codex alimentarius commission

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

WORLD HEALTH ORGANIZATION

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 (e) del programa **CX/PFV 02/7**

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

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO

Se han recibido las siguientes observaciones de Argentina, Canadá, Cuba, Egipto, Francia, Malasia, Moldavia, Singapur, el Reino Unido y los Estados Unidos.

Argentina

El único punto en el documento que no está tan claro como Argentina quisiera es que la palabra "ligera" se utilice en conformidad con la definición dada por el CCFL en Alinorm 97/22, para su aplicación con relación al contenido de grasas, donde valores arriba del 1.5%, en valores absolutos, fueron establecidos para líquidos, con un mínimo del 25% en la reducción de grasas. Se debe considerar que estos parámetros aplicados a las normas de la leche de coco podrían crear algo de confusión sobre este tema.

Canadá

A Canadá le complace informar que aprueba la propuesta, en el trámite 6, correspondiente al *Proyecto de Norma para los Productos Acuosos del Coco.*

Cuba

2.1.3 La redacción debe comenzar con: El concentrado de nata (crema) de coco es el...

7 Se propone eliminarla de la norma.

8.2 Se propone eliminarla de la norma.

Egipto

Estamos de acuerdo en presentar el anteproyecto para avanzar al trámite 7 del procedimiento del Codex.

Francia

La primera oración correspondiente al estado del Apéndice debe ser eliminada debido a que el Anteproyecto de Norma no debería seguir conteniendo un apéndice.

1- ÁMBITO DE APLICACIÓN

La redacción del párrafo debería ser la siguiente:

“La presente Norma se aplica a los productos acuosos de leche de coco y nata (crema) de coco envasados que se definen en la sección 2 de la presente Norma. Esta Norma no cubre las bebidas edulcoradas y/o con saborizantes de coco”.

2- DESCRIPCIÓN

2.1: Definición del producto: el proceso de elaboración que se aplica al producto, que se define en la sección 2.2, debería ser incluido es este párrafo.

“Las leches de coco y las natas (cremas) de coco son los productos:

a) preparados a partir de una cantidad considerable de *endospermo de coco (almendra de coco)*, fresco de la palma de coco (*Cocos nucifera L.*) separado, entero, desintegrado, macerado o desmenuzado, y extraídos de modo que queden excluidos la mayor parte de las fibras y los residuos filtrables, con o sin agua de coco, y/o con adición de agua;

b) sometidos a un proceso térmico, en una manera apropiada (pasteurización o esterilización), antes o después de ser envasados herméticamente en un recipiente, para prevenir su alteración”.

- Los párrafos 2.1.3 a 2.1.6 deberían figurar en la Sección 2.2 "Formas de presentación".

- 2.1.3: Concentrado de nata (crema) de coco: debería especificarse el siguiente texto “…después de la eliminación parcial de agua de la nata (crema) de coco…”.

- 2.1.4: Nata (crema) de coco concentrada: El término “condensée” (condensada) no es apropiado en francés. Éste debería ser remplazado con “concentrée (concentrada)”.

Tal designación podría ser “nata (crema) de coco muy concentrada” o el porcentaje de la grasa concentrada de cualquiera de los productos podría ser indicada, tal como “nata (crema) de coco concentrada al 29%” o “nata (crema) de coco concentrada al 35%”.

- 2.1.5 “Leche de coco ligera” y 2.1.6 “Leche de coco desnatada”

Es muy difícil para el consumidor el poder distinguir entre dos productos de tan similares designaciones. Así como en el caso de la nata (crema) de coco concentrada, un valor mensurable debería ser incluido en la designación del producto para poder establecer una mejor relación entre el producto y el producto de referencia (Leche de coco, 2.1.2).

Las designaciones podrían ser las siguientes:

2.1.5: Leche de coco ligera: 5% contenido de grasas

2.1.6: Leche de coco desnatada: 3.75% contenido de grasas

- Otras formas de presentación: Este párrafo debería ser similar a aquellos de otras Normas del Codex.

3 – COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1: El agua añadida debería ser incluida en la sección 3.2: “Ingredientes permitidos”.

3.3: La columna de “Humedad” parece ser un tanto irrelevante debido a que los valores pueden ser directamente deducidos de los valores indicados en la columna de “Extracto seco total”.

Con respecto a la gama implementada para el porcentaje del extracto seco total para cada uno de los productos definidos, se debería utilizar una separación mayor entre cada uno de los mencionados productos. Por ejemplo, un producto que contiene el 12.7 por ciento de extracto seco total puede ser designado como “leche de coco” mientras que un producto que contiene el 12.6 por ciento de extracto seco total puede ser definido como “leche de coco ligera”. No obstante, ambos productos son casi idénticos. Un valor único de extracto seco total relacionado a una variable del 1 ó 2 por ciento sería más apropiado.

- Se debe añadir una Sección 3.5 “Clasificación de (recipientes) defectuosos”:

"Cualquier recipiente que no satisfaga los requisitos de calidad correspondientes, como se establecen en las secciones 3.3 y 3.4, deberán ser considerados 'defectuosos'".

- Se debe añadir una Sección 3.6 "Aceptación del lote":

"Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad correspondientes que se especifican en las secciones 3.3 y 3.4, cuando el número de (recipientes) "defectuosos", tal como se definen en la sección 3.5, no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (AQL 6.5)".

4 – ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de algunos de los aditivos está prohibido en el ámbito de la Comunidad. Las bases tecnológicas para el uso de tales aditivos deben ser declaradas:

473: Sucroésteres de ácidos grasos

211: Benzoato sódico

223: Metabisulfito sódico y 224: Metabisulfito potásico

6 – HIGIENE

Los párrafos 6.2 y 6.3, los cuales están incluidos en otras normas, (p. ej., en la norma del puré de manzana en conserva) deberían ser insertados en esta sección.

7 – PESOS Y MEDIDAS

Se debería añadir un párrafo 7.3: "Aceptación del lote:

Se considerará que un lote satisface los requisitos que se especifican en la sección 7.1, cuando el número de (recipientes) "defectuosos", tal como se definen en la sección 7.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius (AQL 6.5)".

8 – ETIQUETADO

Se debe añadir un párrafo 8.3: *"Etiquetado de recipientes no destinados a la venta al por menor"*, tal y como se incluye en todas las otras Normas del Codex.

9 – MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Debe escribirse el siguiente texto: *"Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius"*.

APÉNDICE: COMPOSICIÓN ADICIONAL

Estos criterios son exclusivamente para fines comerciales.

Malasia

TÍTULO

La opinión de Malasia es que el título debería ser específico para la leche de coco y la crema (nata) de coco porque este proyecto de norma sólo trata de la leche de coco y la crema (nata) de coco. El título debería ser el siguiente:

"PROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO – LECHE DE COCO Y CREMA (NATA) DE COCO"

2. DESCRIPCIÓN

Notamos que hay un error de redacción en la oración. La oración debería ser la siguiente:

Definición del producto

"La **leche** de coco y la **crema (nata)** de coco son los productos preparados a partir de una cantidad considerable de endospermo de coco (almendra de coco) fresco de la palma de coco (*Cocos nucifera L.)* separado, entero, **desintegrado,** macerado o desmenuzado, y extraídos de modo que queden excluidos la mayor parte de las fibras y los residuos filtrables, con o sin agua de coco, y/o con adición de agua.

2.1 **DEFINICIÓN DEL PROCESO**

La **leche** de coco y la **crema (nata)** de coco deberán ser sometidas a la pasteurización por calor, esterilización o a un tratamiento de temperatura ultra elevada (UTH).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Malasia quisiera reiterar su propuesta en la que declara que no se debe permitir la utilización del benzoato sódico como un conservante en los productos debido a que éstos están pasteurizados.

Moldavia

La República de Moldavia aprueba el Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosos del Coco (en el trámite 6 del procedimiento del Codex) y no presenta ninguna objeción relacionada con la norma.

Singapur

Singapur opina que no es necesaria la adición de 1000 ppm de benzoato sódico a la leche de coco pasteurizada, ya que el fin del proceso de pasteurización es el de retener la frescura y la composición natural del producto. El proceso de pasteurización por sí solo es suficiente para garantizar la inocuidad del producto por la duración del almacenado de éste.

Reino Unido

El Reino Unido sólo desea recomendar que el CCPFV se asegure de que el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos esté también conforme con la sección 8 y que los términos utilizados estén en conformidad con los términos lácteos, p. ej., leche y crema.

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.

---

[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.

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 4: Aditivos alimentarios, Espesantes / Estabilizadores

Los Estados Unidos desean que el aditivo "SIN 418 Goma gelán", sea añadido a la lista de Espesantes/ Estabilizadores.

Justificación: En términos de las prácticas industriales, los fabricantes de los Estados Unidos utilizan con frecuencia este ingrediente como un estabilizador o espesante. El uso de la Goma gelán es aceptado ampliamente en el comercio. Su uso es limitado por las buenas prácticas de fabricación (BPF). La Goma gelán aparece en la lista del Cuadro 3 de la GSFA, y por lo tanto, puede ser utilizada en los alimentos, incluidos los productos acuosos del coco, en conformidad con las BPF.

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