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 (b) del programa **CX/PFV 02/4**

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 ENCURTIDOS

Se han recibido las siguientes observaciones de Cuba, Francia, Malasia, Polonia, el Reino Unido y los Estados Unidos.

Cuba

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN: En la versión al español se propone cambiar la palabra "curados" por "encurtidos" ya que este término se aplica a productos cárnicos y pieles conservados con sal. Para los productos de hortalizas, frutas, cereales, especias y condimentos conservados en sal y/o vinagre o en medio de cobertura ácido, se aplica la palabra "encurtidos".

2.1 b) Cambiar la redacción por: "sometido a proceso de encurtido (fermentación ácido-láctica), tratado y elaborado con ingredientes apropiados al tipo de producto, con el objeto de asegurar la conservación del mismo y su calidad".

2.1 d) En la versión al español se debe revisar la repetición de la palabra "apropiada" y "apropiados". Además, se propone unir los incisos c) y d) con la siguiente redacción como inciso c): "elaborado y conservado en forma apropiada en un medio de cobertura idóneo con ingredientes admitidos según el tipo y variedad de encurtido para asegurar la calidad y conservación del producto".

3.1.1 Añadir coma después de la palabra legumbres. Eliminar la conjunción "y".

3.1.2 Se debe precisar qué se entiende por condimento de origen vegetal y origen animal.

3.2 Se propone cambiar la palabra "aroma" por "sabor".

3.2.1 Se propone eliminar ya que tanto el color como el aroma están controlados en la Sección 4.

3.3 Se propone cambiar este título por: Requisitos específicos para los diferentes tipos de medios de cobertura.

7.1 Debe quedar redactado de la siguiente forma:
1er renglón: Los encurtidos se etiquetarán según el tipo indicado en el Apartado 3.3
4º renglón: En el caso de los encurtidos no comprendidos en los tres tipos indicados en el Apartado 3.3 podrán etiquetarse como sigue: .....

7.2 En la versión al español cambiar por la numeración 7.2.

8.2.1 Se propone diferenciar el peso escurrido mínimo de la siguiente forma tanto para Encurtidos en aceite comestible como para Encurtidos en salmuera:

a) Para frutas, hortalizas, cereales, legumbres, especias y condimentos enteros no deberá ser inferior al 55 por ciento del peso total.

b) Para otras formas de presentación no deberá ser inferior al 60 por ciento del peso total.

8.2.2 Cambiar la palabra "categorías" por "tipos" según lo ya propuesto para el Apartado 3.3.

Se debe incluir en la Sección 8 un Apartado para "**Aceptación del lote**" .

Francia

El producto descrito en este Proyecto de Norma no está relacionado ni con el título ni con la designación de "ENCURTIDO". De hecho, el Anteproyecto de Norma se relaciona con un producto que puede consistir en frutas, hortalizas, cereales o legumbres a las que se les han añadido condimentos y especias y que han sido saladas y procesadas para obtener productos ácidos (esto podría ser considerado como fermentación láctica), y luego empaquetado en un medio de cobertura (aceite, salmuera o medio ácido) y finalmente enlatado.

Tal descripción no está relacionada con el producto conocido como "encurtidos", y más específicamente con las "hortalizas encurtidas" producidas en muchos países de acuerdo a las recetas indexadas.
Las hortalizas utilizadas son generalmente col, habichuelas y zanahorias, aunque algunos países también añaden tomates verdes o melones. Muchas otras hortalizas pueden ser añadidas también.
La técnica de elaboración incluye blanquear las hortalizas en agua salina, agregar diferentes especias y condimentos en forma de pasta, cebollas, ajo, pimientos, granos de mostaza, aceite de jengibre, limón, vinagre, etc. Esta mezcla se cubre entonces con aceite caliente al cual se le añaden compuestos aromáticos y el producto es envasado inmediatamente.

El término "encurtidos" tampoco es adecuado para el producto descrito dentro de la norma ya que los encurtidos están hechos exclusivamente de frutas y hortalizas depositadas en salmuera por un periodo variable de tiempo (de una a seis semanas dependiendo del producto final deseado) durante el cual ocurre la fermentación láctica. Los productos son entonces envasados en salmuera condimentada o vinagre. Los productos envasados son entonces sometidos a un tratamiento de calor apropiado para asegurar su calidad e inocuidad.

Las autoridades francesas consideran el campo de aplicación (1) y la descripción (2) demasiado imprecisos para establecer el producto exacto que se lleva a cabo por este anteproyecto de norma o su proceso de producción actual.

Ámbito de aplicación:

Basándose en los comentarios previamente mencionados, el producto descrito en este proyecto de norma no corresponde a los ENCURTIDOS.
Con respecto a frutas y hortalizas, este proyecto de norma podría incluir ENCURTIDOS si las condiciones de elaboración reflejaran a aquellas utilizadas en los encurtidos como las que se delinearon en los párrafos anteriores, y si los criterios de formulación de encurtidos son adecuados para este producto. Si se llegara a reconocer esta suposición, el título del proyecto de norma tendrá que ser expandido; nosotros proponemos el siguiente: "proyecto de norma para productos de hortalizas encurtidas", una definición y designación específica reservada para encurtidos en el proyecto de norma actual.

Descripción:

Con respecto a este proyecto de norma, las condiciones de elaboración utilizadas para el producto deben ser especificadas claramente:

- Qué técnica de elaboración es aplicable a la materia bruta: proceso de blanqueamiento, fermentación láctica, etc.
- El tratamiento aplicado al producto envasado, ¿incluye procesamiento con calor?
- Las características del medio de cobertura deben seguir criterios específicos de pH y concentración de sal, particularmente si el producto envasado no es sometido a ningún procesamiento de calor.

Comentarios adicionales:

7 – ETIQUETADO:

7.1 En todos los casos, incluyendo aquellos a los que el párrafo 3 no hace referencia, el nombre de todos los ingredientes básicos que están incorporados en el producto deben ser incluidos en la designación del producto, así como: "zanahorias y coliflor encurtidas" o "tomates verdes encurtidos". Se debe indicar también el medio de cobertura: "en aceite (incluido posiblemente el nombre de la semilla o fruta)", por ejemplo "en aceite de oliva", o "en salmuera", o "en vinagre" o en cualquier otro medio de cobertura.

8 – PESOS Y MEDIDAS:

La redacción del párrafo 8.2.1. a), b) y c) es incorrecta; se deben utilizar las frases aprobadas para normas previas.
"a) El peso del producto escurrido no deberá ser menor al 60%, calculado con base al peso del agua destilada a 20°C que el envase sellado herméticamente mantendrá cuando esté completamente lleno.
b) Ídem
c) Ídem".

Malasia

Apartado 3.1.2 Ingredientes opcionales

A. Malasia quisiera recomendar que el tipo de edulcorantes nutritivos y edulcorantes nutritivos sin refinar sean explícitamente definidos debido a las siguientes razones:

i) No existe una definición clara para los edulcorantes nutritivos en Codex.
ii) Pueden existir diferentes interpretaciones sobre las definiciones de los edulcorantes nutritivos y los edulcorantes nutritivos sin refinar en distintos países.

B. Malasia se opone a la utilización de condimentos de origen animal en los encurtidos por razones religiosas y no sería apropiado y conllevaría error debido a que el Proyecto de Norma para Encurtidos está enfocado únicamente en productos de origen vegetal (como lo indica la nota al pie en el Proyecto de Norma).

Apartado 4. Aditivos alimentarios

Reguladores de acidez

Malasia quisiera recomendar la incorporación del ácido cítrico, ácido fumárico, ácido láctico, ácido málico y ácido tartárico en la lista de reguladores de acidez ya que nuestra legislación nacional alimentaria permite su utilización.

Polonia

Proponemos examinar la dosis máxima (30 mg/kg) de los conservantes derivados del dióxido de azufre. Recomendamos que si existe un residuo de materias primas, la dosis máxima para ese conservante no deberá ser mayor a los 10 mg/kg.

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

Para las frutas elaboradas, a excepción de zumos (jugos) y compotas:

Pb	no más de 0.30 mg/kg
Cd	no más de 0.03 mg/kg
Hg	no más de 0.01 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

Para los productos mixtos de frutas y hortalizas elaboradas y para las hortalizas elaboradas:

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

Reino Unido

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Reino Unido considera que el ámbito de aplicación de esta norma requiere todavía mayor clarificación a partir de su extensión de los pepinos encurtidos (encurtidos de pepinos) a los encurtidos en general. La norma parece tratar principalmente de los encurtidos con un medio de cobertura, donde el líquido no es normalmente consumido, pero también parece ser lo suficientemente amplia para cubrir los pepinos encurtidos, las salsas para condimentar ("relishes") y las salsas de conservas agridulces ("chutneys"), donde se consume el producto entero. Si la intención del Comité es la de cubrir todos los productos de ese tipo, entonces consideramos que sería mejor hacerlo en dos normas separadas debido a la falta de aplicabilidad de los criterios de peso escurrido, y de los aditivos adicionales que serían requeridos para los pepinos encurtidos, las salsas para condimentar ("relishes") y las salsas de conservas agridulces ("chutneys"). Las observaciones que se presentan a continuación, por lo tanto, están relacionadas con una norma que se aplica a los productos dentro de un medio de cobertura que no es consumido.

Sugerimos que el ámbito de aplicación podría ser modificado de la siguiente manera:
"La presente norma se aplica a las frutas, hortalizas, cereales, legumbres, especias y condimentos comestibles..... que se ofrecen para el consumo directo en ***un medio de cobertura*** *de aceite, salmuera o en un medio de cobertura ácido. ....."*

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

Composición

3.1.1 Sugerimos la adición de **"hierbas"** a la lista de ingredientes básicos debido a que la albahaca es, en particular, utilizada en muchos encurtidos.
3.1.2 Sugerimos reemplazar salmuera con agua debido a que la sal ya está incluida en la lista. También favoreceríamos la eliminación de los "pimientos picantes" debido a que éstos están cubiertos por las "frutas" y su forma seca por las "especias" en la sección 3.1.1.
Como un punto en general, cuestionamos la necesidad de limitar específicamente o de hacer una lista de los ingredientes adicionales que pueden ser utilizados en estos productos, siempre y cuando éstos se encuentren debidamente etiquetados.

3.3 Requisitos específicos

Donde la salmuera o los medios de cobertura ácidos sean utilizados como los agentes principales de conserva para encurtidos, el Reino Unido considera que los porcentajes mínimos específicos en peso no son relevantes. El punto importante es que se utilicen las concentraciones suficientes de sal o de vinagre, que sean adecuadas para asegurar la completa conservación del producto por la duración de su vigencia absoluta, bajo sus condiciones recomendadas de almacenamiento. Esto sería una práctica común en la industria alimentaria y, por lo tanto, niega la necesidad de especificar un límite mínimo del 10%. También sugeriríamos que el texto de las secciones 3.3(b) y (c) se modifique para reflejar este punto de vista y se encuentre normalizado con la sección 2.1(b) – "..... con objeto de asegurar la conservación del mismo y su calidad";

La sección 3.3 debe ser modificada de la siguiente manera:

(a) Déjese el texto actual

(b) ***Encurtidos en salmuera o en un medio de cobertura ácido***

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

(c) Elimínese esta subsección

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Color

El Reino Unido desea solicitar que se añada una sección sobre colores al anteproyecto de norma. En particular, queremos llamar la atención al uso del caramelo de sulfito amónico (Clase IV) en la mayoría de los vinagres de malta y, por lo tanto, el requisito de su utilización en un número de productos tales como las cebollas encurtidas, los pepinillos encurtidos y los encurtidos mixtos. Hacemos notar que la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (GSFA) también permite la adición de E150d al vinagre con un límite máximo de 1000 mg/kg. También nos gustaría ver que la Norma incluyera ciertos colores naturales que son actualmente permitidos dentro del Reino Unido y de la legislación de la CE para su utilización en *quantum satis* en las hortalizas encurtidas. Hacemos notar que la Norma del Codex también permite el uso de estos colores según los límites de las BPF a excepción de E140 y 141 (100 mg/kg). Los colores presentados en la siguiente lista deberían ser permitidos según los límites de las BPF:

E101 (i) Riboflavina y (ii) riboflavina-5'-fosfato}
E140 Clorofilas, clorofilinas}
E141 Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas}
E150d caramelo de sulfito amónico} **Todos limitados por las BPF**
E160a Carotenos (i) mezclas de carotenos}
(ii) beta-caroteno}
E162 Rojo de remolacha, betanina}
E163 Antocianinas}

Saborizantes

El Reino Unido también sugeriría la adición de una sección que cubriera los saborizantes naturales. En varios encurtidos se utilizan extractos de saborizantes naturales en *quantum satis*. Por ejemplo, el saborizante de eneldo se utiliza con frecuencia en los pepinillos encurtidos en lugar de la adición de hierbas de eneldo.

Edulcorantes

El Reino Unido desea recomendar que se añada una sección sobre edulcorantes.
Los edulcorantes intensos son utilizados como un substituto de los edulcorantes nutritivos para proporcionar a los consumidores con un acceso a productos de bajas calorías. El uso de los edulcorantes intensos ya es permitido en tales productos dentro de la CE y del Reino Unido y son actualmente utilizados en productos tales como los encurtidos de cebollas, remolachas y de col roja. Además, la Norma General para Aditivos Alimentarios permite el uso de los edulcorantes intensos en dichos productos bajo la categoría 04.1.2.3 *"frutas en vinagre, aceite o salmuera"* y la categoría 04.2.2.3 *"hortalizas y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja"* en varias concentraciones. El Reino Unido sugiere que los siguientes edulcorantes intensos sean permitidos en productos de encurtidos de bajas calorías o en productos sin azúcar añadida, en las siguientes concentraciones:

E950	Acesulfamo K	350 mg/kg
E951	Aspartamo	1000 mg/kg
E952	Ácido ciclámico	250 mg/kg
E954	Sacarina	200 mg/kg
E 95	NHDC	50 mg/kg

Etiquetado

Por motivos de claridad, sugerimos que quizás sería mejor eliminar el ejemplo del "encurtido de mango" el cual sería cubierto más apropiadamente bajo una norma separada sobre pepinos encurtidos, las salsas para condimentar ("relishes") y las salsas de conservas agridulces ("chutneys").

PESOS Y MEDIDAS

Peso escurrido mínimo

El nivel de peso escurrido mínimo actual del 60%, establecido en la sección 8.1, es motivo de preocupación para el Reino Unido. Consideramos que este límite no es alcanzable en la realidad. La industria del Reino Unido, en consulta con el Gobierno de dicho país, evaluó los pesos escurridos mínimos alcanzables a partir de la introducción, por la ley del Reino Unido, de los requisitos de la declaración cuantitativa de ingredientes. Las cifras que se presentan a continuación en el cuadro 1 son los valores que la industria del Reino Unido puede lograr en la actualidad.

CUADRO 1: Porcentaje de los pesos escurridos mínimos para encurtidos

Producto	Peso escurrido
REMOLACHA (todas las formas de presentación)	56.50%
PEPINILLOS (enteros; frescos)	53%
PEPINILLOS (enteros; en conserva)	55%
PEPINILLOS (rebanados; frescos)	55%
ENCURTIDOS MIXTOS	50%
CEBOLLAS ENCURTIDAS	50%
CEBOLLITAS DE CAMBRAY	52%
COL ROJA	45%
HUEVOS ENCURTIDOS	52.50%

El Reino Unido no considera que es realista el asignar un número arbitrario único para el porcentaje de peso escurrido para un grupo completo de productos, debido a que la capacidad de llenado, y por lo tanto el peso escurrido, está relacionado con el tamaño del producto. Por ejemplo, las cebollas encurtidas tendrán un número menor que el de las más pequeñas, cebollitas de Cambray, debido a su diámetro reducido el cual les permite ser colocadas más cerca la una de la otra, y por lo tanto, permite lograr un llenado mayor. Así mismo, un producto tal como la col roja, la cual es envasada como un producto rayado y que tiene una densidad muy baja, resultará en un peso de llenado bajo para un recipiente llenado hasta el borde.

Si el CCPFV está resuelto a tener una cifra única, entonces el Reino Unido apoyaría una cifra del **50%** para el peso escurrido mínimo con una excepción para la col roja, para la cual debería aplicarse una cifra del 45%.

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.

---

[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.