comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD

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

CX 5/5.2 **CL 2002/19-PFV**
Mayo 2002

A: Puntos de Contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO (En el Trámite 6)**
RECORDATORIO relativo a las observaciones

PLAZO: **15 DE AGOSTO DE 2002**

OBSERVACIONES:

A:	**Con copia a:**
Ms. Ellen Y. Matten, U.S. Codex Office, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Ave. S.W., Washington, DC, 20250-2700 Fax: +1 202 720 3157, E-mail: uscodex@usda.gov	Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias FAO Viale delle Terme di Caracalla 00100 Roma, Italia Fax: +39 06 5705 4593 Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. En la 12ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia se había decidido remitir el Anteproyecto de Norma del Codex para los Productos Acuosos del Coco al Comité Ejecutivo en su 47ª reunión a fin de que lo aprobara en el Trámite 5 y de que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas siguiera, luego, elaborando el texto.[1] El Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 47ª reunión, adoptó en el Trámite 5 el Anteproyecto de Norma y lo adelantó al Trámite 6 a fin de recabar observaciones[2] mediante la CL 2000/15-GEN, con plazo hasta el 31 de diciembre de 2000 para la recepción de observaciones; por consiguiente en la 20ª reunión del CCPFV no se examinó en detalle el Proyecto de Norma por no haberse cumplido aún el mencionado plazo.

2. Se observó que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos no había ratificado las disposiciones de etiquetado contenidas en el Proyecto de Norma. El CCFL no había llegado a un consenso respecto del empleo de los términos "ligero" y "magro" en la leche de coco ni sobre la posibilidad de combinar los términos "concentrado de crema de coco" y "crema concentrada de coco", puesto que ambas expresiones parecían describir el mismo producto.[3]

---

1 ALINORM 01/15, párr. 28
2 ALINORM 01/3, App. IV
3 ALINORM 01/22 párrs. 19-21

3. El Comité convino en considerar el *Proyecto de Norma del Codex para los Productos Acuosos del Coco* en el Trámite 7 en su próxima reunión, sobre la base de las observaciones que habían de remitirse en el Trámite 6 en respuesta a la CL 2000/15-GEN.[4] Sin embargo, sólo se recibieron algunas observaciones en respuesta a dicha Carta Circular.

4. La Secretaría del Codex desea señalar la petición antes mencionadas a la atención de los Gobiernos y los organismos internacionales interesados, y recordarles que el Proyecto de Norma se examinará durante la reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8 en junio de 2003. Debido a esto, es importante recibir las observaciones por escrito con antelación, de manera a hacer los ajustes necesarios al Proyecto actual en la próxima reunión del Comité con miras a facilitar su adopción final en la próxima reunión de la Comisión. Las observaciones recibidas en respuesta a la CL 2000/15-GEN y esta Carta Circular, serán compiladas en el documento de trabajo según figura en el Programa Provisional de la reunión.[5]

5. El ***Proyecto de Norma del Codex para los Productos Acuosos del Coco*** se adjunta a este documento como Apéndice I. Los Gobiernos y los organismos internacionales que deseen formular observaciones deberán hacerlo por escrito de conformidad con el *Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines* (en el Trámite 6) (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 12ª Edición, páginas 21-23) al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, ***preferentemente por correo electrónico*** **ANTES DEL 15 DE AGOSTO DE 2002**, como se ha indicado anteriormente.

---

4 ALINORM 01/27 párr. 69

5 véase CX/PFV 02/1.

APÉNDICE I

PROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO

(En el Trámite 6 del Procedimiento del Codex)

El Apéndice de esta Norma contiene disposiciones que no es necesario aplicar conforme a lo estipulado en las disposiciones de aceptación de la Sección 4.A.i)b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los productos acuosos envasados de leche de coco y nata (crema) de coco que se definen en la Sección 2 de la presente Norma. Esta Norma no regula las bebidas azucaradas y/o aromatizadas a base de coco.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las leches y natas (cremas) de coco son los productos preparados a partir de una cantidad considerable de endosperma de coco (almendra de coco) fresco de la palma de coco (*Cocos nucifera L.*) separado, entero, desintegrado, macerado o desmenuzado, y extraídos de modo que queden excluidos la mayor parte de las fibras y los residuos filtrables, con o sin agua de coco, y/o con adición de agua.

2.1.1 Nata (crema) de coco

La nata (crema) de coco es la emulsión extraída del endosperma (almendra de coco) maduro del coco, con o sin adición de agua de coco/agua, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.1.2 Leche de coco

La leche de coco es la emulsión diluida de endosperma (almendra de coco) de coco desmenuzado en agua, con una distribución homogénea de los sólidos solubles y en suspención, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.1.3 Concentrado de nata (crema) de coco

La nata (crema) de coco es el producto obtenido tras eliminar el agua de la nata (crema) de coco, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.1.4 Nata (crema) de coco concentrada

La nata (crema) de coco concentrada es el producto obtenido tras eliminar el agua del concentrado de nata (crema) de coco, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.1.5 Leche de coco ligera

La leche ligera de coco es el producto obtenido a partir de la porción final de la leche de coco centrifugada o mediante dilución de la leche de coco, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.1.6 Leche de coco desnatada

La leche de coco desnatada es el producto obtenido a partir de la porción final de la leche de coco ligera centrifugada o mediante dilución de la leche de coco ligera, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.2 DEFINICIÓN DEL PROCESO

Las leches de coco y las natas (cremas) de coco se someten a pasterización térmica, esterilización o tratamiento a temperatura ultraelevada (UHT).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 INGREDIENTES BÁSICOS

- Endosperma de coco (almendra de coco) de la palma de coco (*Cocos nucifera L.*)
- Agua de coco
- Agua

3.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

- Caseinato de sodio

3.3 COMPOSICIÓN

PRODUCTO	Extracto seco total (% m/m) Mín. – máx.	Extracto seco magro (% m/m)	Materia grasa (% m/m)	Humedad (% m/m)	pH
Leche de coco desnatada	5 máx.	-	3,75 máx.	95,0	5,9
Leche de coco ligera	6,6 – 12,6	1,6	5,0 mín.	93,4	5,9
Leche de coco	12,7 – 25,3	2,7	10,0 mín.	87,3	5,9
Nata (crema) de coco	25,4 – 37,3	5,4	20,0 mín.	74,6	5,9
Concentrado de nata (crema) de coco	37,4 – 46,1	8,4	29,0 mín.	62,6	5,9
Nata (crema) de coco concentrada	46,2 mín.	11,2	35,0 mín.	53,8	5,9

3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

Las leches de coco y las natas (cremas) de coco tienen el sabor, olor y color normales característicos de estos productos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[SIN	Aditivos alimentarios	Dosis máxima	Observación
	Emulsionantes		
432	Monolaureato de polioxietilén-(20) de sorbitán	1000 mg/kg	
433	Monooleato de polioxietilén-(20) de sorbitán		
434	Monopalmitato de polioxietilén-(20) de sorbitán		
435	Monoestearato de polioxietilén-(20) de sorbitán		
436	Triestearato de polioxietilén-(20) de sorbitán		
473	Esteres de sacarosa de ácidos grasos	1500 mg/kg	
	Espesantes/Estabilizadores		
412	Goma guar	Limitada por las BPF	
415	Goma xantán	Limitada por las BPF	
466	Carboximetilcelulosa sódica	Limitada por las BPF	
	Conservantes		
211	Benzoato de sodio	1000 mg/kg	Sólo para la leche de coco pasterizada
	Blanqueadores		
223	Metabisulfito de sodio	30 mg/kg	
224	Metabisulfito de potasio	30 mg/kg]	

5. CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por la disposición de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimento (CAC/RCP 1 – 1969, Rev.3-1997), el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente (CAC/RCP 40 – 1993), y el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23 – 1979, Rev. 2 – 1993).

6.2 Los productos se ajustarán a todo criterio microbiológico establecido de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de los Criterios Microbiológicos en los Alimentos (CAC/GL 21 – 1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

El envase cerrado herméticamente se llenará por completo con el producto y no ocupará menos del 90% (90% v/v) de la capacidad de agua del envase. Esta última es el volumen de agua destilada, a 20ºC, que el envase cerrado herméticamente contendrá una vez llenado por completo.

7.2 CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO DEFECTUOSO

Todo envase que no satisfaga el llenado mínimo requerido del 90% (v/v) de la capacidad, tal como se indica en la sección 7.1.

8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3 1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto será:

Leche de coco desnatada Leche de coco ligera Leche de coco Nata (crema) de coco Concentrado de nata (crema) de coco Nata (crema) de coco concentrada	de conformidad con las definiciones y composición que se indican en las Secciones 2 y 3

8.2 DECLARACIÓN DE LOS PROCESOS

8.2.1 El proceso o los procesos utilizados para preparar el producto podrán declararse cuando afecten a las propiedades, calidad o duración en almacén de los productos, es decir, la desintegración, maceración, desmenuzamiento, trituración, etc.

8.2.2 En toda la leche y la nata (crema) de coco que se somete a proceso térmico deberá declararse el tratamiento de conservación o esterilización (tratamiento térmico u otro proceso de esterilización), por ejemplo, pasterización, esterilización, pasterización rápida de alta temperatura (HTST), o esterilización a temperatura muy elevada (UHT).

9. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

9.1 MUESTREO

Conforme a las Directrices Generales del Codex sobre Muestreo[1].

9.2 DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO

Conforme a la Norma AOAC 925.23A (Método IDF-ISO-AOAC).

---

[1] Actualmente en curso de elaboración por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

9.3 DETERMINACIÓN DE LA MATERIA GRASA TOTAL

Conforme a la Norma AOAC 945.48G (Método Röse-Gottlieb).

9.4 DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO MAGRO

Se determina en base a la diferencia entre la materia grasa total y el extracto seco total.

9.5 DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD

Se determina en base a la diferencia entre el extracto seco total y el valor numérico de 100.

Anexo

El presente texto está destinado a ser aplicado con carácter voluntario por los asociados comerciales y no por los gobiernos.

1. COMPOSICIÓN ADICIONAL

Producto	**Extracto seco total (% m/m) Mín. – máx.**	**Extracto seco magro (% m/m) Mín.**	**Materia grasa (% m/m)**
Leche de coco			
Leche de coco de calidad C	12,7 – 15,9	2,7	10 mín.
Leche de coco de calidad B	16,0 – 21,7	3,0	13 mín.
Leche de coco de calidad A	21,8 – 25,3	4,8	17 mín.

2. ETIQUETADO ADICIONAL

La leche de coco puede etiquetarse como “leche de coco de calidad A”, “leche de coco de calidad B” o “leche de coco de calidad C”, según la composición que se especifica en la Sección 1 de este Anexo.
specified in Section 1 of this annex.