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

Tema 4(a) del programa **CX/PFV 02/9-Add.1**

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Vigésimo primera Reunión
San Antonio, Texas, EE.UU., del 23 al 27 de septiembre de 2002

Observaciones sobre los Anteproyectos de Normas en el Trámite 4 del Procedimiento

(1) ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS CÍTRICAS EN CONSERVA

Se han recibido las siguientes observaciones de Cuba, Egipto, Francia, el Reino Unido, y Uruguay.

Cuba

Título de la norma: En el título se abarca todo tipo de frutos cítricos, sin embargo, se contradice con el ámbito de aplicación en el cual se limita solamente a toronjas y mandarinas. Otros cítricos como las naranjas dulces y agrias son utilizados en la elaboración de este tipo de producto. La norma debe ser redactada como una norma más general que abarque a otros Frutos Cítricos.

1. Ámbito de Aplicación*:* **No debe limitarse solamente a las toronjas y mandarinas pues existen otros frutos cítricos que se utilizan en la producción de este tipo de conserva tal como las naranjas dulces y agrias.**

2. Descripción: **Se propone la redacción de manera tal que pueda incluirse la utilización de otros frutos cítricos en la norma. La redacción pudiera ser la siguiente:**

2.1.1 Se entiende por Frutos Cítricos en Conservas, el producto:

(a) preparado con frutos cítricos sanos y maduros que se ajusten a las características del

- *Citrus paradisi* Macfadyen
- *Citrus reticulata* Blanco (incluyendo todas las variedades comerciales adecuadas para conserva)
- *Citrus sinensis* (L.), Osbeck (incluyendo todas las variedades comerciales adecuadas para conserva)
- *Citrus aurantium,* Lin

(b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, edulcorantes nutritivos, y aderezos o aromatizantes adecuados para el producto y

(c) tratado con calor de modo apropiado, antes o después de ser envasado herméticamente en un recipiente para impedir su alteración. Antes de su elaboración, el fruto deberá haberse lavado y pelado correctamente y la membrana, semillas y el corazón deberán haberse eliminado prácticamente de las secciones del fruto.

En el inciso b): Se propone cambiar la palabra “aderezo” por “especias”.

2.3 Formas de presentación: En la redacción al español debe incluirse el término “secciones, mitades, cascos o segmentos”. Incluir el apartado 2.3.3 y 2.3.4 para las naranjas dulces y agrias según se propone en 2.1.1 (a) y pudiera quedar redactado de manera similar a la actual redacción de 2.3.1 (a) y (b) para las toronjas y teniendo en cuenta la inclusión del término “secciones, mitades, cascos o segmentos”.

3.2.1 Medios de Cobertura

3.2.1 a) Se debe aclarar que el zumo (jugo) puede ser de cualquier fruta cítrica ya que en el inciso b) se refiere solamente al zumo (jugo) de toronja, puede entenderse que se admite cualquier tipo de zumo (jugo) de fruta, cítrica o no. En el apartado 3.2.2, incisos b), c) y d) se aclara esto.

3.2.1 b) En la redacción al español cambiar la palabra “jarabe” por “almíbar”. Esta regulación debe estar sujeta a las Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva que finalmente apruebe la Comisión.

3.2.2.1 Esta regulación debe estar sujeta a las Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva que finalmente apruebe la Comisión.

3.3 Si la intención de la redacción actual de 3.2.1 es admitir cualquier zumo (jugo) de ya sea cítrico o no, entonces no es necesario incluir en los ingredientes el zumo (jugo) de limón pues ya está incluido en 3.2.1.

8.1.1 y 8.1.2 Nombre del Producto: Tener en cuenta para la designación de los almíbares las Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva que finalmente apruebe la Comisión.

Egipto

Punto N°. 2.3.1 (b), 2.3.2 (b, c) y 2.3.3.

Recomendamos la eliminación de estos puntos porque no serían aceptados por los consumidores debido a la mala apariencia de los trozos de los segmentos rotos.

Francia

1- ÁMBITO DE APLICACIÓN

La redacción del texto en francés debería ser la misma utilizada en el texto ya aprobado en otras normas del Codex, por ejemplo (peras en conserva):

"Esta norma se aplica al producto como se define en la sección 2 presentada a continuación, y cuando se ofrece para fines de consumo directo incluidos los fines de restauración o para reenvasado si corresponde. No se aplica al producto cuando se indica que éste está destinado a continuar en el proceso de elaboración."

2 DESCRIPCIÓN

2.1.1 (a) y 2.1.2 (b), el siguiente texto debería ser especificado de igual manera como se realiza en otros proyectos de normas:

"Envasado en agua o en cualquier otro medio de cobertura idóneo, con azúcares como se definen en el Codex Alimentarius, otros edulcorantes nutritivos como la miel, y otros ingredientes autorizados relativos al sabor como se indican en la sección 3.3."

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN:

2.3.1 (a) Para estar en línea con la versión al inglés, se debe especificar el siguiente texto "secciones o segmentos".

2.3.1 (b) De igual manera, especificar aquí lo siguiente: "secciones rotas o segmentos rotos";

2.4 Tamaño:

2.4.1 (b) Especificar en la versión francesa: "mezcla de tamaños".

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.2 Medios de cobertura:

Se ha redactado un Proyecto de Directrices del CODEX sobre medios de cobertura para las frutas en conserva, y se puede encontrar en el trámite 7 del procedimiento. Por lo tanto, es importante hacer una referencia a esta sección, con sólo excepciones especiales siendo mencionadas en las normas correspondientes a productos.

En lo sucesivo, la redacción del párrafo 3.2.1 debería ser la siguiente:

"3.2 Medios de cobertura: En conformidad con las directrices del Codex sobre medios de cobertura para frutas en conserva (actualmente en proceso de elaboración)".

3.4 Criterios de calidad:

3.4.1 Color:

La última oración del apartado (b) debería ser colocada en el texto de tal manera que se aplique a ambos productos, debido a que tanto las frutas cítricas como las mandarinas pueden ser envasadas en zumo (jugo).

(a) Añadir "en conformidad con la norma del CODEX correspondiente a los zumos (jugos) de frutas".

Reino Unido

Sección 8 - Etiquetado

Parece haber un pequeño error en la numeración de los párrafos en la sección de etiquetado donde se presenta el 8.1.1 para la toronja y después 7.1.2 para las mandarinas. Éste último párrafo debería ser, por supuesto, 8.1.2.

Uruguay

a) En 2.1 definición del producto no se nombra a la naranja como posible fruto cítrico en conserva.

b) El nombre (en 2.1 y 8.1) del producto “toronja” no es apropiado para Uruguay. Se debería proponer el agregado de “pomelo” como denominación opcional, tal como se lo conoce en el Sur del continente americano.

c) Cuando se analizan los medios de cobertura del numeral 3.2 (3.2.1, 3.3.3.1.1 y 3.2.2.1.2) se observa: Los medios líquidos (jarabes) no coinciden con las Directrices Para Medios de Cobertura (Alinorm 01/27 Ap. VIII).

c) En 7.1.4. No se encuentra necesario tanta diversificación en las exigencias de los pesos escurridos (anteriormente era de 54% en las frutas en almíbar).

Uruguay propone 54% en las frutas en almíbar, con excepción del ananá en rodajas, para el que se admitiría un mínimo de 50% y de las frutillas en almíbar para las que se admitiría un mínimo de 35%.

(2) ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL GINSENG

Se han recibido las siguientes observaciones de Francia y los Estados Unidos.

Francia

De igual manera que en el proyecto de norma correspondiente a la salsa de soja, se han descubierto problemas importantes en la traducción del texto francés. Un nuevo texto revisado para el idioma francés será enviado a la Secretaría antes de la próxima reunión del Comité.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Es necesario especificar los nombres botánicos de los diferentes tipos de ginseng en latín, porque existen por lo menos 20 especies.

En Francia se han autorizado las siguientes especies: *Panax ginseng, Panax quin quefolium,* y *Siberian ginseng (o elentherococcus: Elentherococcus senticosus);* el consumo diario de ginsenósidos es limitado.

2 DESCRIPCIÓN

En **2.1.2 c) así como 2.2.2.2 c) y 2.2.2.3 c),** se debe especificar la composición: "*a qué incrementadores de volumen son incorporados y a qué extractos de plantas comestibles son (o no) añadidos*".

Cómo se integra esta composición al punto **3.2**.

¿Es la lista que se presenta en el apartado **3.2** una lista positiva? Por ejemplo, ¿no es posible incluir minerales? Los laboratorios que reciben complementos alimenticios descubren con frecuencia composiciones diferentes.

2.2.2.2 b) el texto "*pulverización del extracto de ginseng blanco*" debería ser reemplazado con "*pulverización del extracto de ginseng rojo"*.

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.3.2 e) 3 ginsenósidos (Rg1, Rb1, Rf) han sido identificados pero no cuantificados. Por lo tanto, no se puede establecer una relación con una dosis de ginsenósidos mientras que la evaluación de los límites de consumo diarios son con frecuencia establecidos por las autoridades de salud (en Francia, un total de 20 mg de ginsenósidos por día).

Apéndice A:

La traducción no ha sido adaptada a la terminología técnica francesa:

Ejemplo: el término "*disolver*" debería ser reemplazado con el término " *revolver*".

Ejemplo: "*secar en un hormo*" debería ser reemplazado con "*secar en una incubadora*".

No se especifican las condiciones de secado (temperatura, condiciones de vacío).

El signo de interrogación en la fórmula debería ser reemplazado con una "*X*".

Se deberían proporcionar datos estadísticos (reproducibilidad…..), así como el número de cifras significativas en el resultado dado.

Apéndice B:

En el título, "*L-butanol*" debería ser reemplazado con "*1-butanol*".

La traducción no ha sido adaptada a la terminología técnica francesa:

Ejemplos en **2.1, 2.2.1**:

Ejemplo: "*refluer* (refluir*)*" debería ser reemplazado con "*mettre à reflux (crear reflujo)*".

Ejemplo: "*disolver los concentrados en 50 ml de agua*" debería ser reemplazado con "*agregar 50 ml de agua a los extractos*".

Ejemplo: "*la capa de butanol*" debería ser reemplazado con "*la fase butanólica*".

El texto especifica 3 fases de extracción con reflujo, lo que parece ser excesivamente largo.

(**2.1 y 2.2.1**) No se especifican condiciones de secado, (temperatura, vacío).

El signo de interrogación en la fórmula (**2.1**) debería ser remplazado con una "*X*".

Se deberían proporcionar datos estadísticos (reproducibilidad…..), así como el número de cifras significativas en el resultado dado (**2.1**).

Los tres últimos renglones de las secciones **2.1 y 2.2.1** deberían ser revisados por completo, debido a que son incomprensibles.

En el apartado **2.2.2**, ¿cuál es la razón por la cual se utiliza metanol en el inicio del proceso de extracción?

El segundo párrafo de la sección 2.2.2 debe ser revisado; es incomprensible en francés.

Apéndice C:

En **1** y **2** se debe añadir una "P" para "Preparación".

En **3 a):** *"Poser (Poner)*" debe ser reemplazado con "*dépose (dejar)".*

Se debería volver a escribir el método de revelado.

En **3 b)** se debe especificar el tipo de columna para cada eluyente (NH2 ó C18).

Estados Unidos

Observaciones generales

La norma debe identificar claramente el género de la planta que puede ser llamada Ginseng. El Gobierno de los Estados Unidos reconoce el riesgo que el aumento en el uso fraudulento del nombre/ etiquetado "ginseng" representa para el público, y aprobó una legislación para enfrentar este problema. La sección 1086 Pl 107-171 de la "Farm Bill (Ley Federal sobre Asuntos Agrícolas)" de 2002, declara que el ginseng sólo puede ser considerado ser un nombre común o usual para cualquier hierba o ingrediente herbal que se derive de una planta clasificada dentro del género *Panax.*

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Los Estados Unidos, por lo tanto, proponen que el texto "*derivadas del género Panax"* se añada al final del ÁMBITO DE APLICACIÓN, el cual tendría entonces la siguiente redacción:

Esta norma se aplica al ginseng seco y a los productos hechos con extracto de ginseng que han sido tratados, elaborados y fabricados idóneamente con raíces de ginseng sanas, limpias y frescas derivadas del género Panax.

JUSTIFICACIÓN: Es imperativo que la norma especifique claramente el género *Panax*, debido a la gran cantidad de productos que se comercializan promulgando un contenido de ginseng y sus efectos deseados, pero que realmente no lo tienen. La especificación del género *Panax* separaría el ginseng real, el cual produce los efectos deseados, de los productos de ginseng fraudulentos. Esto producirá beneficios significativos para la industria internacional del ginseng, asegurando que el producto auténtico se esté comercializando, y al reconocer el carácter único de la planta y sus productos.

(3) ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS COMPOTAS (CONFITURAS), JALEAS Y MERMELADAS

Se han recibido las siguientes observaciones de Cuba, Egipto, Francia, Indonesia, el Reino Unido, los Estados Unidos y Uruguay.

Cuba

Título de la Norma: Se propone el siguiente título:

Anteproyecto de Norma Revisada para las Confituras, Jaleas y Mermeladas

Se propone eliminar o cambiar el término "compota" ya que con éste se define a un producto específico regulado en este Comité: Compota de Manzana por lo que se crea confusión. Tampoco se debe señalar el término "conservas de frutas" pues este término abarca a la totalidad de productos de frutas conservados por cualquier método. Por otra parte si se han incluido hortalizas como tomate, calabazas, pepinos, zanahorias.

Algo importante es que no se mencionan las frutas tropicales tales como el mango, la guayaba, piña, etc. con las cuales se producen mermeladas, jaleas y confituras y que tecnológicamente es posible mezclar con otras frutas (cítricas o no) u hortalizas en la producción de este tipo de producto.

1. Ámbito de Aplicación:

1.2 b) No se está de acuerdo con la no aplicación de esta norma para los fines de repostería. Cualquier mermelada o confitura elaborada bajo las condiciones de esta norma puede ser utilizada para fines de repostería.

c) No se está de acuerdo con la no inclusión de productos reducidos en azúcar. Existe gran cantidad de países que tradicionalmente producen mermeladas con menos de 60 % de sólidos solubles sin constituir éstas "mermeladas dietéticas", simplemente son productos tradicionales utilizados como postre, incluso no gelificados, con o sin espesantes. Aún cuando las exigencias actuales obligan a trabajar en la disminución de los contenidos de azúcares, estos productos pueden muy bien estar amparados en esta norma la cual sería más general y de utilidad al comercio.

2.1 Definiciones de los Productos

Se proponen las siguientes definiciones:

- ***Confitura***: Es el producto obtenido por la cocción de frutas enteras o troceadas y azúcares u otros edulcorantes carbohidratos tal como la miel, con o sin la adición de agua, hasta obtener un producto de consistencia gelificada o semigelificada y en el que se pueda reconocer el origen de las frutas o trozos.

- ***Confitura Extra***: Es el producto obtenido por la cocción de al menos el 45 % en peso de frutas enteras o troceadas y azúcares u otros edulcorantes tal como la miel, con o sin la adición de agua, hasta obtener un producto de consistencia gelificada o semigelificada y en el que se pueda reconocer el origen de las frutas o trozos.

- ***Jalea:*** Es el producto obtenido por la cocción de jugos (zumos) de frutas y/o corteza, clarificados y azúcares u otros edulcorantes carbohidratos tal como la miel, hasta obtener un producto de consistencia gelificada. Al elaborarlos se le podrá incluir algún trozo de fruta y en el caso de frutas cítricas se le puede incluir tiras de corteza o corteza finamente dividida.

- ***Jalea Extra*** : Es el producto obtenido por la cocción de al menos el 45 % en peso de jugos (zumos) de frutas y/o corteza, clarificados y azúcares u otros edulcorantes carbohidratos tal como la miel, hasta obtener un producto de consistencia gelificada. Al elaborarlos se le podrá incluir algún trozo de fruta y en el caso de frutas cítricas se le puede incluir tiras de corteza o corteza finamente dividida.

- ***Mermelada***: Es el producto elaborado a partir de la cocción de frutas y/o hortalizas enteras y/o troceadas, o a partir de pulpa y/o puré de fruta, o a partir de zumos (jugos) de frutas (naturales o concentrados), mezclados con azúcar o edulcorantes carbohidratos tal como la miel, con o sin la adición de agua, hasta obtener un producto semifluido o espeso o un producto de consistencia gelificada o semigelificada.

- ***Mermelada Extra***: Es el producto elaborado a partir de la cocción de al menos el 50 % en peso de frutas y/o hortalizas enteras y/o troceadas, o a partir de pulpa y/o puré de fruta, o a partir de zumos (jugos) de frutas (naturales o concentrados), mezclados con azúcar o edulcorantes carbohidratos tal como la miel, con o sin la adición de agua, hasta obtener un producto semifluido o espeso o un producto de consistencia gelificada o semigelificada.

2.2 Otras definiciones

Fruta (b) y (c) Son hortalizas. No pueden ser considerados como vegetales. Se propone aclarar aquí los tipos de frutas: (cítricas o no). También se deben incluir las hortalizas. O sea, debe quedar: **Frutas y Hortalizas**.

En las definiciones de Pulpa de Fruta y Puré de Fruta también deben incluirse las hortalizas, por lo que se propone la siguiente redacción:

Pulpa de Fruta u Hortaliza: La parte comestible de la fruta u hortaliza entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas y partes similares, la cual ha sido cortada o hecha papilla pero que no ha sido reducida a puré.

Puré de Fruta u Hortaliza: La parte comestible de la fruta u hortaliza entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas y partes similares, la cual ha sido reducida a puré por tamizado o por otro proceso similar.

También se propone incluir las siguientes definiciones:

Producto de consistencia gelificada: Aquel producto que al vaciarlo del envase mantiene la forma interior de éste y tiembla al ser movido, sin agrietarse ni deformarse. Se corta fácilmente observándose brillantez, su textura es firme y suave.

Producto de consistencia semigelificada: Aquel producto que presenta tendencia a perder la forma del envase al ser vaciado y cierta separación del líquido, tiembla al ser movido, se agrieta y deforma con cierta facilidad. Se corta con menos facilidad, su textura es menos firme y más suave que los productos de consistencia gelificada.

Producto semifluido o espeso: Es el producto que se halla desprovisto de la rigidez propia de un gel pero mantiene cohesión, no es tan ligero como para verterse con la facilidad de un líquido. Esta consistencia puede lograrse por la adición de uno o varios espesantes o gelificantes o por altos contenidos de frutas y el uso de espesantes o gelificantes.

2.3 Se propone la eliminación de este apartado.

3.1.1 Ingredientes Básicos: Se propone incluir (4) Hortalizas definidas en 2.2

3.1.2 Contenidos de Fruta: Se proponen los siguientes:

- ***Confitura***: El 35 % en general
- ***Confitura Extra***: El 45 % en general
- ***Jalea***: El 35 % en general
- ***Jalea Extra***: El 45 % en general
- ***Mermelada***: El 40 % en general. En el caso de mezcla de frutas y hortalizas, la fruta u hortaliza declarada en primer lugar estará en una proporción del 50 – 65 % del total de frutas.
- ***Mermelada Extra***: El 50 % en general. En el caso de mezcla de frutas y hortalizas, la fruta u hortaliza declarada en primer lugar estará en una proporción del 50 – 65 % del total de frutas.

3.1.3 Ingredientes opcionales: Se proponen los siguientes sin limitaciones

- Aceites esenciales
- Hierbas aromáticas
- Especias
- Vainilla y extractos de vainilla y vainillina
- Almidones nativos

3.2 Sólidos Solubles: Se proponen los siguientes niveles

- ***Confituras***: mínimo 60 %
- ***Jaleas***: mínimo 60 %
- ***Mermeladas***:

a) ***Sin la adición de espesantes y/o gelificantes:*** mínimo 30 %

b) ***Con la adición de espesantes y/o gelificantes:*** mínimo 60 %

3.3.1 Incluir en el 1er párrafo: Las frutas y hortalizas pueden ser.....

2do párrafo: Eliminar la palabra “gelatinosa”.

3.3.2 Sustituir la palabra “compota” por “confitura” según 2.1

4. Aditivos Alimentarios

Se propone incluir en la lista de espesantes a los Almidones Modificados:

1400, 1401, 1402, 1403, 1404, 1405, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1421, 1422, 1440, 1442 y 1450. 50g/kg

Se propone incluir en la lista de conservantes para países con climas cálidos:

202 Sorbato de Potasio 1 g/kg

8.2 Nombre del Producto: Se debe ajustar a las definiciones dadas en 2.1

8.4 La declaración del contenido de azúcar debe ser de acuerdo al % de Sólidos Solubles

Egipto

Punto Nº. 404 Colores

Recomendamos la adición del Azul brillante (SIN 133) y Rojo allura (SIN 129) a la lista de colores.

Francia

1- ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 La redacción del texto debería ser la misma utilizada en el texto ya aprobado en otras normas del CODEX en francés (p. ej., peras en conserva):

"Esta norma se aplica al producto como se define en la sección 2 presentada a continuación, y cuando se ofrece para fines de consumo directo apto para humanos incluidos los fines de restauración o para reenvasado si corresponde".

1.2 Los puntos (a) y (b) podrían ser fusionados para que la redacción fuera semejante a la del texto adoptado en otras normas del Codex:

"Esta norma no se aplica a:

(a) los productos que se indican como destinados a continuar en el proceso de elaboración, en particular cuando éstos están destinados para uso en la fabricación de aparatos finos para panadería, de pastelillos o panecillos".

No es una buena idea retener la frase "confitura para panadería".

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Para los productos "confitura", "confitura extra", "jalea", "jalea extra" y "mermelada", los términos "edulcorantes carbohidratos como la miel" deberían ser reemplazados en la versión francesa con "azúcares y/u otros edulcorantes nutritivos como la miel".

2.2 Extractos acuosos: la definición propuesta no corresponde a lo que habitualmente se entiende por el término extracto acuoso de frutas; estos extractos, los cuales son utilizados en la fabricación de jaleas, son obtenidos en la industria por medio de la utilización del agua para extraer los componentes solubles en agua de ciertas frutas que contienen sólo un poco de zumo (jugo).

Se propone la siguiente definición:

"Extracto acuoso de frutas: el extracto acuoso de frutas es obtenido por medio de la utilización del agua para extraer todos los componentes solubles en agua de las frutas en cuestión".

En la versión francesa, el término "azúcares de frutas cítricas" debería ser reemplazado con "azúcares" y sería una buena idea añadir "y otros edulcorantes nutritivos", debido a que los azúcares extraídos de la fruta y la miel no son azúcares.

(b) Se hace referencia a una norma, mientras que ésta no existe para azúcar extraída de frutas; sin embargo, parecería necesario introducir una definición para azúcares de fruta.

(c) Se propone la siguiente definición:

"azúcares de fruta: producto obtenido del zumo (jugo) de fruta utilizando medios mecánicos y resultando en un concentrado de azúcar que ha sido sometido a los procesos autorizados de desacidificación, y de los que se han eliminado otros componentes excluido el azúcar".

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1.2 Contenido de fruta

En la versión francesa, el término "corm" debería ser reemplazado con "sorb".

3.1.3 El concentrado de zumo (jugo) de frutas no debe ser permitido en la fabricación de confituras, debido a que esto sería considerado hacer trampa respecto a los ingredientes del producto; la sección 2.1 permite la adición de pulpa y puré exclusivamente.

No debería permitirse la adición de mantequilla y margarina; el producto obtenido sería diferente al producto definido (en tal caso, esto sería un preparado para repostería).

La traducción del último párrafo es errónea; en francés, la redacción del texto debe ser la siguiente:

"Pectina líquida, aceites comestibles y grasas (agentes antiespumantes), bebidas alcohólicas, vino, vino de licor, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla, extractos de vainilla y vainillina".

No se debe incluir aquí el agua, debido a que ya se mencionó en el apartado 2.1.

3.3 CRITERIOS DE CALIDAD

La traducción francesa debe ser revisada: En particular, el término "ingrediente de frutas" debería ser reemplazado con "ingrediente básico".

3.3.2 Tolerancias para los defectos: la norma anterior estableció límites; sería una buena idea establecer límites para huesos y trozos de huesos, los cuales son un defecto extremadamente grave.

4 ADITIVOS

4.4 Colorantes

Se debe observar en la sección 4.4 que el uso de estos colorantes es sólo autorizado en las confituras, las jaleas de fruta y las mermeladas.

4.5 Agentes endurecedores

Cuando se utilizan estos aditivos, se debe proporcionar una justificación.

4.6 Saborizantes

No se debe autorizar el uso de saborizantes y saborizantes naturales, en conformidad con las regulaciones de la comunidad; las cantidades de fruta utilizadas deben ser suficientes para dar al producto su sabor.

4.7 En la versión francesa, el término "aditivos" debe ser reemplazado con "conservantes".

El límite de residuos para el producto terminado cuando se utilice pulpa de fruta sulfitada debería ser de 50 mg/kg y no de 100 mg/kg.

El dióxido de azufre no debe ser añadido al producto terminado; desde un punto de vista tecnológico no existe necesidad de ello.

El uso propuesto de los conservantes para "países con climas calientes" no es justificado; la confitura es un producto que mantiene su integridad debido a su contenido de azúcar, y no es necesario mantenerla en un refrigerador cuando el contenido de materia seca soluble sea igual o mayor al 60%.

4.8 En la versión francesa el término "agentes endurecedores y gelificantes" debe ser reemplazado con "gelificantes".

8. ETIQUETADO

8.2 En francés los únicos nombres posibles son "confitura" y "confitura extra" para las dos primeras categorías (eliminar la palabra "conserva").

8.4 Especificar: "contenido total de azúcar X g /100 g" (en lugar de "azúcar").

Indonesia

1. Se propone que la Norma del Codex se aplique a las piñas, mangos y a otras frutas tropicales según corresponda.

2. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Tomando en cuenta la labor del CCFAC, Indonesia propone hacer una referencia a la Norma General del Codex sobre Aditivos Alimentarios (GSFA) y eliminar la lista actual escrita en el anteproyecto.

Se propone el texto de la siguiente oración:

La utilización de aditivos alimentarios así como de los residuos de aditivos alimentarios deberá satisfacer el nivel máximo permitido por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Otros aditivos adicionales actualmente utilizados pueden ser incorporados en esta norma y deberán ser mantenidos al nivel mínimo posible.

3. DECLARACIÓN DEL DIÓXIDO DE AZUFRE

Tomando en cuenta la IDA justificada por el JECFA, Indonesia propone la siguiente oración:

Los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma deberán indicar en la lista de ingredientes la presencia de dióxido de azufre residual si se encuentra en el producto a una dosis mayor de 50 mg/kg.

Reino Unido

El Reino Unido, en su papel de país redactor de esta norma, ha notado algunos pequeños errores tipográficos y de numeración de párrafos como resultado de la transposición. Éstos se indican a continuación:

2.1 Confitura extra: la numeración debe ser **(i)** no (ii) confitura de escaramujo

2.2 OTRAS DEFINICIONES

Eliminar **fruta cítrica** ya que se ha omitido una definición para ésta y probablemente es, de cualquier manera, superficial en cuanto a su relación con los requisitos.

El texto para **Azúcares** debería ser (a) Azúcares como se definen en la Norma del Codex Alimentarius sobre Azúcares

(b) Azúcares extraídos de frutas

2.2 La numeración del párrafo de **Presentación** debe ser **2.3**

3.1.1 El texto de este párrafo debe ser:

(1) Ingrediente de fruta, como se define en el párrafo 2.2, en las cantidades establecidas en los párrafos **3.2 (a) – (c)** presentados más abajo.

(Eliminar el N°. de párrafo) *Éstos no incluyen ningún azúcar añadido ni otros ingredientes opcionales. En los casos de la jalea y de la "jalea extra" las cantidades, según corresponda, deberán ser calculadas después de deducir el peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos.*

(2) *Azúcar, como se define en el párrafo 2.2, y/o agente edulcorante*

3.1.3 Eliminar la palabra (en la versión en ingles) **"as"** en esta oración.

3.2 Modificar el texto de la primera oración para que sea: **párrafos 3.2 (a) - (c)**

3.3.1 En el 3er párrafo, en el ultimo renglón, el texto debe ser cambiado a **párrafo 4.7** en lugar de 4.4.

8.2.4 La 3ª palabra (en la versión en ingles) **"**form" debe ser cambiada a **"from".**

Estados Unidos

Observaciones generales:

Estados Unidos ha sido productor durante muchos años de una amplia variedad de compotas (confituras), jaleas y mermeladas. Por consiguiente, las normas estadounidenses de identidad para estos productos han sido desarrolladas con las prácticas de producción. Por lo tanto, sería beneficioso para el productor si el proyecto de norma del Codex reflejara las prácticas de comercio establecidas. Estos productos representan un gran componente de la industria alimentaria estadounidense y la producción se regula por medio de las Directrices Estadounidenses para el Cumplimiento de Políticas ("Compliance Policy Guidelines (CPG)") de la Administración Estadounidense de Alimentos y Medicamentos (FDA). Estas directrices indican claramente la definición de los productos y el mínimo de los ingredientes principales utilizados en la elaboración de compotas (confituras), jaleas y mermeladas. La industria estadounidense ha adoptado las directrices para estos productos por muchos años.

Sección 2.1. Definición del producto.

Mermelada:

La definición propuesta del Codex es la siguiente:

Es el producto elaborado hasta que adquiera una consistencia gelatinosa adecuada, hecho con fruta entera, pulpa, puré, zumo (jugo), extracto acuoso, o cáscara de frutas cítricas mezcladas con azúcares o edulcorantes carbohidratos tal como la miel, con o sin la adición de agua.

Esta definición excluye a la cáscara de la fruta cítrica, la cual es un ingrediente esencial, por lo tanto los Estados Unidos proponen la siguiente definición:

Es el producto de consistencia gelatinosa hecho con ***la cáscara y zumo (jugo) preparados idóneamente*** *con o sin la pulpa de* ***frutas cítricas*** *con azúcar y dextrosa, cocido en agua. Éste contiene* ***trozos de cáscara de fruta en la masa.***

Sección 3.1.2 Contenido de fruta

3.1.2. (a) Compotas (confituras) y jaleas

La norma estadounidense de identidad para las compotas (confituras) requiere que un mínimo del 45% al 47%, en peso (dependiendo de la fruta utilizada), del producto terminado sea fruta. El anteproyecto requiere una cantidad mínima del ingrediente de fruta del 35% (en general) la cual es menor que la establecida por la norma de la industria estadounidense. Por lo tanto, los Estados Unidos proponen modificar el límite del ingrediente de fruta para que no sea menor al 45% (en general).

3.1.2. (c) Mermeladas

Las directrices CPG para las mermeladas recomiendan que, dependiendo de la variedad de fruta cítrica utilizada, un mínimo del 25% al 35%, en peso, del producto terminado sea cáscara y zumo (jugo). El límite establecido por las directrices CPG es mayor que el límite establecido por el anteproyecto de norma para el ingrediente de fruta cítrica (p. ej., un mínimo del *20 por ciento del producto terminado, con no menos del 7.5 por ciento proveniente del endocarpo).* Por lo tanto, los Estados Unidos proponen modificar el límite del ingrediente de fruta cítrica para que no ser menor al 25%.

4.6 Saborizantes

Los Estados Unidos solicitan que los sabores de *Menta natural y Canela natural* sean devueltos al Anteproyecto de Norma. Estos sabores formaban parte anteriormente del Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para las Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas, Secciones 4.6.2 y 4.6.3, CL 1997/ 1-PFV.

8.0 Etiquetado

El requisito de mostrar en el etiquetado el contenido de fruta por cada 100 gramos parece similar a la Declaración Cuantitativa de Ingredientes (QUID). Los Estados Unidos consideran que, en su formato actual, el requisito de etiquetado es similar a la declaración de la información específica del producto y por consiguiente, innecesario. La declaración de ingredientes, en orden descendiente de predominancia por peso, es descrita en la "Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados" [CODEX STAN 1-1985 9 rev 1-1991] y es suficiente para proporcionar a los consumidores la información presentada en la etiqueta que ellos necesitan sobre los ingredientes.

Uruguay

a)En este anteproyecto nos encontramos (al igual que ocurría anteriormente) con un concepto del producto diferente al que consumimos tradicionalmente en nuestra dieta.

Su consistencia se describe como gelatinosa, debería decir semi sólida o pastosa.

En Uruguay las mermeladas no son sólo las cítricas. No se define el dulce de corte. Uruguay propone como definición: es el dulce de consistencia firme al corte, obtenido por cocción y concentración de pulpas tamizadas de frutas u hortalizas, adicionadas de azúcares.

El término "mermelada de jalea" resulta confuso.

b)En 2.1 no se comprende que se pueda emplear extracto acuoso para hacer mermeladas.

c) En 2.2 se debe hacer un enunciado más claro de los ingredientes, por ej. en Azúcares a) habría que citar la norma de referencia en b) no se sabe a qué se refiere y c) está comprendido en a).

d) La declaración (de 8.3) de la cantidad de fruta empleada en la elaboración , es una exigencia innovadora en este tipo de legislación.

No queda claro porqué el membrillo se encuentra dentro de los productos que requieren menor cantidad de fruta. En Uruguay no sucede así.

e)En cuanto a los aditivos permitidos, sin duda no hay coincidencia con nuestros criterios y tecnología tradicional (caso SO_2 en el que se autoriza solo 100 mg/kg en el prod. final) o nuestros envases (como plásticos que no aíslan de la contaminación y que justifican los conservantes, por otra parte no autorizados).

Uruguay propone un máximo de 200 mg/kg de SO_2 en el producto terminado (dulces, mermeladas).

f) El uso de conservadores (benzoico y sórbico) no sólo son para países con climas calurosos. Son productos que no requieren refrigeración antes de abrirse.

h) el punto 3.2 sólidos solubles se cambió de 65% mín a 60% mín. No queda claro el porqué de esta modificación.

(4) ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA DE SOJA

Se han recibido las siguientes observaciones de Brasil, Francia, Indonesia, Japón, los Países Bajos, el Reino Unido, los Estados Unidos y la IAFCO.

Brasil

Para simplificar los puntos en (2) Descripción del producto, sugerimos la siguiente definición del producto:

2.1 Definición del producto

La salsa de soja es un condimento líquido obtenido por medio de la fermentación de la soja y/o por medio de la hidrólisis de proteínas vegetales.

Las definiciones individuales de cada tipo de salsa de soja están descritas en las secciones 2.1.1 a 2.1.3.

2.1.1 La salsa de soja fermentada es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

a) Para iniciar el proceso se cultiva *Aspergillus oryzae* y/o *Aspergillus sojae* ya sea en soja o en soja y granos de cereal; o se cultivan bacterias y/o mohos y/o levaduras ya sea en soja o en soja y granos de cereal; o se mezclan enzimas de calidad alimentaria ya sea con soja o soja y granos de cereal.

b) La mezcla del producto obtenido por la combinación de (a) con agua es fermentada y añejada.

2.1.2 La salsa de soja no fermentada es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

a) Se hidrolizan materiales proteínicos vegetales, incluidas la soja y/o la soja desgrasada, por medio del uso de ácidos,

b) Se añaden otros ingredientes al producto (a) como se especifica en el apartado 3.1.2.

2.1.3 La salsa de soja mixta es el producto obtenido al mezclar los diferentes tipos de salsas de soja definidos en los apartados 2.1.1 y 2.1.2.

Para poder tener constancia con el punto de Descripción, sugerimos los siguientes cambios en el texto para el apartado 3.1.1:

3.1.1 Ingredientes básicos

3.1.1.1 Salsa de soja fermentada

(a) Soja (incluida la soja desgrasada)

(b) Sal

(c) Agua potable

3.1.1.2 Salsa de soja no fermentada

(a) Proteínas vegetales

(b) Azúcares (como se definen en la Norma del Codex para Azúcares CX-STAN 212-1999)

(c) Agua potable

(d) Sal (para ser utilizada sólo en el caso del proceso de elaboración con enzimas)

3.1.2 Otros ingredientes permitidos

Para la salsa de soja fermentada los ingredientes (a) al (g) pueden ser utilizados, y para la salsa de soja no fermentada los ingredientes (a) y del (d) al (g) pueden ser utilizados.

(a) Granos de cereal

(b) Proteínas vegetales

(c) Azúcares

(d) Vinagre

(e) Vinos de arroz dulce

(f) Alcohol destilado de origen agrícola

(g) Sal

(h) Proteína vegetal hidrolizada

Para poder seguir las recomendaciones del CCFAC, el punto 4 sobre Aditivos Alimentarios debería ser simplificado y sólo citar los Cuadros de los Aditivos de la siguiente manera:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reguladores de acidez/ Agentes antiespumantes/ Colorantes/ Acentuadores de sabor/ Conservantes/ Edulcorantes/ Espesantes y Estabilizadores: Cualquiera de estos aditivos presentados en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios o en la lista de la categoría alimentaria 12.6.4 (salsas claras, p. ej., salsa de soja) en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.

Para poder tener constancia con el punto de Descripción, el texto del apartado 6.1 Nombre de los productos, debería ser el siguiente:

6.1 EL NOMBRE DE LOS PRODUCTOS

6.1.1 El nombre de los productos deberá ser etiquetado de la siguiente manera:

Salsa de soja fermentada Salsa de soja no fermentada Salsa de soja mixta	En conformidad con las descripciones dadas en las subsecciones 2.1.1 a 2.1.3

6.1.2 El nombre de la salsa de soja mixta deberá ser acompañado por el tipo de salsa de soja mezclada o hidrolizada

Francia

Se han encontrado problemas importantes en la traducción del texto francés. Este texto será probablemente revisado por Francia y remitido a la Secretaría para la próxima reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

4 DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto:

El texto debería de indicar en detalle el tipo de envasado, y especificar si el producto es tratado o no térmicamente.

Indonesia

CUESTIONES DE INTERÉS

Tomando en consideración que más del 80% del mercado de la salsa de soja en Indonesia, Malasia y Brunei Darussalam está compuesto por la salsa de soja dulce, se deberían de tomar en cuenta las necesidades del consumidor. Por lo tanto, Indonesia recomienda flexibilidad para que las disposiciones de esta norma incluyan la salsa de soja dulce.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma es aplicable a los productos como la salsa de soja salada y la salsa de soja dulce que resultan del proceso como se define en la sección 2.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por medio de la fermentación de la soja y/o por medio de la hidrólisis de las proteínas vegetales.

Las definiciones individuales de cada tipo de salsa de soja se describen en las subsecciones 2.1.1 a 2.1.3.

2.1.1 La salsa de soja fermentada naturalmente es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

(a) Se cultiva *Aspergillus oryzae* y/o *Aspergillus sojae* para iniciar el proceso de fermentación ya sea en: soja o en soja y granos de cereal; o se cultivan bacterias y/o mohos y/o levaduras ya sea en soja o en soja y granos de cereal.

(b) La mezcla del producto obtenido por la combinación de (a) con agua salada es fermentada y añejada por un periodo mínimo de 90 días a una temperatura menor a los 40°C.

En lugar del agua salada mencionada en el proceso descrito anteriormente, se puede utilizar **la salsa de soja fermentada naturalmente**, o una mezcla de **salsa de soja fermentada naturalmente** y agua salada.

2.1.2 La salsa de soja fermentada por hidrólisis es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

(a) Se hidrolizan materiales proteínicos vegetales, tal como la soja desgrasada, por medio del uso de ácidos o enzimas (al producto obtenido por este proceso se le nombrará en lo sucesivo como "proteína vegetal hidrolizada"),

(b) Se mezcla(n) la(s) salsa(s) de soja con la proteína vegetal hidrolizada.

2.1.3 La salsa de soja mixta es el producto que se obtiene de la siguiente manera:

(a) Se mezclan los diferentes tipos de salsas de soja definidas en las subsecciones 2.1.1 a 2.1.3; o

(b) Se mezcla(n) la(s) salsa(s) de soja con la proteína vegetal hidrolizada.

De conformidad con la descripción, la composición esencial y los factores de calidad correspondientes serán:

3.1. Composición

3.1.1. Ingredientes básicos

(a) Soja (incluso la soja desgrasada)

(b) Sal

(c) Agua

3.1.2. Otros ingredientes

(a) Otras legumbres y/o proteínas vegetales

(b) Granos de cereal

(c) Azúcar y/o azúcares morenas

(d) Especias y/o hierbas

(e) Otros ingredientes permitidos

3.2. Factores de calidad

(a) Nitrógeno total no menor al: 0.4% en la salsa de soja salada

0.2% en la salsa de soja dulce

(b) El contenido de sólidos solubles, excluida la sal añadida, debe ser como mínimo el 6% (p/v)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Tomando en cuenta la labor del CCFAC, Indonesia propone hacer una referencia a la Norma General del Codex sobre Aditivos Alimentarios (GSFA) y eliminar la lista actual escrita en el anteproyecto.

Se propone el texto de la siguiente oración:

La utilización de aditivos alimentarios así como de los residuos de aditivos alimentarios deberá satisfacer el nivel máximo permitido por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Otros aditivos adicionales actualmente utilizados pueden ser incorporados en esta norma y deberán ser mantenidos al nivel mínimo posible.

5. ETIQUETADO

Los productos preenvasados cubiertos por esta norma deberán ser etiquetados de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

5.1.1. El nombre de los productos

El nombre de los productos puede ser etiquetado de conformidad con las formas naturales de los procesos y con la legislación nacional.

5.1.2. Etiquetado para "Halal"

El uso del término "Halal" en la salsa de soja deberá cumplir con las disposiciones de la sección correspondiente de las Directrices Generales del Codex para el Uso del Término "Halal" (CAC/GL 24-1997).

Japón

El gobierno japonés quisiera presentar sus observaciones sobre los métodos de análisis presentados en este proyecto. Las observaciones son las siguientes:

Primeramente, consideramos que después de la aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius, la disposición sobre los métodos de análisis debe ser “Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius”. Sin embargo, se necesita tener un buen entendimiento sobre la progresión de los métodos de análisis para nuestra discusión porque el CCPFV debería considerar este proyecto con la inclusión de la sección de los métodos de análisis. Por lo tanto, esta sección debería indicar “(bajo examen)”.

Estamos ahora desarrollando los métodos de análisis para el analista, Nitrógeno total y Contenido de sólidos solubles excluida la sal añadida, los cuales están recomendados en la sección de Factores de calidad y proporcionarán la información con respecto a los datos de validación sobre los criterios de los “Principios para el Establecimiento de los Métodos de Análisis del Codex” descritos en el Manual de Procedimiento del Codex, en conformidad con las Recomendaciones para una lista de revisión de la información requerida para evaluar métodos de análisis presentados al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

Después de la validación, estos métodos serían examinados en el programa de los Métodos de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas, en la próxima reunión.

Los Países Bajos

1. Fusionar las definiciones propuestas, "salsa de soja fermentada naturalmente" y "salsa de soja de fermentación breve" en una categoría única para "salsa de soja fermentada".

El uso del término "natural", como se utiliza en la "salsa de soja fermentada naturalmente" no puede ser justificado bajo Normas y Directrices actuales del Codex.

* Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, sección 3.1: "Los alimentos preenvasados no deberán ser descritos o presentados en ninguna etiqueta o en ningún etiquetado en una manera que sea falsa, engañosa o que induzca a error o que tenga probabilidad de crear una impresión errónea con respecto a su carácter en cualquier respecto" (se añade más énfasis).

* Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades:

* Sección 3.5 Declaraciones de propiedad prohibidas: "Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos análogos, o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor".

* Sección 5.1(iii), "Términos como "natural"...cuando se utilicen, deberán ajustarse a las prácticas nacionales del país donde se vende el alimento. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en la Sección 3".

"Natural" es una característica sujeta a las prácticas nacionales y tendrá, por lo tanto, múltiples interpretaciones y/o definiciones reglamentarias, haciendo difícil la aceptación de la designación propuesta para la salsa de soja. Además, no existe coherencia entre los nombres "salsa de soja fermentada naturalmente" y "salsa de soja de fermentación breve". Un consumidor podría ser fácilmente inducido a error, concluyendo que la "salsa de soja de fermentación breve" es de alguna manera no "natural" o no es tan inocua como la variedad "naturalmente fermentada".

2. Se debe establecer en la disposición el uso de enzimas de calidad alimentaria dentro de la categoría de "salsa de soja fermentada".

No existe una justificación para clasificar los tipos de salsa de soja en los que se utilizan enzimas como "salsa de soja no fermentada".

* En los métodos tradicionales de la producción de salsa de soja, se añaden microorganismos con el único fin de la producción de enzimas. Las enzimas hidrolizan las proteínas, una acción que es esencial para desarrollar los atributos de sabor característicos de la salsa de soja. Se han desarrollado métodos más recientes de producción en los que se añaden las enzimas directamente. Éstas actúan exactamente de la misma manera como las enzimas producidas por la adición de microorganismos.

La utilización de las enzimas en la producción de la salsa de soja se encuentra completamente en línea con los métodos de producción biológicos y refleja la innovación continua en la tecnología de la salsa de soja.

3. Eliminar los criterios de tiempo, temperatura y adición de sal de la definición de "salsa de soja fermentada".

No existe una justificación para la utilización de tiempo, temperatura o tiempo de la adición de sal para distinguir entre la "salsa de soja fermentada naturalmente" y la "salsa de soja de fermentación breve". Estos factores deberían ser controlados por el fabricante con bases en las condiciones óptimas para lograr el producto esperado.

* El tiempo de fermentación para la producción de la salsa de soja ha sido, a lo largo de sus 2000 años de historia, reducido de varios años a tan sólo varios meses, y el producto resultante es todavía llamado salsa de soja. El establecimiento de un factor de tiempo arbitrario de 90 días no da lugar a una innovación continua.

* La temperatura de fermentación también refleja los avances tecnológicos y las condiciones de fabricación. La temperatura no debe ser utilizada como un indicador para distinguir entre diferentes tipos de salsa de soja.

La sal actúa como un inhibidor de la actividad enzimática durante la producción de la salsa de soja. Las decisiones acerca de cuándo se debe añadir la sal deben ser controladas por el fabricante y no deben servir como indicadores para distinguir entre diferentes tipos de salsa de soja.

4. Reservar la categoría de "salsa de soja no fermentada" para aquellos productos producidos por medio de la hidrólisis ácida.

5. Incorporar una referencia en cada parte de la sección de Aditivos declarando que cualquier aditivo presentado en el Cuadro III de la GSFA puede ser utilizado en la salsa de soja.

La sección de Aditivos del Proyecto de Norma debería reflejar el trabajo que ha sido ya aprobado como parte de la Norma General del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

* Hasta que llegue el momento en el que la GSFA esté completamente en vigor, se debería incluir en el Proyecto de Norma una referencia sobre la utilización de aditivos según las BPF (Cuadro III de la GSFA).

* El Proyecto de Norma debería presentar una lista sólo de aquellos aditivos necesarios para la producción de la salsa de soja que tienen IDAs establecidas y que están presentes en el Cuadro I de la GSFA.

Reino Unido

Notamos la omisión de una sección correspondiente a los contaminantes (normalmente la Sección 5) en este proyecto de norma. Sugerimos que se incluyan las subsecciones correspondientes a los metales pesados y a los residuos de plaguicidas. Además, el Comité podría también considerar hacer una referencia al hecho de que el CCFAC está actualmente debatiendo el establecimiento de niveles máximos para los cloropropanoles, en particular para el contaminante 3-MCPD, en la salsa de soja fabricada con ácido HVP.

Por lo tanto, puede ser prudente que el Comité incluya algún texto apropiado en esta norma, como por ejemplo:

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos está debatiendo actualmente los niveles máximos para el contaminante 3-MCPD en la salsa de soja fabricada con ácido HVP. Cuando se llegue a un acuerdo al respecto, los productos de la salsa de soja a que se refieren las secciones 2.1.3 y 2.1.4 deberán satisfacer los niveles máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

También hacemos notar la ausencia de una sección (8) sobre pesos y medidas incluido, de crucial importancia, un nivel de llenado mínimo, y también secciones de la clasificación de (unidades) defectuosas o de la aceptación de lote.

Estados Unidos

Observaciones generales

Los Estados Unidos reconocen la importancia histórica y cultural de la salsa de soja en ciertas culturas. Sin embargo, la salsa de soja se ha transformado de un producto fabricado por métodos tradicionales y consumido por ciertos grupos étnicos, a un producto importante internacional, fabricado utilizando métodos nuevos y tradicionales. Los Estados Unidos prefieren que el anteproyecto de norma refleje este nuevo producto, integrando todos los métodos de fabricación sin dar la apariencia de discriminar basados en el método de fabricación.

2.1 Definición del producto

El anteproyecto de norma define a la **"Salsa de soja"** como un condimento líquido que se obtiene por medio de la fermentación de la soja y/o por medio de la hidrólisis de las proteínas vegetales. Además de esta definición general, se proponen definiciones para cuatro tipos de salsa de soja. El anteproyecto de norma debería requerir que estos nombres se utilicen para fines de etiquetado sólo voluntariamente.

El término ***"Salsa de soja"*** es comúnmente y apropiadamente utilizado por la industria y entendido por los consumidores a describir todos los tipos de salsa de soja, sin tomar en cuenta el método específico de fabricación. Por lo tanto, un requisito obligatorio de identificar cómo se produce una salsa de soja, específicamente si es fermentada o no, o sus diferentes variaciones, no ofrece constancia con el uso establecido de la ***"Salsa de soja"*.**

3.1.1.2. Ingredientes básicos.

El anteproyecto de norma parece excluir la adición de sal a la salsa de soja producida utilizando las proteínas hidrolizadas con ácidos. La adición de sal puede no siempre ser necesaria. El proyecto de norma debería ofrecer flexibilidad en el uso de la sal por el fabricante de las proteínas hidrolizadas con ácidos. Por lo tanto, los Estados Unidos proponen eliminar el término parentético en el punto 3.1.1.2 (d): "(para ser utilizada sólo en el proceso en el que se emplean enzimas)".

4. Aditivos alimentarios

Los Estados Unidos consideran que la Norma debe permitir el uso de cualquier aditivo alimentario inocuo e idóneo que sea apropiado para ser utilizado en la elaboración o producción de la salsa de soja. Por lo tanto, los Estados Unidos proponen la eliminación de la lista actual de aditivos alimentarios presentada en el proyecto de norma y reemplazarla con una referencia a la Norma General para Aditivos Alimentarios y Contaminantes (GSFA) la cual está siendo creada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC). Debido a esto, los Estados Unidos proponen la siguiente redacción para la sección de aditivos alimentarios del proyecto de norma:

4.1. Reguladores de acidez

Cualquier regulador de acidez que se presenta en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, o en la lista de la categoría alimentaria 12.6.4. (Salsas claras (p. ej., salsa de soja, salsa de pescado)) en el Cuadro 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.

4.2 Antiespumantes

Cualquier antiespumante que se presenta en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, o en la lista de la categoría alimentaria 12.6.4. (Salsas claras (p. ej., salsa de soja, salsa de pescado)) en el Cuadro 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.

4.3 Colorantes

Cualquier colorante que se presenta en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, o en la lista de la categoría alimentaria 12.6.4. (Salsas claras (p. ej., salsa de soja, salsa de pescado)) en el Cuadro 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.

4.4 Acentuadores de sabor

Cualquier acentuador de sabor que se presenta en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, o en la lista de la categoría alimentaria 12.6.4. (Salsas claras (p. ej., salsa de soja, salsa de pescado)) en el Cuadro 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.

4.5 Conservantes

Cualquier conservante que se presenta en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, o en la lista de la categoría alimentaria 12.6.4. (Salsas claras (p. ej., salsa de soja, salsa de pescado)) en el Cuadro 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.

4.6 Edulcorantes

Cualquier edulcorante que se presenta en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, o en la lista de la categoría alimentaria 12.6.4. (Salsas claras (p. ej., salsa de soja, salsa de pescado)) en el Cuadro 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.

4.7 Estabilizadores y Espesantes

Cualesquiera de los estabilizadores y espesantes que se presentan en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, o en la lista de la categoría alimentaria 12.6.4. (Salsas claras (p. ej., salsa de soja, salsa de pescado)) en el Cuadro 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.

"International Association of Consumer Food Organizations, IAFCO" (Asociación Internacional de Organizaciones para Alimentos del Consumidor)

La IAFCO aprueba el anteproyecto de norma para la salsa de soja preparado por Japón. El proyecto de norma reconoce la diferencia entre la salsa de soja tradicional y otras variedades del producto.

La salsa de soja tradicional es elaborada a partir de la soja. La característica clave de este producto es el proceso de fermentación, el cual puede tomar 3 ó más meses, dependiendo del sabor y la consistencia que el fabricante desee lograr. En contraste, los llamados productos de "salsa de soja" fabricados por algunas compañías estadounidenses son producidos por medio de un proceso más rápido que utiliza ingredientes de menor calidad: proteínas vegetales hidrolizadas (HVP), color caramelo, jarabe de maíz y varios aditivos. Las "HVP" son proteínas vegetales que han sido degradadas químicamente a los aminoácidos que las componen.

El anteproyecto de norma del Codex refleja con exactitud esta distinción al requerir el uso de términos descriptivos como "fermentada naturalmente", "fermentada por un corto tiempo", "no fermentada" o "mixta", en conjunción con el término "salsa de soja". Debe ser la responsabilidad de los fabricantes de los productos no tradicionales el informar a los consumidores por medio del etiquetado que el artículo que ellos puedan estar comprando está hecho de una manera no tradicional. Por consiguiente, el término "no fermentada" debería aparecer en las etiquetas de los productos de "salsa de soja" que no son fermentados.

Estamos en contra de la posición del "International Hydrolyzed Protein Council, IHPC" (Consejo Internacional sobre las Proteínas Hidrolizadas) de que todos los productos sean designados "salsa de soja", con la opción permitida a los fabricantes tradicionales de llamar a sus productos "salsa de soja fermentada". Este enfoque no tiene constancia con la misión del Codex, la cual es asegurar las prácticas de comercio equitativo de los alimentos. No es justo colocar el peso de la responsabilidad sobre los fabricantes de la salsa de soja tradicional de informar a los consumidores de que su producto es auténtico mientras que se permite a otros fabricantes insinuar por medio del etiquetado que sus productos no tradicionales son genuinos. Consideramos que si un producto que pretende ser salsa de soja no es producido utilizando el método tradicional, entonces no debería permitirse que se etiquete simplemente como "salsa de soja". Hacer esto sería engañar a los consumidores.

Estamos preocupados respecto a declaraciones públicas recientes hechas por funcionarios de la delegación de los Estados Unidos indicando que ellos retarán el proyecto de norma de la salsa de soja propuesto por Japón. En los Estados Unidos, donde se permite aplicar el criterio de etiquetado promulgado por el IHPC, existe evidencia de considerable confusión por parte del consumidor. Este problema no debe ser extendido al ámbito mundial.

Aunque la IAFCO aprueba generalmente el anteproyecto de norma para la salsa de soja, consideramos que debería presentar constancia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, incluyendo una sección que trate de "contaminantes". Por lo tanto, se debe añadir el siguiente texto:

5. Contaminantes

5.1 Metales pesados

Los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma deberán cumplir con los niveles máximos establecidos para los metales pesados por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

Además, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos está actualmente considerando el adoptar niveles máximos para los cloropropanoles, carcinógenos potenciales que son producidos cuando ciertas "HVPs" son añadidas a los alimentos para acelerar su producción. La IAFCO exhorta al Comité a que incorpore cualquier nivel máximo para los cloropropanoles que el Codex pueda establecer en el futuro.

(5) ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES EN CONSERVA

Se han recibido las siguientes observaciones de Egipto, Francia, el Reino Unido, y Uruguay.

Egipto

Punto N°. 3.2.4.1 Recuento de mohos

No existe una necesidad para este punto en conformidad con las especificaciones europeas.

Punto N°. 5.1.1 Metales pesados

Recomendamos que los niveles máximos para los metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos estén en conformidad con el contenido total de sólidos en el producto final y el nivel establecido deberá ser expresado de la siguiente manera:

(X1) concentración de metales pesados (P.P.M) en el producto de tomate

$$= \frac{\text{contenido total de sólidos en el producto de tomate x (X 1) en la pulpa de tomate}}{\text{sólidos totales en la pulpa de tomate}}$$

Francia

2- ÁMBITO DE APLICACIÓN

La redacción del texto en francés debería ser la misma utilizada en el texto ya aprobado en otras normas del Codex, por ejemplo (peras en conserva):

"Esta norma se aplica al producto como se define en la sección 2 presentada a continuación, cuando se ofrece para fines de consumo directo incluidos los fines de restauración o para reenvasado si corresponde. No se aplica al producto cuando se indica que éste está destinado a continuar en el proceso de elaboración".

5 DESCRIPCIÓN

5.1 Definición del producto:

¿Adición de variedades híbridas?

¿Aparte del agua añadida?

(a) La descripción del recorte mencionado en el apartado (c) debería ser mencionado en el apartado (a).

5.2 Tipos de variedades:

Sería mejor decir: "alargado: ovoide u oblongo".

2.5 En el texto francés "Tipo de envasado" y no empacado.

2.5.2 E*nvasado compacto*

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1.2

(a) Añadir "en conformidad con la norma del CODEX correspondiente a los zumos (jugos) de frutas".

(b) Residuos de materia vegetal

(c) Se deben eliminar las características del puré y la pulpa, y se debe añadir el siguiente texto: "en conformidad con la norma del CODEX correspondiente al concentrado de tomate".

(d) Se deben eliminar las características de la pasta de tomate, y se debe añadir el siguiente texto: "en conformidad con la norma del CODEX correspondiente al concentrado de tomate".

3.2.3 Otros ingredientes permitidos:

(a) La redacción del texto debería ser la siguiente: "especias, plantas aromáticas secas (tales como las hojas de albahaca), extractos naturales de éstas y acentuadores de sabor".

(b) Esto no se justifica aquí; corresponde al producto descrito en el párrafo 2.5.3; esta sección es una lista de las sustancias que pueden ser incorporadas en todas las preparaciones, sin tener en cuenta el tipo de envasado utilizado.

(d) Hay un error en la versión francesa; además de los edulcorantes nutritivos añadidos, se debería utilizar la redacción del texto que se utiliza actualmente para otras normas del Codex.

"Cuando se utilizan reguladores de acidez, se pueden añadir azúcares, como se definen en la norma del Codex".

3.3 CRITERIOS DE CALIDAD

3.3.1.2 La traducción francesa debe ser revisada: "Presencia anormal (o inaceptable) de materia del corazón: materia correosa o materia fibrosa, o tejido del tomate representativo del corazón del tomate el cual es inadmisible con relación a la apariencia y carácter comestible del producto".

3.3.1.5 Se debería especificar lo siguiente en la versión francesa: " La presencia de piel es considerada un defecto, excepto en formas de presentación "sin pelar"; la piel es aquella que se adhiere a la pulpa del tomate o que se encuentra suelta en el recipiente".

3.3.5 Tolerancias para los defectos:

La traducción francesa debe ser revisada:

"El producto terminado deberá ser preparado con tales materiales y siguiendo tales prácticas que esté razonablemente exento de materia inadmisible del corazón y de materia vegetal extraña, y no deberá presentar defectos excesivos, estén o no definidos específicamente en esta norma. Algunos defectos comunes no deberán presentarse en cantidades superiores a las limitaciones siguientes".

3.3.5.3 Recuento de mohos

Escribir un argumento técnico para 08/12 y especificar el método Codex de muestreo elegido.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

La versión actual de este párrafo es inaceptable.

Durante la 34ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), el Comité solicitó que se examinara el tema de la coherencia entre las normas de productos y la Norma General para Aditivos Alimentarios (GSFA). Un taller de trabajo supervisado por Francia y los Estados Unidos se estableció para debatir este tema y para proponer modificaciones a realizarse en la introducción de la GSFA.

La posición mantenida por Francia fue establecida claramente durante estos talleres de trabajo, estando basada en los principios especificados en el Manual de Procedimiento, en los capítulos de las "Directrices correspondientes al procedimiento para la aprobación de normas", y en las "relaciones inter-comité", los principios principales que gobiernan la utilización de los aditivos alimentarios aprobados por el Comité del Codex Alimentarius durante la 9ª reunión, y la introducción a la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (Codex Stan 192-1995 Rev 2 -1999). Este punto de vista puede ser resumido de la siguiente manera:

- El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas es responsable de la evaluación de la necesidad tecnológica y de la utilización inocua de los aditivos alimentarios como se propone en el proyecto de norma,

- el Comité deberá examinar cada aditivo alimentario y determinar hasta qué medida se autoriza su utilización,

- cuando se solicite un aditivo alimentario complementario o un aumento en la dosis de un aditivo alimentario, el solicitante debe demostrar que el uso del aditivo alimentario en las cantidades indicadas no es peligroso para la salud, que su uso es tecnológicamente justificable, y que no es fuente de confusión para el consumidor en relación a la naturaleza del producto alimenticio en cuestión.

La posición francesa para la sección de ADITIVOS es la siguiente:

(a) Reguladores de acidez:

- ácido acético
- acetato de potasio
- acetato de sodio
- acetato de calcio
- ácido láctico
- ácido málico

- ácido ascórbico
- ascorbato de sodio
- ascorbato de calcio
- lactato de sodio
- lactato de potasio
- lactato de calcio
- ácido cítrico
- citratos de sodio
- citratos de calcio
- citratos de potasio
- ácido tartárico
- tartratos de sodio
- tartratos de potasio
- tartrato disódico y dipotásico

(b) Agentes endurecedores

- cloruro de calcio
- glucono delta-lactona

Preparar un argumento relacionado con las peticiones realizadas de antemano, en particular por Estados Unidos.

7 PESOS Y MEDIDAS

El tema relacionado con el llenado de los recipientes de vidrio ha sido debatido brevemente en privado con los estadounidenses; si se ha de introducir esta disposición, esto debe realizarse rápidamente; preparar un argumento técnico.

7.1.1 Este párrafo debe ser completado de la siguiente manera: "Cuando los tomates sean elaborados en recipientes de vidrio, la capacidad de agua debe ser reducida por un 20% antes de calcular el porcentaje especificado en el párrafo anterior".

7.1.4 La redacción del texto del párrafo propuesto en el punto 7.1.1 debe ser repetida aquí.

ETIQUETADO

8.2.1 La descripción del producto "tomates en conserva" no se utiliza comercialmente. La descripción utilizada debería ser "tomates". Esto debería ser completado por las observaciones especificadas en los párrafos 8.2.2 a 8.2.6.

8.2.2 (a) Reemplazar "cáscara" con "piel".

8.2.2 (b) Se debe añadir el zumo (jugo) como el medio de cobertura en este párrafo, y no en el párrafo 8.2.6 (b).

8.2.3 La forma de presentación "enteros" especificada en el párrafo 8.2.4 debería ser especificada en el párrafo 8.2.3.

8.2.6 *Envasado compacto*

8.2.7 Etiquetado de los recipientes no destinados a la venta al por menor: este párrafo debe ser incluido utilizando la redacción actual especificada en otras normas del Codex.

Reino Unido

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

(c) ……. A los tomates se les puede o no quitar ~~quitarán~~ el corazón, ~~excepto cuando se trate de tomates en los que el corazón constituya una parte insignificante atendiendo a su textura y aspecto~~

Consideramos que esta declaración no es apropiada debido a que nuestra industria nos hace saber que por ejemplo, en Italia, un proveedor grande para el Reino Unido, a la mayoría de los tomates no se les quita el corazón. Por lo tanto, recomendamos que se elimine el texto de la parte final de la oración como indicamos anteriormente.

3.1.2 Medios de cobertura

(c) Recomendamos que se cambien las palabras '~~Puré o Pulpa~~: .....' a 'Puré o Zumo (jugo) de tomate concentrado (Pulpa): puré de tomate o zumo (jugo) de tomate concentrado (que contiene por lo menos el 8% pero no más del 24% de sólidos solubles de tomate)'.

Muchos de los productos de primera calidad en el Mercado, son envasados en un zumo (jugo) concentrado (con 10% al 12% de sólidos de tomate) y el uso del término ‘en pulpa de tomate’ en la etiqueta no estaría en conformidad con la imagen del producto.

3.3.1 Definiciones

3.3.1.1 Sugerimos que el texto de este párrafo se modifique de la siguiente manera: ***'Enteros o casi enteros***: ..... pero no hasta el punto en que haya ~~una pérdida material de placenta~~ una pérdida sustancial de forma’

3.3.4 Tamaño o integridad

Consideramos que el nivel propuesto que la forma de presentación “enteros” debe contener, ‘no menos del 80% m/m de tomates escurridos en unidades enteras o casi enteras’, es muy difícil de lograr constantemente en la práctica. Sugerimos que se disminuya el nivel al 75% m/m en unidades enteras o casi enteras…

3.3.5 Tolerancias para los defectos

3.3.5.3 ***Recuento de mohos***

Solicitamos una clarificación respecto al cambio propuesto a la metodología citada en el proyecto de norma para la determinación del Recuento de Mohos Howard. El Reino Unido preferiría retener el método que se encuentra en la norma actual de 1981, el método AOAC 965.41. Éste es el método citado en el Volumen 13 de los Métodos de Análisis y Muestreo para la Determinación del Recuento de Mohos Howard en los tomates en conserva. Recomendamos el método AOAC 965.41 que es el método más nuevo en lugar del método propuesto AOAC 945.90 (1965), y consideramos que alguna justificación es requerida respecto a la razón por la cual el CCPFV quisiera aceptar un método más antiguo. Sin embargo, parecería apropiado y razonable pedir el consejo del CCMAS.

El Reino Unido recomienda que la sección 3.3.5.3 sea modificada para que el texto vuelva a ser el siguiente:

El recuento de mohos deberá efectuarse de conformidad con el método AOAC 965.41, véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius. El zumo (jugo) o la porción líquida no puede tener más del 50% de campos positivos.

8.2 EL NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.2 (b) …… el medio de cobertura: insertar "zumo (jugo) de tomate concentrado"

Uruguay

a) Howard: Ídem que en la norma para concentrados.

b) En el numeral 4 debe mencionarse la Norma CODEX específica de referencia.

(6) ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS CONCENTRADOS DE TOMATE ELABORADOS

Se han recibido las siguientes observaciones de Australia, Brasil, Francia, Polonia, y Uruguay.

Australia

Bajo la sección encabezada Descripción, el punto 2.1.3 actualmente declara que la "Pasta de Tomate" debe tener un contenido mínimo de sólidos del 24%.

Australia no aprueba esta disposición, pues considera que este límite es demasiado alto. Consideramos que el requisito del contenido de sólidos solubles naturales de tomate debería ser reducido al 21% y se debería realizar una modificación consiguiente para reflejar esto en la definición del "Puré de Tomate" en el punto 2.1.2.

Australia cuestiona el tema de recuento de mohos especificado en el punto 3.2.4.1.

La pasta de tomate es un producto concentrado que es sometido a fuerzas considerables de corte durante el proceso de fabricación. Esto fragmenta cualquier rastro de moho y distribuye ampliamente los fragmentos de moho por todo el producto. De manera semejante, el proceso de concentración reduce el volumen del producto a través del cual se distribuyen los fragmentos de moho, y de ese modo se causa un aumento en el número de fragmentos de moho por unidad de volumen.

Los tomates enteros en conserva en el puré de tomate pueden tener un recuento de mohos del 29% en seis submuestras y del 25% en todas las submuestras, mientras que la pasta de tomate sólo puede tener el 45% y 40% respectivamente, en un producto que es tres veces más concentrado que los tomates en puré.

Australia considera que el requisito del recuento de mohos debería ser eliminado.

Brasil

Agregar la expresión "en conformidad con las buenas prácticas de fabricación" para poder clarificar que la exclusión de pieles y otras partes puede ser lograda bajo BPF industriales.

2.1.1 El concentrado de tomate elaborado es el producto:

(1) Preparado mediante la concentración del líquido obtenido de tomates (*Lycopersicum esculentum* P. Mill) rojos sustancialmente sanos y maduros. Dicho líquido se filtra o se somete a otras operaciones para eliminar del producto terminado las pieles, semillas y otras sustancias de textura fibrosa o dura en conformidad con las buenas prácticas de fabricación, y

Otros cambios necesarios son los siguientes:

2.1.4 La concentración del contenido de sólidos solubles del tomate deberá ser igual o mayor al 8%, pero no deshidratada a una forma de presentación en polvo seco o en copos.

~~**2.1.5** Se podrá añadir sal y otros ingredientes idóneos utilizados como condimentos.~~ (1)

(1) Ya ha sido incluido como el apartado 3.2.1, Otros ingredientes permitidos.

3.1.2 Otros ingredientes permitidos

(a) Sal (cloruro de sodio);

~~(b)~~ Especias, acentuadores de sabor, y productos vegetales aromáticos secos (tales como una hoja de albahaca o cebollas, etc.) ~~pero no azúcares u otros edulcorantes;~~

(c) Zumo (jugo) de limón (natural o concentrado) empleado como un acidificante; ~~y~~

(d) Agua (para ajustar la composición final);

(e) Azúcares (2) concentración máxima del 1%.

(2) Quisiéramos recomendar la inclusión de "azúcares" como otros ingredientes permitidos así como se permiten bajo la legislación brasileña para los concentrados de tomate y también permitidos en Uruguay: Brasil (CNNPA 12/15 de 1978) y Uruguay (Decreto del Poder Ejecutivo Nº 315/994 del 5 de julio de 1994 - Reglamento Bromatológico Nacional).

3.2.4.1 Recuento de mohos (en conformidad con el Método AOAC 965.41).

El producto deberá ser considerado fuera del cumplimiento de esta norma si los recuentos de mohos de todas las submuestras son mayores al 70%. (3)

(2) Nos gustaría recomendar un valor mayor para el recuento de mohos considerando que el método AOAC presenta una gran variación en laboratorios diferentes. Los valores no representan ningún factor de salud e inocuidad. La legislación de muchos países refleja que los productos que tienen un valor de hasta el 70% pueden ser comercializados y tener clasificaciones diferentes.

8.2 EL NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto deberá ser:

“Puré de tomate” o “Pulpa de tomate” si el alimento contiene por lo menos el 8% pero no más del 24% de sólidos solubles de tomate;

“Pasta de tomate” si el alimento contiene por lo menos el 24% de sólidos solubles de tomate, o

“Concentrado de tomate” si el producto es acompañado por una declaración del porcentaje de sólidos naturales solubles de tomate.

Sólo mencionado como un comentario: En Brasil, el concentrado de tomate que contiene por lo menos el 17%, pero no más del 25% de sólidos naturales solubles de tomate son llamados “Extrato de Tomate (Extracto de Tomate)”, una expresión bien conocida para este tipo de producto.

Francia

TÍTULO DE LA NORMA:

Los concentrados cubiertos aquí son en su mayoría elaborados por calor, por lo tanto son sometidos a tratamiento por calor; por esta razón el texto "TRATADOS TÉRMICAMENTE" debería ser especificado en el título.

3- ÁMBITO DE APLICACIÓN

A diferencia de otros productos cubiertos por normas del Codex, los concentrados destinados a continuar en el proceso de elaboración deberían ser incluidos aquí. Se debe hacer la observación de que la mayor parte de las ventas mundiales se lleva a cabo utilizando barriles y recipientes de gran tamaño.

La redacción del texto en francés debería ser la misma utilizada en el texto ya aprobado en otras normas del Codex, por ejemplo (peras en conserva):

"Esta norma se aplica al producto como se define en la sección 2 presentada a continuación, y cuando el producto se ofrece para fines de consumo directo apto para humanos incluidos los fines de restauración o para reenvasado si corresponde".

Añadir: "Esta norma también se aplica a este producto cuando se indica que está destinado a continuar en el proceso de elaboración".

2- DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto:

2.1.1

- (1) *Lycopersicum* debería ser reemplazado con *Lycopersicom.*

- (2) En la versión francesa la redacción del texto debe ser: "conservado por medios físicos".

2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 En la versión francesa, el texto "contenido de sólidos naturales solubles de tomate" debe ser reemplazado con: "contenido de sólidos solubles". Se debe entender siempre que esto excluye la sal.

2.1.2 En la Comunidad europea, el contenido mínimo de sólidos es 7% y no 8%. En el comercio de ventas al por menor, la descripción de los productos depende del contenido de sólidos solubles, y dependiendo del nivel de concentración, el producto es llamado "puré" o "pasta". El nombre comercial "salsa" no es un nombre comercial genérico, y el término "pulpa" se refiere a productos sin filtrar. La propuesta francesa es la siguiente:

2.1.2 "Puré de tomate: el puré de tomate concentrado que tiene un contenido mayor del 7%, pero menor del 22% de sólidos solubles, excluida la sal y otros ingredientes adicionales".

2.1.3 "Pasta de tomate: la pasta de tomate concentrada que tiene un contenido de por lo menos el 22% ó mayor de sólidos solubles, excluida la sal y otros ingredientes adicionales".

2.1.4 El 8 % debe ser reemplazado con el 7 %.

2.1.5 Este punto debe ser eliminado, corresponde al apartado 3.1.2.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1.2

(a) Sal: es esencial establecer un límite máximo para la sal; en la Unión Europea este límite es del 15% en peso para los concentrados de tomate con un contenido mayor del 20% de sólidos, y del 3% en peso para otros concentrados.

Especificar "hierbas aromáticas secas y extractos de hierbas aromáticas secas".

(b) La posibilidad de añadir otros ingredientes y saborizantes debe ser limitada, de lo contrario el producto no será más un concentrado de tomate sino una salsa de tomate.

3.2 Criterios de calidad:

3.2.1 Color: el color es un criterio muy importante para el concentrado de tomate. Sería una buena idea desarrollar criterios de color mensurables, y se podría formular una propuesta sobre esto durante una reunión.

En este párrafo, el "8" debe ser reemplazado por "7".

3.2.3 Sabor: después de "sabor extraño" se debe añadir lo siguiente: "en particular, un sabor quemado o caramelizado".

Se deben añadir otros criterios de calidad:

- contenido de azúcar, haciendo posible la evaluación de la madurez del ingrediente básico, y el defecto correspondiente al sabor quemado;
- acidez valorable total, haciendo posible la evaluación de la calidad de los ingredientes básicos y el nivel de acidificación;
- el pH.

La propuesta francesa, en conformidad con las regulaciones de la comunidad, es la siguiente:

"3.2.4 Contenido de azúcar: el contenido de azúcar expresado en azúcar invertida debe ser igual a por lo menos el 42% en peso del contenido de sólidos, excluida cualquier sal añadida".

"3.2.5 Acidez valorable total: ésta se expresa en ácido cítrico monohidrato cristalizado, y no debe ser mayor por un 10% en peso al contenido de sólidos solubles, excluida cualquier sal añadida".

3.2.4 Defectos:

Los defectos están relacionados esencialmente con el color y las impurezas. Éstos sólo pueden ser impurezas vegetales naturales que son imposibles de detectar a simple vista, y que sólo pueden ser vistas bajo un microscopio, cuando se han efectuado los procedimientos correctos de fabricación.

La redacción del párrafo 3.2.4 debe ser la siguiente:

"El concentrado de tomate deberá estar exento de toda materia vegetal extraña visible, incluidas la piel, semillas y cualquier otra materia inadmisible, y deberá estar prácticamente exento de impurezas minerales".

Se cumple con estas condiciones cuando:

(a) no se puede detectar a simple vista la presencia de ninguna materia vegetal extraña, y sólo puede ser vista bajo un microscopio;

(b) el contenido de impurezas minerales no es mayor del 0.1 % del contenido de sólidos solubles, excluida la sal.

3.2.4.1 Recuento de mohos:

De igual manera que las observaciones realizadas correspondientes a los tomates en conserva, con relación a las condiciones de producción, se deben añadir algunas observaciones sobre las condiciones de fabricación.

Éstas son diferentes en los Estados Unidos y en Europa; durante el proceso de elaboración, los tomates son prensados y luego tamizados; en los Estados Unidos la malla de los tamices no es tan fina como las de Europa; por lo tanto, el moho no está tan homogéneamente distribuido debido a que el producto está menos fragmentado. Por esta razón, el resultado de la prueba de Howard para un producto idéntico será diferente.

Con esto en mente, se deberían aplicar las disposiciones establecidas en las regulaciones europeas:

"3.2.1.4 El recuento de mohos en el concentrado de tomate, diluido en agua hasta que el contenido de sólidos alcanza el 8%, no debe resultar en más de 70% de campos positivos".

4 ADITIVOS

La versión actual de este párrafo es inaceptable.

Durante la 34ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), el Comité solicitó que se examinara el tema de la coherencia entre las normas de productos y la Norma General para Aditivos Alimentarios (GSFA). Un taller de trabajo supervisado por Francia y los Estados Unidos se estableció para debatir este tema y para proponer modificaciones a realizarse en el preámbulo de la GSFA.

La posición de Francia fue establecida claramente durante estos talleres de trabajo, estando basada en los principios establecidos en el Manual de Procedimiento, en los capítulos de las "Directrices correspondientes al procedimiento para la aprobación de normas", y en las "relaciones inter-comité", los principios principales que gobiernan la utilización de los aditivos alimentarios aprobados por el Comité del Codex Alimentarius durante la 9ª reunión, y el preámbulo a la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (Codex Stan 192-1995 Rev 2 -1999). Este punto de vista puede ser resumido de la siguiente manera:

- El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas es responsable de la evaluación de la necesidad tecnológica y de la utilización inocua de los aditivos alimentarios como se propone en el proyecto de norma,

- el Comité deberá examinar cada aditivo alimentario y determinar hasta qué medida se autoriza su utilización,

- cuando se solicite un aditivo alimentario complementario o un aumento en la dosis de un aditivo alimentario, el solicitante debe demostrar que el uso del aditivo alimentario en las cantidades indicadas no es peligroso para la salud, que su uso es tecnológicamente justificable, y que no es fuente de confusión para el consumidor en relación a la naturaleza del producto alimenticio en cuestión.

La posición francesa sobre la sección de ADITIVOS, basada en las disposiciones establecidas en la norma modificada de la comunidad 95/2, es la que se presenta a continuación:

(b) Reguladores de acidez para poder mantener el pH = 4.5:

- ácido acético
- acetato de potasio
- acetato de sodio
- acetato de calcio
- ácido láctico
- ácido málico
- ácido ascórbico
- ascorbato de sodio
- ascorbato de calcio
- lactato de sodio
- lactato de potasio

- lactato de calcio
- ácido cítrico
- citratos de sodio
- citratos de calcio
- citratos de potasio
- ácido tartárico
- tartratos de sodio
- tartratos de potasio
- tartrato disódico y dipotásico

7 PESOS Y MEDIDAS

La propuesta expresada en la norma de los tomates en conserva correspondiente al llenado de recipientes de vidrio también debería ser mencionada aquí.

7.1.1 Este párrafo debe ser completado de la siguiente manera: "Cuando los tomates sean elaborados en recipientes de vidrio, la capacidad de agua debe ser reducida por un 20% antes de calcular el porcentaje especificado en el párrafo anterior".

8 ETIQUETADO

No es necesario repetir aquí los criterios ya mencionados en el apartado 2.1.

Además, la traducción francesa es errónea y no corresponde a la versión en inglés.

8.2.1 El consumidor debe tener la capacidad de determinar fácilmente a partir de la descripción de los productos si el producto es un concentrado de tomate o una pasta de tomate, y el contenido de sólidos debería ser especificado en conformidad con el párrafo 2.1.2; los párrafos 8.2.1 y 8.3 deberían ser simplificados y reemplazados con:

"8.2.1 La descripción de los productos debe especificar "puré de tomate" o "pasta de tomate" junto con ya sea:

- la indicación: "concentrado al (x)%" (correspondiente al porcentaje mínimo del contenido de sólidos),
- o la especificación de un margen de variación del 2% en relación al contenido de sólidos solubles (p. ej., concentrado en un 20% al 22%).

Polonia

Respecto a los límites máximos para metales pesados en las frutas y hortalizas elaboradas, nos gustaría informarles de que en las regulaciones alimentarias polacas se han establecido límites adicionales para el mercurio, arsénico y zinc, los cuales se presentan a continuación:

- <u>para concentrados de tomate</u>:

Hg - no más de 0.02 mg/kg
As – no más de 0.20 mg/kg
Zn – no más de 30 mg/kg
Pb – no más de 0.50 mg/kg
Cd - no más de 0.05 mg/kg

Uruguay

En el numeral 4 debe mencionarse la Norma CODEX específica de referencia.

a) Se debe definir sólidos solubles naturales totales.

b) Uruguay desearía saber en base a qué referencias se cambiaron los valores de aceptación de recuento de mohos por la técnica de Howard.

(7) ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA

Se han recibido las siguientes observaciones de Egipto, Polonia, Uruguay y los Estados Unidos.

Egipto

Punto N°. 2.1 (b) correspondiente a la presión negativa interna mínima de 300 a 500 milibarias para recipientes con una capacidad de 2550 ml.

Recomendamos que la presión negativa mínima sea de 100 mm de mercurio para todas las capacidades de recipientes.

Polonia

Respecto a los límites máximos para metales pesados en las frutas y hortalizas elaboradas, nos gustaría informarles de que en las regulaciones alimentarias polacas se han establecido límites adicionales para el mercurio, arsénico y zinc, los cuales se presentan a continuación:

- para frutas elaboradas, a excepción de zumos (jugos) y concentrados de tomate:

Hg - no más de 0.02 mg/kg

As – no más de 0.20 mg/kg

Zn – no más de 15 mg/kg

Pb – no más de 0.30 mg/kg

Cd - no más de 0.03 mg/kg

Uruguay

a) En este proyecto las formas de presentación y las denominaciones de los productos no coinciden en su totalidad con las normas específicas. Es el caso de la CODEX STAN 144-1985 de Palmito en conserva.

b) En 7.2 los pesos escurridos mínimos para las hortalizas en conserva son todos demasiado estrictos y detallados para cada uno de los cortes de las hortalizas y presentaciones. Puede ocasionar que algunos productos, -por ello- se consideren debajo del standard o defectuosos, con lo cual el comercio se dificulta.

Uruguay propone que el peso escurrido mínimo no debe ser inferior al 50% en las conservas de hortalizas.

c) Los aditivos previstos son más limitados y los endurecedores solo se autorizan para las arvejas en conserva. El INS para el Cloruro Estannoso no coincide ¿?

Estados Unidos

Observaciones generales

A los Estados Unidos les complace que el CCPFV haya decidido combinar las normas para varias hortalizas en conserva en una sola. La adición de más hortalizas a este proyecto de norma es loable y debería conducir a una norma que represente la amplia gama de hortalizas elaboradas participantes en el comercio. A pesar de que el anteproyecto de normas ha combinado y revisado normas anteriores, el anteproyecto de norma debe ser compatible con las prácticas industriales que fueron establecidas en las normas anteriores y no crear nuevas restricciones, o impedimentos, o conducir a un aumento de costos para la industria y el sector agrícola de los Estados Miembros del Codex.

2.1 (a) Definición del producto

La definición debería indicar que las hortalizas en conserva pueden ser preparadas a partir de un producto fresco o congelado. Es una práctica común de la industria el congelar ciertas hortalizas para mantener su calidad durante el almacenaje. El anteproyecto de norma debería continuar permitiendo la utilización de las hortalizas sanas congeladas para la fabricación de hortalizas en conserva. Por lo tanto, la redacción de la oración debería ser la siguiente:

Preparadas a partir de hortalizas frescas (salvo los guisantes (arvejas) maduros elaborados), congeladas y sanas...

2.2. Definiciones específicas de los productos.

Es una gran preocupación para los Estados Unidos que los “frijoles verdes” (*Phaseolus Coccineas L)* estén siendo omitidos del anteproyecto de norma. Ésta es una hortaliza en conserva de gran importancia comercial para los Estados Unidos y para otros países. Por lo tanto, los Estados Unidos solicitan que se incluya en el proyecto de norma del Codex.

(8) ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LOS MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA

No se recibieron observaciones.