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 (c) del programa **CX/PFV 02/5**

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 LAS FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA

Se han recibido las siguientes observaciones de Canadá, Francia, España, el Reino Unido, y los Estados Unidos.

Canadá

Canadá considera que la cosecha y elaboración adecuada de las frutas de hueso hace que la adición de colores sea innecesaria. El color que surge naturalmente durante el proceso de maduración es suficiente para lograr los colores requeridos por la norma. La única excepción podría ser para las cerezas maraschino elaboradas. Por lo tanto, Canadá recomienda que la referencia sobre la adición de color para las frutas de hueso en conserva sea eliminada excepto para las cerezas maraschino.

Francia

Algunas de las siguientes observaciones fueron presentadas en la 20ª Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en conformidad con Alinorm 01/27.

2 – DESCRIPCIÓN

2-3 Tipo varietal

2-3-3 – Cerezas:

2-3-3-2 La denominación “dulces oscuras” debe ser traducida al francés. Esta variedad parece ser originaria de California y estar relacionada con la variedad “Burlat”, aunque su coloración es menos intensa. Casi nunca se utiliza en el proceso de elaboración.

2-4– Formas de presentación

2-4-2 – Mitades:

La definición anterior que declara que los albaricoques y los melocotones (duraznos) deben ser cortados a lo largo de la sutura natural, no debe ser eliminada. Cualquier corte no realizado a lo largo de la sutura es considerado como un defecto de forma de presentación tan grave como una coloración anormal o unas cicatrices del proceso de corte.
No obstante, una tolerancia permisible significativa podría ser considerada aceptable en la sección 3, párrafo 3.1.4.4.

Por lo tanto, la definición de las “mitades” debería ser modificada para incluir el siguiente texto: “los albaricoques y los melocotones (duraznos) deben ser cortados a lo largo de la sutura natural, del pedúnculo al ápice”.

3 – FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3-2 Medios de cobertura

El texto implementado en el Anteproyecto de Norma del Codex para Peras en Conserva debería ser integrado aquí:
“De conformidad con el Anteproyecto de Directrices del Codex sobre Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva (en proceso de elaboración)”.

3-4 Criterios de calidad

3.4.1.4. Uniformidad de tamaño

3.4.1.4.1 Albaricoques:

Se debería utilizar el segundo párrafo de la versión anterior pero con un límite de tolerancia mayor:

“No más del 40%, en número de unidades, podrá pertenecer a cortes no realizados a lo largo de la sutura y de ese porcentaje, no más de la mitad de las unidades podrán estar cortadas horizontalmente mostrando el extremo del pedúnculo”.

3.4.1.4.2. Melocotones (Duraznos)

El defecto relacionado con los cortes no realizados a lo largo de la sutura también deberá aplicarse a los melocotones (duraznos):

“No más del 40%, en número de unidades, podrá pertenecer a cortes no realizados a lo largo de la sutura y de ese porcentaje, no más de la mitad de las unidades podrán estar cortadas horizontalmente mostrando el extremo del pedúnculo”.

3.4.1.5 – Definición de defectos

Las “unidades agrietadas” deben ser añadidas como un defecto para las ciruelas y las cerezas. Las frutas pueden estar ligeramente agrietadas después del proceso de elaboración o estar partidas completamente después de ser envasadas. Éste es un defecto clásico para estas frutas. Sugerimos el siguiente texto:

“Grietas: en el caso de las ciruelas y las cerezas, cualquier grieta que afecta gravemente la apariencia del producto”.

Las “mitades que no son cortadas a lo largo de la sutura” deberían ser incluidas como un defecto en el caso de los melocotones (duraznos) y los albaricoques debido a que este tipo de defecto afecta gravemente la apariencia del producto. Sugerimos el siguiente texto:

“Mitades que no son cortadas a lo largo de la sutura: cualquier mitad de una fruta que ha sido cortada a una distancia mayor de 12 mm de la sutura, en su punto de anchura máxima”.

3.4.1.6 Tolerancias para los defectos:

Un límite máximo total debe ser establecido para los defectos. El anteproyecto actual establece un límite máximo para cada defecto que podría causar una pérdida grave de calidad. Por ejemplo, en el caso de los albaricoques en conserva, un límite del 43% para las unidades fuera de cumplimiento sería considerado aceptable adicionalmente a todos los otros defectos como piel, huesos y materia extraña inocua.

Sin tomar en cuenta los límites para los defectos de piel, huesos y materia extraña inocua, recomendamos los siguientes límites:

- Albaricoques en conserva, límite máximo total: 25% m/m
- Melocotones (duraznos) en conserva, límite máximo total: 20% m/m
- Ciruelas/ cerezas en conserva, límite máximo total: 30% m/m

3 – ADITIVOS ALIMENTARIOS

4-1 – Acidificantes

La legislación europea permite el uso de las sales de potasio, sodio y calcio para cada uno de los ácidos declarados en este párrafo.

4-4 – Colorantes

En el caso de la eritrosina (E 127), los expertos científicos recomiendan que el interior de los recipientes utilizados para las frutas coloreadas sea barnizado. El siguiente texto debería, por lo tanto, ser añadido:

"Si la eritrosina es utilizada, el interior de los recipientes debe estar cubierto con barniz".

El texto "cualquier extracto natural colorante inocuo e idóneo" debe ser eliminado. Los aditivos permitidos deben ser incluidos en una lista restrictiva pero exhaustiva. Adicionalmente a los requisitos de inocuidad, el uso de estos aditivos debe ser permitido sólo si éstos presentan un beneficio tecnológico y reflejan las Buenas Prácticas de Fabricación para su finalidad.

7 – ETIQUETADO

7-2-1-a

Ciruelas: "quetsches" deben ser añadidas a la lista de ciruelas que pueden ser comercializadas sin que sus nombres sean acompañados por la palabra "ciruelas".

Deben establecerse disposiciones similares en el caso de las cerezas:

"El nombre del producto de cerezas deberá incluir el tipo varietal según corresponda o el nombre específico de los cultivares especificados en la sección 2.3.3, excepto para los nombres "picota o gordal" y "guindas", los cuales no necesitan ser acompañados por la palabra "cerezas" en los países donde su omisión no sería causa de engaño o confusión para el consumidor".

8 – PESOS Y MEDIDAS

8.1.4. Peso escurrido mínimo

8.1.4.1 En el Anteproyecto de Norma, el peso escurrido mínimo declarado varía conforme al contenido de azúcar en el medio de cobertura, ya sea ligeramente azucarado o muy azucarado. En la realidad, la forma de presentación (el tamaño de la unidad) tiene un impacto mayor que el medio de cobertura en el peso escurrido mínimo.

El llenado de un recipiente con frutas enteras es mucho más difícil de llevar a cabo que el llenado de un recipiente con trozos de frutas. Además, mientras más pequeño sea el recipiente y mientras más estrecha sea su abertura, más difícil será el llenado del mismo.

Proponemos lo siguiente:

a – Albaricoques en conserva:

- frutas enteras: 46%
- otras formas de presentación: 56%
- envasado compacto: 82%

b – Melocotones (duraznos) en conserva:

	Una capacidad mayor a los 425 ml	**Una capacidad menor a los 425 ml**
Enteros	52%	50%
Mitades	55%	50%
Cuartos En rodajas En trozos	58%	50%
En cubos	58%	55%

c- Ciruelas en conserva

	Una capacidad mayor a los 425 ml	**Una capacidad menor a los 425 ml**
Enteras	50%	46%
Mitades y ciruelas pequeñas (25 unidades y más)	55%	52%

d – Cerezas en conserva: se deben establecer requisitos para este producto

Picota o gordal	
Con hueso	56%
Sin hueso	55%
Otras cerezas dulces	
Con hueso	55%
Sin hueso	52%
Cerezas ácidas incluso las guindas	
Con hueso	52%
Sin hueso	50%

8.1.4.2

El propósito de la vigilancia del peso escurrido neto como se declara en el anteproyecto de norma es asegurar que el peso promedio de un número “n” de muestras controladas no sea menor que el peso mínimo exigido.
Este tipo de control puede funcionar erróneamente, debido a que no toma en cuenta la distribución de la cantidad con relación al peso promedio medido.
Francia ya ha presentado algunas observaciones respecto a este tema.

Tal proceso de control debería estar basado tanto en el control del peso promedio como en el control del número de unidades defectuosas para asegurar que la relación de la distribución de masa a la cantidad nominal no sea demasiado grande.
Para este efecto, planes de muestreo del 2.5% AQL deberían ser implementados para controlar el número de unidades defectuosas (planes únicos o duales: Norma ISO 2859-1) y planes de muestreo del 2.5% AQL para medir el peso promedio (Norma ISO 3951).

Francia reitera su propuesta a continuación:

"El peso escurrido mínimo de frutas para los recipientes de un lote no deberá ser menor que el peso escurrido promedio declarado en la etiqueta, el cual satisface el límite mínimo requerido".
La proporción de los recipientes asociados con un error negativo permitido que excede el peso escurrido final establecido en el cuadro que se presenta a continuación no deberá ser mayor que el 2% de todas las unidades en el lote controlado.

Error negativo permisible para el peso escurrido nominal (límite mínimo requerido)

Peso escurrido nominal (Qn) (g)	**Error negativo permisible**	
	Qn (%)	**Gramos (g)**
De 5 a 50	18	
De 50 a 100		9
De 100 a 200	9	
De 200 a 300		18
De 300 a 500	6	
De 500 a 1000		30
De 1000 a 10 000	3	

Implementado en Francia por los Servicios de Control para las Frutas y Hortalizas en Conserva, estas disposiciones no crean ningún problema. Los valores permitidos no han sido incrementados por encima de los valores declarados, como puede ser el caso en algunos países, debido a que valores mayores no permitirían satisfacer los requisitos de control para el peso promedio.

9 – MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Se debe mantener informado al Comité sobre todas las acciones realizadas con respecto a los cambios recomendados para los métodos de análisis así como sobre las observaciones formuladas por el CCMAS.

España

A la sección 3.4.1.1. Color.

La redacción del primer párrafo de esta sección en la versión en español, no coincide con la redacción de las versiones en francés e inglés. La redacción de la versión en español es errónea, debido a que en la primera frase falta incluir a las cerezas y en la segunda frase el texto en francés es más claro y conciso que el texto en español, por lo que se propone sustituir el primer párrafo de la sección 3.4.1.1. por el siguiente:

"El color del producto, con excepción de las ciruelas y las cerezas coloreadas artificialmente para añadir o devolverles el color perdido en el proceso térmico, deberá ser el normal para el tipo de la variedad de la fruta empleada. Las frutas de hueso en conserva que contengan otros ingredientes previstos en la sección 3.3. se considerarán de color característico, cuando no presenten ninguna decoloración anormal respecto del ingrediente de que se trate."

A la sección 3.4.1.6.3. Ciruelas en conserva.

No coinciden las versiones en francés e inglés con la versión en español. La versión en español es errónea. Se propone sustituir el título de la sección 3.4.1.6.3. por la siguiente:

"3.4.1.6.3. Ciruelas en conserva / Cerezas en conserva".

A la sección 4. Aditivos alimentarios.

Se propone la inclusión de los siguientes aditivos:

A la sección 4.1. Acidificantes.

- 261 Acetato potásico
- 262 Acetato de sodio
- 263 Acetato cálcico
- 325 Lactato sódico
- 326 Lactato potásico
- 327 Lactato cálcico
- 331 Citratos de sodio
- 332 Citratos de potasio
- 333 Citratos de calcio
- 335 Tartratos de sodio
- 336 Tartratos de potasio
- 337 Tartrato doble de sodio y potasio
- 509 Cloruro cálcico
- 575 Glucono-delta-lactona

Limitado por las BPF

Limitado por las BPF

A la sección 4.3. Antioxidantes.

- 301 Ascorbato sódico
- 302 Ascorbato cálcico

Limitado por las BPF

A la sección 4.4. Colorantes.

Eritroxina, sólo debe permitirse para las cerezas donde su uso tecnológicamente sea imprescindible, debe restringirse a este tipo de productos dada la baja IDA establecida para este colorante.

A la sección 8.1.4. Peso escurrido mínimo.

No coinciden las versiones en francés e inglés con la versión en español. La versión en español es errónea. Se propone sustituir el título de la sección 8.1.4.1. apartado c) por el siguiente:

"c) Ciruelas en conserva / Cerezas en conserva."

Reino Unido

3.4.1.3 Textura: la redacción del texto actual es la siguiente "….puede ser variable en su consistencia pero no debe ser excesivamente ni blanda." Parece que las palabras "**ni firme**" fueron omitidas del final de la oración.

Estados Unidos

Observaciones generales con respecto a los 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.

Observaciones generales con respecto a las frutas de hueso en conserva:

Reconocemos el beneficio y la simplificación potenciales que pueden ser derivados de la consolidación de normas múltiples para productos similares en una sola norma que cubra productos múltiples. Sin embargo, creemos que tales esfuerzos no deben afectar negativamente la utilidad y la aplicación eficaz de la norma. En concreto, en el caso del Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva, consideramos que las designaciones del almíbar para cada uno de los productos (p. ej., albaricoques, ciruelas, melocotones (duraznos) y cerezas), deberían ser declaradas por separado. Es necesario proporcionar estas listas por separado debido a que las designaciones de almíbar que son comúnmente utilizadas son distintas para cada uno de estos productos. Estas diferencias se originan en parte a raíz de la dulzura y acidez naturales y distintas, y de las características de "ecualización" de cada uno de estos productos. Estas diferencias han contribuido al establecimiento de distintos límites Brix para el almíbar muy diluido, diluido, concentrado y muy concentrado para cada uno de los productos. Los distintos límites Brix son utilizados ampliamente en las prácticas habituales de comercio. Como resultado, consideramos que el Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva debería ser modificado para incluir límites Brix, por separado, para las distintas designaciones de almíbar. Además, consideramos que las designaciones actuales que aparecen en el Apéndice del Volumen 5A-1994 del Codex, con el título "Medios de Cobertura (Composición y Etiquetado)" son apropiadas y deberían ser adoptadas como parte del anteproyecto actual.

Sección 3.4.1.6.1 Albaricoques en conserva:

Cambiar el límite máximo en el peso escurrido para los defectos de "marcas y recortes" para los albaricoques en conserva en envases de medios de cobertura líquidos de "30% en número" a "40% en número".

[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.

JUSTIFICACIÓN: las prácticas actuales incluyen el comercio de los albaricoques en conserva con marcas en un 40% de las frutas, en número. Esta cantidad de marcas puede ocurrir como el resultado de un aumento de situaciones, incluidas las condiciones climatológicas adversas durante la temporada. No es apropiado que el anteproyecto de la norma del Codex restrinja las prácticas actuales del comercio de los albaricoques a este nivel de calidad.

Sección 4.1 Acidificantes

La lista de acidificantes permitidos debería incluir al ácido ascórbico y a otros ácidos orgánicos. Con este fin, proponemos que se eliminen las disposiciones para el ácido acético, ácido láctico, ácido cítrico y ácido málico con utilización aprobada conforme a las BPF y que se remplacen con el siguiente texto: "Cualquier acidificante presentado en el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios". Si el CCPFV no considera esta declaración aceptable, entonces los Estados Unidos proponen que se añada el ácido ascórbico a la lista de acidificantes para ser utilizado conforme a las BPF.

JUSTIFICACIÓN: Esta acción aumenta la flexibilidad de la norma y está en línea con las prácticas actuales de comercio.

Sección 4.3 Antioxidantes

Observación detallada:

Justificación tecnológica para la utilización del ácido L-ascórbico en los melocotones (duraznos) en conserva y en los albaricoques en conserva.

El ácido ascórbico está incluido en el Cuadro 3 de la GSFA. Como tal, ha sido aprobado por la CAC para su utilización en los alimentos en general, incluidos los melocotones (duraznos) en conserva y los albaricoques en conserva, en conformidad con las BPF. Además, el ácido ascórbico se encuentra en la lista de la Norma actual del Codex para los Melocotones (Duraznos) en Conserva. Los Estados Unidos permiten la utilización del ácido ascórbico en los melocotones (duraznos) en conserva y en los albaricoques en conserva "en una cantidad no mayor a la necesaria para conservar su color" y se utiliza como un aditivo por algunos elaboradores en EE.UU. En algunos casos, el ácido ascórbico se utiliza en la producción de productos de melocotón (durazno) en conserva preparados especialmente para ser exportados a mercados nicho incluidos Japón y Europa. Por lo tanto, consideramos que la utilización del ácido ascórbico en los melocotones (duraznos) en conserva y en los albaricoques en conserva debería ser mantenida en el Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva.

Sección 4. 4 Colorantes

Observación general

Los Estados Unidos quieren asegurarse de que todos los colores que aparecen en la lista del Cuadro 3 de la GSFA puedan ser utilizados según sea apropiado. Los Estados Unidos observan que esos colores han sido evaluados por el JECFA y al aparecer en la lista del Cuadro 3 de la GSFA, pueden ser utilizados en los alimentos en conformidad con las BPF. Por lo tanto, los Estados Unidos proponen que el siguiente texto sea insertado: "Cualquier color presentado en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios".

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 correspondiente del Codex, siempre y cuando el país pueda justificar su posición en una base científica.

Observación detallada:

Justificación tecnológica para la utilización de colorantes en las ciruelas rojas o púrpuras en conserva.

Los colorantes que se presentan en la lista del Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva han sido evaluados por el JECFA y se presentan en la lista de los Cuadros 1 y 2 del proyecto de la GSFA. Como resultado, se deberían continuar manteniendo en la lista del Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva. En la ausencia de preocupaciones identificadas con respecto a cuestiones de seguridad, consideramos que es apropiado para los elaboradores de las frutas de hueso en conserva el tener la flexibilidad de utilizar cualquier colorante apropiado que sea capaz de lograr el efecto deseado. Esto asegurará que cualquier investigación continua y el desarrollo de nuevos productos de frutas de hueso en conserva no sean afectados negativamente.

Con respecto a los colorantes específicos presentados en la lista del Anteproyecto de Norma del Codex para las Frutas de Hueso en Conserva, los Estados Unidos permiten la utilización del Rojo Allura AC, sólo cuando está certificado como FC&C Rojo Nº. 40, en los alimentos en general, en conformidad con las BPF, excepto en donde está prohibido por normas de identidad. La norma de identidad de los Estados Unidos para las ciruelas en conserva permite la utilización de colorantes artificiales.

Los Estados Unidos no permiten la utilización del Ponceau R4 en los alimentos, debido a preocupaciones con respecto a seguridad.