bien. Con una pipeta, verter 1 ml de esta última solución en 10 ml de solución de yodo 0,0007 *N*, diluida en 35 ml de agua, y mezclar bien. Leer la coloración a 660 nm contra un testigo de agua, utilizando una célula de 1 cm.

La absorbancia debe ser 0,760 ± 0,020. En caso necesario, ajustar el volumen de agua añadido hasta obtener la absorbancia exacta.

7.7.5.2 Determinación de la absorbancia

Mediante una pipeta, verter 10 ml de solución de miel en un vaso cilíndrico graduado de 50 ml y colocarlo en un baño María a 40° ± 0,2° C, junto con el matraz que contiene la solución de almidón. Transcurridos 15 minutos, echar con una pipeta 5 ml de solución de almidón en la solución de miel, mezclar y poner en marcha un cronómetro. A intervalos de 5 minutos, mezclar y poner en marcha un cronómetro. A intervalos de 5 minutos, sacar porciones de 1 ml y echarlas en 10,00 ml de solución de yodo 0,0007 *N*. Mezclar y diluir hasta volumen normalizado (véase 6.7.5.1). Determinar inmediatamente la absorbancia a 660 nm en el espectrofotómetro, empleando una célula de 1 cm. Seguir tomando porciones de 1 ml a intervalos hasta lograr una absorbancia menor de 0,235.

7.7.6 Cálculo y expresión de los resultados

Representar gráficamente la absorbancia en función del tiempo (minutos) sobre un papel cuadrículado. Trazar una línea recta que una, por lo menos, los tres últimos puntos del gráfico, para determinar el momento en que la mezcla de la reacción alcanza una absorbancia de 0,235. Dividir 300 por el tiempo, en minutos, para obtener el índice de diastasa (ID). Este número expresa la actividad de la diastasa en ml de solución de almidón al 1 por ciento hidrolizada por la enzima contenida en 1 g de miel, en una hora, a

40° C. Este índice de diastasa corresponde al número de la escala Gothe. Actividad de la diastasa = ID = ml de solución de almidón (1 por ciento)/g de miel/h a 40° C.

7.8 Determinación fotométrica del contenido de hidroximetilfurfural (H.M.F.)¹

7.8.1 Principio del método

Se basa en el método de Winkler (1955).

7.8.2 Reactivos

7.8.2.1 Solución de ácido barbitúrico

Tomar una porción de 500 mg de ácido barbitúrico y ponerla en un matraz graduado de 100 ml, empleando 70 ml de agua. Colocar en un baño María caliente hasta que se disuelva, enfriar y completar hasta volumen.

7.8.2.2. Solución de p-toluidina

Tomar una porción de 10,0 g de p-toluidina, de calidad para análisis, y disolverla en unos 50 ml de isopropanol, calentando suavemente en baño María. Transvasar a un matraz graduado de 100 ml con isopropanol y añadir 10 ml de ácido acético glacial. Enfriar y completar hasta volumen con isopropanol. Conservar la solución en un lugar oscuro. No emplearla hasta que por lo menos hayan transcurrido 24 horas.

7.8.2.3 Agua destilada (libre de oxígeno)

Hacer pasar nitrógeno gaseoso a través de agua destilada en ebullición. Después enfriar el agua.

7.8.3 Aparatos

7.8.3.1 Espectrofotómetro que permita leer a 550 nm.

¹ Este método podrá sustituirse en el futuro por un método espectrofotométrico.

7.8.4 Toma de muestras

La miel se prepara como en 6.1.3 sin calentar.

7.8.5 Procedimiento

7.8.5.1 Preparación de la muestra de ensayo

Pesar 10 g de la muestra de miel y disolver, sin calentar, en 20 ml de agua destilada libre de oxígeno (6.8.2.3). Transvasar esta solución a un matraz graduado de 50 ml y completar hasta volumen (solución de miel). La muestra deberá someterse a ensayo inmediatamente después de preparada.

7.8.5.2 Determinaciones fotométricas

Con una pipeta, verter 2,0 ml de solución de miel en cada uno de dos tubos de ensayo y añadir en cada uno de ellos 5,0 ml de solución de p-toluidina. Echar en uno de los tubos, con una pipeta, 1 ml de agua, y en el otro, 1 ml de solución de ácido barbitúrico, y agitar ambas mezclas. El tubo al que se ha añadido agua sirve como testigo de agua. La adición de los reactivos debe hacerse ininterrumpidamente y terminarse en uno o dos minutos.

Inmediatamente después de haber alcanzado el valor máximo, leer la absorbancia de la muestra contra el testigo a 550 nm, empleando una célula de 1 cm.

7.8.6 Cálculo y expresión de los resultados

El método se puede verificar utilizando una solución patrón de aldehído hidroximetilfurfurílico (H.M.F.) normalizado, disolviendo H.M.F. comercial, o preparado en laboratorio, y ensayando espectrofotométricamente donde $\epsilon = 16,830$ (J.H. Turner, 1954) a 284 nm; empleando patrones de 0-300 μ g. La siguiente ecuación permite calcular aproximadamente los resultados:

$$\text{mg/100 g HMF} = \frac{\text{Absorbancia}}{\text{Espesor de la capa}} \times 19,2$$

Los resultados se expresan en mg de HMF por kg de miel.

7.9 Bibliografía

- Chataway H.D. (1932) *Canad. J. Res.* 6, 540; (1933) *Canad. J. Res.* 8, 435; (1935) *Canad. Bee J.* 43 (8) 215 solamente.
- Hadorn H. (1961), *Mitt. Gebiete Lebensm u. Hyg.*, 52,67.
- Kiermeier F., Köberlein W. (1954), *Z. Unters. Lebensmitt.*, 98, 329
- Lane J.H., Eynon L. (1923), *J. Soc. Chem. Ind.* 42, 32T, 143T, 463T
- Schade J.E., Marsh G.L., Eckert J.E. (1958), *Food Research*, 23, 446
- Turner J.H., Rebers P.A., Barrick P.L., Cotton R.H. (1954), *Anal. Chem.* 26, 898
- Walker H.S. (1917), *J. Ind. Eng. Chem.* 2, 490.
- Wedmore E.B. (1955). *Bee World*, 36, 197.
- White J.W., Kushnir I., Subors M.H. (1964), *Food Technol.* 18, 555.
- White J.W., Pairent F.W., (1959), *J.A.O.A.C.*, 42, 344.
- Winkler O. (1955), *Z. Lebensm. Untersuch u. Forsch*, 102, 161.

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE
EL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PROPUESTO PARA LA MIEL

1. Los países y organismos internacionales representados en el Grupo fueron:

Argentina *
Australia *
Camerún
Canadá *
Dinamarca
Estados Unidos de América *
Francia *
México
Nueva Zelandia *
Noruega
Países Bajos *
República Federal de Alemania
Reino Unido *
Sudáfrica *
Suiza *
Comunidad Económica Europea *

Los países identificados con un asterisco (*) estuvieron representados también en el Grupo de Trabajo de 1982. Canadá presidió ambos grupos.

2. En su reunión del 14 de febrero de 1984, el Grupo de Trabajo pudo examinar las secciones 1 a 3.1.2 del documento CX/PFV 84/13 y llegó a un consenso respecto a dichas secciones.

3. El Grupo examinó las observaciones recogidas en el documento CX/PFV 84/16 y los documentos de la reunión presentados por los Países Bajos (no numerados) y el Japón (Doc. 3 de sala de conferencias).

4. De acuerdo con la petición del Grupo de Trabajo de 1982, Australia y la República Federal de Alemania presentaron un informe al Grupo. Argentina expuso también por escrito su posición.

5. El Grupo tropezó con considerables dificultades al tratar del producto llamado "Miel para fabricación", "Miel de repostería" o "Miel industrial". Esta terminología se utilizó en la Norma Regional Europea original y permitía desviaciones en cuanto a la actividad de la diastasa y el contenido de HMF, las características organolépticas, la fermentación y el tratamiento térmico. El proyecto de norma propuesto (CX/PFV 84/13) sólo permitía una desviación para la diastasa y el HMF.

6. El Grupo de Trabajo decidió al final que la norma sólo debería aplicarse a la miel para consumo directo y a la miel a granel para reenvasarla en envases de venta al por menor. Esta decisión queda reflejada en la sección del Ambito de Aplicación.

7. En la Sección 2, Descripción, se hicieron cambios sustanciales y enmiendas de forma. En particular, se eliminó totalmente la sección sobre los colorantes.

8. Los resultados de la reunión del 14 de febrero figuran como secciones 1 a 3.4 del Apéndice IX del presente informe. Se ha de señalar que en el informe final del Comité, Argentina mantuvo su posición respecto a que el contenido de humedad no deberá ser superior al 18 por ciento.

9. Durante la mañana del 15 de febrero se celebró una segunda reunión. El Grupo de Trabajo no pudo resolver las diferencias sobre los niveles para el contenido aparente de sacarosa.

10. El Presidente del Grupo de Trabajo presentó un informe oral a la Reunión General del Comité en la tarde del 15 de febrero. Esbozó algunas de las opciones posibles a disposición del Comité. Se mencionó el criterio de establecer normas internacionales mínimas para el comercio mundial.

11. El Presidente del Comité y algunas delegaciones expresaron también sus opiniones. Al final se decidió dar tiempo hasta el día siguiente para reflexionar sobre el tema y reunirse en sesión general el 16 de febrero para tratar de resolver la dificultad.