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 (d) del programa **CX/PFV 02/6**

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 DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE MEDIOS DE COBERTURA PARA FRUTAS EN CONSERVA

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

Canadá

Canadá no tiene más observaciones correspondientes a estas directrices.

Cuba

1.1 Se propone la siguiente redacción: En las siguientes directrices se describen los requisitos relativos a la composición, designación y el etiquetado aplicables a los medios de cobertura que se emplean en las frutas en conserva.

2. Se propone la redacción de este título como sigue: Composición y Designaciones de los Medios de Cobertura.

Con relación a la concentración de los diferentes tipos de almíbares se propone quede de la siguiente forma:

2.4.1 Almíbar muy diluido 10° y 14°

2.4.2 Almíbar diluido 14° y 18°

2.4.3 Almíbar 18° y 20°

2.4.4 Almíbar concentrado 20° y 22°

2.4.5 Almíbar muy concentrado más de 22°

2.6 Se propone incluir materias azucaradas como la miel.

Se propone añadir la Sección 3 titulada: Designaciones que han de utilizarse en el etiquetado. Entonces 2.7, 2.8 y 2.9 serían los Apartados 3.1, 3.2 y 3.3.

En el caso del contenido del Apartado 2.8 (propuesta 3.2), se propone suprimir el corchete admitiendo la redacción circulada.

2.6 En la versión al español cambiar la conjunción “u” por “o”

Francia

Pueden implementarse los valores recomendados en la sección 2.3.2 (entre 18° y 22° Brix).

Con respecto a las secciones 2.4.2 y 2.4.3, los límites máximos para las diferentes concentraciones de almíbar no deben contener límites en común, si es posible. Por lo tanto, los valores deberían ser los que se presentan a continuación: Almíbar: entre 17° y 20° Brix, y el almíbar concentrado: más de 20° Brix, por ejemplo, entre 20° y 22° Brix.

España

A la sección 2.4.

Se propone la siguiente concentración de almíbar en los medios de cobertura de las frutas en conserva:

2.4.1 Almíbar muy ligero	**Entre 9º y 14º**
2.4.2 Almíbar ligero	**Entre 14º y 17º**
2.4.3 Almíbar	**Entre 17º y 20º**
2.4.4 Almíbar denso	**Entre 20º y 22º**
2.4.5 Almíbar muy denso	**Más de 22º**

Reino Unido

2.3.2 El Reino Unido aprueba las cifras correspondientes al zumo (jugo) de fruta concentrado, entre 18º y 22º Brix, que se encuentran actualmente entre corchetes.

Estados Unidos

Observaciones generales:

Reconocemos que en algunas ocasiones el desarrollo y utilización de directrices que cubren muchos productos podría simplificar la aplicación de normas y servir en el logro exitoso de los objetivos del Codex. Sin embargo, consideramos que el Anteproyecto de las Directrices sobre los Medios de Cobertura para las Frutas de Hueso en Conserva no logrará este fin. Como resultado, consideramos que el CCPFC debería reconsiderar este tema. Los Estados Unidos recomiendan descontinuar el trabajo sobre el desarrollo del anteproyecto de directrices sobre los medios de cobertura. En lugar de desarrollar un documento de “directrices”, consideramos que el CCPFV debería utilizar las directrices existentes provistas en cada norma individual así como en el Apéndice del Volumen 5ª- 1994 del Codex con el título “Medios de Cobertura (Composición y Etiquetado)”. Puede ser posible el simplificar el texto en las normas individuales, especialmente en términos de etiquetado. Sin embargo, no consideramos que sería beneficioso el desarrollar límites estandardizados para las concentraciones Brix para las distintas designaciones de almíbar. Existen varias razones por las que esta recomendación representa el curso de acción más apropiado para el CCPFV, incluidas las siguientes:

1) Estados Unidos tiene un historial largo en la producción de una variedad amplia de productos de fruta en conserva. Junto con esta producción, se han desarrollado normas estadounidenses de identidad y normas estadounidenses de calidad para muchos de estos productos. Se han realizado muchas investigaciones para crear estas normas distintas y es evidente que, debido a factores como la diferente naturaleza de dulzura, acidez y características de ecualización de estos productos, al igual que a las prácticas habituales de comercio, ha sido necesario establecer límites Brix para el almíbar muy diluido, diluido, concentrado y muy concentrado basándose en cada producto individual. De esta manera, cada norma podría reflejar las prácticas de comercio vigentes para la producción de cada producto de fruta de hueso en conserva. Los distintos límites Brix para los medios de cobertura utilizados en los diferentes productos son utilizados extensamente por la industria.

2) Es útil para el usuario de una norma si la información necesaria para la aplicación de ésta se encuentra en la norma, en lugar de en alguna referencia adicional. Debido a esto, consideramos que es apropiado y beneficioso retener la información acerca de los límites detallados de Brix para las distintas designaciones de almíbar en las normas individuales del Codex.

3) Las designaciones existentes del almíbar contenidas en las normas del Codex reflejan un gran porcentaje de la producción y comercio actual efectuado en las frutas en conserva. Sería innecesariamente perturbador cambiar al anteproyecto de las directrices y de esta manera cambiar drásticamente el formato y las designaciones de las concentraciones de almíbar.

4) Se han informado de muy pocas dificultades o insatisfacciones por parte de los comerciantes con respecto al formato existente.

5) Los medios de cobertura para las frutas en conserva no son una aplicación apropiada de las directrices generales debido a que las diferentes frutas en conserva tienen características únicas que resultan en la necesidad de límites Brix distintos para los medios de cobertura. Parece haber una justificación limitada para realizar esta nueva labor.