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 3 (a) del programa **CX/PFV 02/3**

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

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA

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

Francia

El texto ha sido mejorado durante la Reunión del Comité, con respecto a las condiciones de elaboración del producto así como con sus tipos de presentación. Sin embargo, el párrafo 2.3 Formas de presentación, continúa siendo algo complejo.

2.1 Definición del producto:

El pH de las técnicas de tratamiento por calor que se aplica a las diferentes categorías de los productos debe ser descrito con mayor precisión para asegurar la seguridad del consumidor. Los productos no fermentados y no acidificados con un pH > 4.6 deben ser tratados con un cuidado extremo.

En el párrafo 8 se debe utilizar el mismo tipo de texto en la redacción como el que se utiliza en otras normas.

"8.1.2.1 El peso del producto escurrido no debe ser menor al 50%, excepto para la forma de presentación "enteros" en cuyo caso el peso del producto escurrido no debe ser menor al 60%, calculado en base al peso del agua destilada a 20ºC que cabe en el envase sellado herméticamente cuando está completamente lleno".

Polonia

5.1 En conformidad con la legislación polaca sobre alimentos para los productos mixtos de frutas y hortalizas elaboradas y para las hortalizas elaboradas, proponemos establecer las dosis máximas para los metales pesados Pb, Cd, Hg, As, Zn, y Sn como se indica a continuación:

Pb	no más de 0.30 mg/kg
Cd	no más de 0.03 mg/kg
Hg	no más de 0.02 mg/kg
As	no más de 0.20 mg/kg
Zn	no más de 15.0 mg/kg
Sn	no más de 100.0 mg/kg en cajas de metal, recubiertas con estaño
Sn	no más de 20.0 mg/kg en distintas cajas

Estados Unidos

Aditivos alimentarios

Para mantener conformidad con los objetivos del Codex de utilizar un enfoque horizontal con respecto al trabajo sobre normas alimentarias cuando es apropiado, y para crear una aplicación tan amplia como práctica para las normas del Codex, los Estados Unidos consideran que el CCPFV debería tomar en consideración el trabajo del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) y del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) con respecto a los aditivos evaluados para su utilización en los productos examinados por el CCPFV. Consideramos que la utilización de los aditivos presentados en la lista del Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios (GSFA)[1], la cual fue aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en 1999 y 2001, debería ser considerada apropiada en los productos que se encuentran dentro del ámbito del CCPFV. Además, los aditivos evaluados por el JECFA y utilizados en conformidad con las disposiciones establecidas en el Cuadro 1 y 2 del proyecto de la GSFA[2] también deberían ser considerados apropiados para ser utilizados en los productos que se encuentran dentro del ámbito del CCPFV. Es apropiado que el CCPFV aproveche los conocimientos expertos y las recomendaciones del JECFA y del CCFAC. Consideramos que no es apropiado que el CCPFV limite el uso de los aditivos que han sido aprobados por la CAC para ser utilizados como fue previsto en la GSFA y los cuales son utilizados en productos que se encuentran actualmente participando en el comercio. También consideramos que es apropiado que las normas del Codex den pie a un ambiente de flexibilidad para la producción y comercio de productos, siempre y cuando los productos sean definidos satisfactoriamente.

Por lo tanto, recomendamos que en la sección sobre aditivos alimentarios de los proyectos de normas bajo examen por el CCPFV se haga referencia a la GSFA. En la sección sobre aditivos alimentarios del proyecto de norma se debería presentar una lista únicamente de los efectos funcionales que están justificados en el alimento regulado por la norma. Estos efectos deben estar basados en las clases funcionales de aditivos que se presentan en la lista del sistema SIN (Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios). En la sección de aditivos alimentarios del proyecto de norma se debe hacer una referencia a la parte correspondiente de la GSFA, incluidos el número de la categoría alimentaria y el descriptor, según corresponda. Por ejemplo, “Cualquier regulador de acidez presentado en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios o en la categoría alimentaria 04.1.2.4 (Fruta (pasteurizada) enlatada o embotellada) en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios”.

Finalmente, observamos que la disposición para el uso de ciertos aditivos bajo normas del Codex no impide que ningún país individual prohíba el uso de un aditivo o que utilice un aditivo a una dosis de uso distinta a la establecida en la norma del Codex, siempre y cuando el país pueda justificar su posición en una base científica.

Sección 6(a) Higiene

Los Estados Unidos desean que el Comité ponga énfasis en el uso y la importancia de los textos relevantes de la higiene de los alimentos en las normas. La redacción del texto actual es la siguiente:

Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de la Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos afines tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y otros Códigos de Prácticas.

La redacción del texto que se sugiere es la siguiente:

---

[1] Cuadro 3: Aditivos cuyo uso es permitido en los alimentos en general, a menos que se especifique lo contrario, en conformidad con las BPF.

[2] Cuadros 1 y 2: Aditivos cuyo uso es permitido bajo condiciones específicas en ciertas categorías alimentarias o en productos alimenticios individuales.

Se recomienda que los productos a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de la Higiene de los Alimentos, **y con el Código Internacional Recomendado de Prácticas para Alimentos Poco Ácidos y Poco Ácidos Acidificados en Conserva (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989, Volumen 1 del Codex Alimentarius) y otros Códigos de Prácticas de Higiene recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.**