

comisión del codex alimentarius¹



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 04/22/3 Add. 1
Septiembre de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

S

**Vigésima segunda Reunión,
Washington, DC (área metropolitana), Estados Unidos de América
del 27 de septiembre al 1ero de octubre de 2004**

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS ENCURTIDOS

**Se han recibido observaciones de
Egipto, Francia, Irán, Malasia, Nueva Zelanda, Suiza, Estados Unidos y Venezuela.**

EGIPTO

Acepta el Proyecto de Norma del Codex para Productos Encurtidos.

FRANCIA

Según se especificó en la 21ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, el producto aquí definido no corresponde a la definición de los productos encurtidos; de hecho, es un tipo de condimento basado en aceite o salmuera, elaborado a partir de diversas hortalizas, granos de cereal y/o legumbres. A pesar de los cambios realizados, el Ámbito de aplicación del Proyecto continúa teniendo una definición deficiente.

Como fue mencionado por la Secretaría del Codex, todavía es necesario refinar los siguientes términos:

- Ámbito de aplicación
- Edulcorantes
- Medios de cobertura
- Aditivos
- Pesos y medidas
- Etiquetado

IRÁN

3.3 Para los productos encurtidos en salmuera, con respecto a algunos tipos de productos (aceitunas, calalú / quimbombó), el producto no deberá exceder un pH máximo de 4 y no deberá tener una acidez menor a 0.5.

3.3 (b) El máximo porcentaje de sal en el medio de cobertura líquido no deberá exceder el 10% del peso.

7.1 Con respecto a las aceitunas en los distintos medios de cobertura, se recomienda que el peso escurrido mínimo sea del 50 %.

MALASIA**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Malasia está de acuerdo con la recomendación de la Secretaría del Codex de reemplazar toda la sección 1, Ámbito de aplicación, con el siguiente texto:

“Esta norma se aplica a los productos encurtidos, según se definen en la Sección 2 infra, y que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior”.

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

- (b) Malasia propone eliminar la oración en la sección 2.1. (b) ‘....*con ingredientes apropiados al tipo de producto, para asegurar la calidad y conservación del mismo*’ y reemplazarla con la siguiente oración: ‘.... *o tratado para producir un producto ácido, e ingredientes apropiados son agregados dependiendo del tipo, a fin de asegurar la calidad y conservación del mismo*’. La sección 2.1. (b) tendrá la siguiente redacción:

“(b) sometido a curado, elaboración o tratado para producir un producto ácido, e ingredientes apropiados son agregados dependiendo del tipo, a fin de asegurar la calidad y conservación del mismo”.

3.1.1 Ingredientes básicos

Malasia propone la inclusión del ‘*Agua potable*’ y la presentación de los ingredientes en una lista para asegurar constancia con otras normas del Codex. La redacción de la sección deberá ser la siguiente:

1. Frutas, hortalizas, cereales y/o legumbres comestibles
2. Especies y condimentos; y/o
3. Agua potable en un medio de cobertura líquido, junto con uno o más de los ingredientes facultativos enumerados en la sección 3.1.2.

3.1.2 Ingredientes facultativos

Malasia opina que los condimentos de origen animal no deberían ser permitidos puesto que este producto es de origen vegetal, o de lo contrario se debería presentar una declaración en la etiqueta. Malasia propone eliminar el texto ‘(los condimentos pueden ser de dos tipos: de origen vegetal y de origen animal)’.

Malasia propone la eliminación de los ‘*edulcorantes nutritivos*’ de la lista de ingredientes facultativos en la **sección 3.1.2.** hasta que el CCPFV haya llegado a un acuerdo sobre la definición del término ‘*edulcorantes nutritivos*’ (consulte el documento CX/PFV 04/22/3 – Consideraciones generales para las Normas del Codex sobre las Frutas y Hortalizas Elaboradas y Consideraciones Específicas para el Proyecto de Norma del Codex para los Productos Encurtidos).

Esta recomendación se adhiere a la decisión que el Comité tomó durante la revisión de la Norma del Codex para el Puré de Manzana en Conserva, de que el término ‘*azúcares*’ o ‘*edulcorantes nutritivos*’ que aparecía en la Norma debería ser reemplazado con el texto ‘**azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y/o otros edulcorantes carbohidratos, tales como la miel**’ y que esta decisión debería ser aplicada a todas las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas (ALINORM 99/27, párr. 16 y CX/PFV 04/22/3 párr. 6).

Malasia propone que los ingredientes facultativos se presenten en una lista para asegurar constancia con otras normas del Codex. La redacción de esta sección debería ser la siguiente:

1. Azúcares (según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares CX-STAN 212-1999, Emd.1-2001)
2. Edulcorantes nutritivos sin refinar
3. Miel (según se define en la Norma del Codex para la Miel - CODEX STAN 12-1981, rev. 1 (1987), rev. 2 (2001))
4. Aceites vegetales comestibles
5. Vinagre
6. Zumo (jugo) de cítricos
7. Frutos secos
8. Extracto de malta
9. Sal
10. Salmuera
11. Pimientos picantes
12. Condimentos (~~los condimentos pueden ser de dos tipos: de origen vegetal y de origen animal~~)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1. Reguladores de la acidez

Malasia propone eliminar al “*SIN 350 Ácido málico*” y reemplazarlo con “*SIN 296 Ácido málico (DL-)*”.

4.3. Colorantes

Malasia propone la inclusión de la Tartrazina (SIN 102) en una dosis máxima de 500 mg/kg, según lo permite la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA) en la categoría de alimentos n°. ‘04.2.2.3 Hortalizas (incluidos los champiñones y los hongos, raíces y tubérculos, semillas de leguminosas y legumbres, y aloe vera), y las algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja’. La redacción de esta sección debería ser la siguiente:

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
102	Tartrazina	500 mg/kg

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda hace notar que en (este) código se hace referencia a los Principios Generales del Codex para la Higiene de los Alimentos, a Códigos de Prácticas de Higiene y a Códigos de Prácticas.

Se sugiere que, cuando se haga referencia a Códigos de Higiene y no se contengan requisitos pertinentes de la inocuidad de los alimentos, esta información debería ser incluida en la Norma. Sugerimos que esta información debería tratar de peligros específicos a la inocuidad de los alimentos, que estén asociados con los productos alimenticios.

Esta información será útil para los usuarios del documento final cuando elaboren un programa del sistema de HACCP.

SUIZA**COMENTARIOS INTRODUCTORIOS**

Suiza está de acuerdo con la mayoría de las enmiendas propuestas. No obstante, tenemos algunas observaciones específicas que hemos resumido a continuación:

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Suiza está de acuerdo con la propuesta presentada en el párrafo 26 del documento CX/PFV 04/22/3, es decir, modificar el ámbito de aplicación del Proyecto de Norma del Codex para Productos Encurtidos. Sin embargo, también queremos proponer la inclusión de las aceitunas de mesa en el ámbito de aplicación propuesto, puesto que éstas ya están reguladas en la Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa (Codex Stan 66-1981 (rev. 1-1987)). El ámbito de aplicación propuesto tendría la siguiente redacción:

"Esta norma se aplica a los productos encurtidos, según se definen en la Sección 2 *infra* y que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. Esta norma no se aplica a los pepinos encurtidos, al kimchi, ni a las aceitunas de mesa".

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1.2 Ingredientes facultativos**

Edulcorantes nutritivos y edulcorantes nutritivos sin refinar:

Los "edulcorantes nutritivos" y los "edulcorantes nutritivos sin refinar" se mencionan como ingredientes facultativos. Sin embargo, no es claro qué tipo de ingredientes es cubierto bajo estos términos. Por lo tanto, proponemos que se definan los ingredientes cubiertos por los términos "edulcorantes nutritivos" y "edulcorantes nutritivos sin refinar" o que se haga referencia a una norma vigente del Codex, p. ej., "azúcares, como se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999 (enmend. 1-2001))" o "miel, como se define en la Norma Revisada del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981, rev. 1 (1987), rev. 2 (2001))".

Frutos secos:

Los frutos "secos" se mencionan como un ingrediente facultativo. En nuestra opinión, todos los tipos de fruta (ya sean secos o frescos) podrían ser utilizados en la preparación de los productos encurtidos. Por lo tanto, queremos proponer la eliminación del término "secos" como se indica a continuación: frutos ~~secos~~.

Pimientos picantes:

Los "pimientos picantes" se mencionan como un ingrediente facultativo. Normalmente, no se especifican especias en las normas del Codex. A fin de utilizar términos establecidos por Codex, así como también para evitar restricciones respecto al tipo de hierbas y especias reconocidas que pueden ser utilizadas como "ingredientes facultativos", queremos proponer el reemplazo del término "pimientos picantes" con el término "especias" en la lista de "Ingredientes facultativos".

Salmuera:

La "salmuera" se menciona como un ingrediente facultativo. Salmuera, el líquido obtenido de la mezcla del agua con sal, se menciona como un ingrediente facultativo y como un medio de cobertura. En nuestra opinión, la salmuera debería describir el medio de cobertura, mientras que los componentes de la salmuera, el agua y la sal, deberían ser presentados en la lista de ingredientes facultativos. Por lo tanto, queremos proponer el reemplazo del término "salmuera" con el término "agua".

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1.1 (a) Productos encurtidos en aceite comestible

La sección 7.1.1 (a) define que el peso escurrido del ingrediente básico en el producto final no deberá ser inferior al 60 % del peso total. En nuestra opinión, el peso escurrido del producto final como se menciona en (b) y (c) de esta sección es importante. Por lo tanto, proponemos reemplazar la oración en la sección 7.1.1 (a) "El peso escurrido del ingrediente básico en el producto final no deberá ser inferior al 60 % del peso total" con la oración "El peso escurrido del producto final no deberá ser inferior al 60 % del peso total".

8. ETIQUETADO

8.2.2.

Esta sección hace referencia a tres tipos de productos encurtidos presentados en la sección 3 de esta norma. Sin embargo, no se entiende claramente cuál es la clase de productos cubiertos por estos tres tipos, aunque suponemos que se refieren a los productos envasados en las tres clases distintas de medios de cobertura. Por consiguiente, queremos proponer que se cambie el número para la sección de referencia de 3 a 3.3. La sección 8.2.2 propuesta tendría la siguiente redacción:

"En el caso de los productos encurtidos no cubiertos bajo los tres tipos señalados en la sección 3.3, éstos deberán ser etiquetados como "Encurtido de mango" o "Mango encurtido".

ESTADOS UNIDOS

Observaciones de los Estados Unidos sobre:

Consideraciones generales sobre las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas (CX/PFV 04/22/3)

Edulcorantes

Estados Unidos continúa aprobando las referencias a los azúcares en las normas del Codex con el texto "*los azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y/o otros edulcorantes carbohidratos, tales como la miel*" y considera que el CCPFV debería aplicar esta decisión a todas las normas pertinentes del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas. Recomendamos que los comités laterales correspondientes del Codex (CCFAC, CXS y JECFA) se encarguen de la determinación final de cuáles y cuándo dichas sustancias son utilizadas como ingredientes alimentarios para efectos de endulzar, o como un aditivo alimentario para efectos de endulzar, de una manera coherente con las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas.

Estados Unidos aprueba firmemente el objetivo del Codex de mantener consistencia dentro del sistema de Codex *vis a vis* los términos utilizados en diferentes legislaciones nacionales o regionales para designar estas sustancias. Por lo tanto, en cuanto a las referencias de los compuestos que no son considerados aditivos alimentarios pero que llevan a cabo funciones relativas a endulzar, que son vistos como alimentos o ingredientes alimentarios y que se presentan en la lista bajo la sección de Factores esenciales de composición y calidad, son aprobados por el comité correspondiente del Codex antes de su inclusión en las normas elaboradas por el CCPFV; o el CCPFV busca la recomendación u orientación de los comités correspondientes del Codex sobre asuntos tales.

El CCPFV es un comité basado en productos y no se le deberían dar tareas relacionadas con asuntos y responsabilidades que son más pertinentes para otros comités del Codex.

Medios de cobertura

Estados Unidos está totalmente de acuerdo con la decisión tomada en el 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 1997) de revisar y simplificar tanto como sea posible las normas de productos vigentes del Codex, y de que la elaboración de normas de productos específicos o de requisitos detallados debería llevarse a cabo solamente cuando fuera debidamente justificado. Sin embargo, Estados Unidos no considera que un documento separado que contenga las Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas y las Hortalizas en Conserva, según se propuso por el CCPFV en su 19ª reunión (marzo de 1998), contribuye al objetivo del Codex de simplificar las normas.

En lugar de esto, Estados Unidos recomienda:

1. Que las disposiciones para los medios de cobertura para las frutas y las hortalizas en conserva se anexasen al anteproyecto de norma del producto. Esto resulta en una norma que es fácil de usar.
2. Que la redacción en la sección sobre medios de cobertura se cambie a “Medios de cobertura **recomendados** para las hortalizas en conserva”.

Aditivos alimentarios

Estados Unidos prefiere la opción b:

La referencia a la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios mediante la inserción de una declaración general bajo la categoría pertinente de aditivos alimentarios.

Estados Unidos recomienda que el CCPFV siga este mandato de la Comisión de simplificar las normas que el comité elabora respecto a los criterios esenciales de calidad y llenado, y de utilizar las normas generales del Codex (relativas al etiquetado, higiene, aditivos alimentarios, contaminantes de los alimentos, etc.) tanto como sea posible.

Estados Unidos recomienda que el Comité utilice el siguiente proceso de dos pasos para guiar el debate dentro del mismo.

1. Antes que nada, el CCPFV debería responder preguntas respecto a la necesidad tecnológica de las clases funcionales de aditivos alimentarios en estas normas. Recomendamos que este debate debería basarse en los siguientes principios:
 - a. Se justifica la necesidad tecnológica de las clases funcionales de los aditivos alimentarios en la norma vigente. Los miembros del CCPFV que cuestionan la necesidad de una clase funcional de aditivos alimentarios en la norma vigente son responsables de proporcionar una justificación al CCPFV explicando por qué una clase funcional de aditivos alimentarios en particular ya no está justificada.
 - b. La necesidad tecnológica de clases funcionales adicionales de aditivos alimentarios debería ser proporcionada al CCPFV con una justificación.
2. Una vez que se haya resuelto la necesidad de una clase funcional de aditivos alimentarios en particular, entonces el CCPFV debería tratar de responder preguntas relacionadas con aditivos alimentarios específicos (es decir, revisiones de la lista de aditivos alimentarios y las dosis máximas de uso correspondiente); recomendamos que el debate del CCPFV sea guiado por los siguientes principios:
 - a. Sólo los aditivos a los que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) asigne una IDA completa, cumplen con los requisitos para inclusión en la norma.

- b. Hay justificaciones para los aditivos alimentarios presentados en las listas de las normas vigentes. Los miembros del CCPFV que cuestionan un aditivo alimentario específico o su dosis de uso en la norma vigente, son responsables de proporcionar una justificación al CCPFV explicando por qué un aditivo alimentario en particular o su dosis de uso ya no está justificado en dicha norma.
- c. Una vez que se haya establecido la necesidad de una clase funcional de aditivos alimentarios, entonces se debería proporcionar al CCPFV, para continuar el debate, información que respalde los aditivos alimentarios adicionales (para dicha clase funcional) y sus dosis máximas de uso que sean necesarias para lograr un efecto funcional tecnológico en particular.

Para tener conformidad con los Principios Generales del Codex para el Uso de Aditivos Alimentarios (XOT-1) y con el Preámbulo a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CX-STAN 192), las justificaciones para una clase funcional de aditivos alimentarios, o la información de respaldo acerca de cualquier aditivo alimentario adicional, así como su dosis de uso, deberían abarcar las siguientes preguntas:

1. ¿Conservará la clase funcional o el aditivo en particular la calidad nutricional del alimento?
2. ¿Proporcionará la clase funcional o el aditivo en particular los ingredientes o los elementos constitutivos necesarios para el alimento?
3. ¿Contribuirá la clase funcional o el aditivo en particular a conservar la calidad o la estabilidad de un alimento o a mejorar sus propiedades organolépticas, siempre y cuando éste no cambie la naturaleza, el fundamento o la calidad del alimento de manera que se engañe al consumidor? O
4. ¿Contribuirá positivamente la clase funcional o el aditivo en particular en la elaboración, procesamiento, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, siempre y cuando el aditivo no sea usado para cubrir los efectos del uso de materia prima defectuosa o de prácticas (incluidas las prácticas no higiénicas) o técnicas indeseables durante el transcurso de cualquiera de estas actividades?

Consideramos que este enfoque acelerará el trabajo del CCPFV y asegurará que las deliberaciones del CCPFV sean transparentes, así como también, consistentes con los principios de trabajo del Codex.

Contaminantes

Estados Unidos aprueba la tendencia actual en Codex de hacer referencia a los “Contaminantes” en términos generales, y recomienda que el CCPFV haga lo mismo.

Comentarios Específicos al Proyecto de Norma del Codex para Productos Encurtidos

Título / Nombre de la norma

Estados Unidos recomienda que el título de la norma sea cambiado a “Frutas y Hortalizas Encurtidas y Productos Afines” para efectos de claridad. Hay muchos tipos de productos encurtidos, incluidas las carnes, carnes de aves de corral y pescado, que no son incluidos en esta norma y que se encuentran fuera de los términos de referencia del CCPFV.

Ámbito de aplicación

Estados Unidos está de acuerdo con la decisión de limitar la norma a los “Productos destinados al consumo directo puestos a la venta en un medio de cobertura” y que no se aplica a los productos destinados a una elaboración ulterior, a los pepinos encurtidos o al kimchi.

4. Aditivos alimentarios

Esta sección debería hacer referencia en términos generales a los Cuadros correspondientes del Codex (1, 2 y 3), según se sugiere en los párrafos 20 al 22 del documento CX/PFV 04/22/3.

Estados Unidos está de acuerdo con los usos propuestos de los aditivos alimentarios en la norma. Sin embargo, recomendamos que todos los benzoatos (SIN 210, 211, 212 y 213), sorbatos (SIN 200, 201, 202 y 203) y sulfitos (220 al 225, 227, 228 y 539) sean incluidos en la lista de conservantes aceptables en esta norma.

Señalamos que la CAC ya ha adoptado disposiciones para el uso de varios colorantes (Color caramelo Clase III y IV, Verde sólido FCF), agentes antiespumantes (polidimetilsiloxano), agentes endurecedores (sulfato de aluminio, sulfato amónico), conservantes / secuestrantes (los EDTA, SIN 385, 386). Recomendamos que el CCPFV considere que los efectos técnicos de estos aditivos adicionales son justificados y que considere si las disposiciones específicas adoptadas en la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios serán mantenidas en la norma del Codex para los productos encurtidos.

Estados Unidos recomienda que los aditivos alimentarios edulcorantes sean incluidos como aceptables para su uso en los alimentos regulados por esta norma.

En la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios se separa el título para frutas n°. 04.1.2 del título para hortalizas n°. 04.2.1, y el CCPFV debería prestar mayor atención a esta separación en las listas de aditivos y conservantes para los productos encurtidos. Por lo tanto, Estados Unidos sugiere que el CCPFV remita la lista de aditivos y conservantes para esta norma, y para todas las otras normas del CCPFV, al CCFAC para obtener una determinación final al respecto.

VENEZUELA:

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN:

“Esta Norma se aplica a los productos encurtidos según se definen en la Sección 2 infra, que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicara al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. Esta norma no incluye a los pepinos encurtidos y al kimchi”.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del Producto

Se entiende por “producto encurtido” el producto **natural:**

- (a) Preparado con frutas, hortalizas, cereales, legumbres especias y condimentos **comestibles sanos y limpios;**
- (b) Sometidos a curado y **elaborados con ingredientes adecuados al tipo de producto;**
- (c) **Elaborado y conservado en forma apropiada en un líquido de cobertura idóneo que contenga los ingredientes apropiados de acuerdo a la variedad y tipo de producto encurtido.**

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.2 Ingredientes Facultativos

Edulcorantes **nutritivos refinados o no**, aceites vegetales comestibles, vinagre, zumos (jugos) de cítricos, frutos secos, extracto de malta, sal salmuera, pimientos picantes, condimentos **de origen animal y/o vegetal.**

3.2 LÍQUIDOS DE COBERTURA

3.3.1 Productos encurtidos en Aceite comestible

El porcentaje de aceite en el producto no deberá ser inferior al 10% del peso.

3.3.2 Productos encurtidos en salmuera

El porcentaje de sal en el líquido de cobertura no deberá ser inferior al 10% del peso, cuando la sal se utilice como el agente conservante principal.

3.3.3 Productos encurtidos en líquidos de cobertura ácidos

La acidez del líquido de cobertura no deberá ser inferior al 2% del peso, calculado como ácido acético.

En todos los líquidos de cobertura, el producto no deberá superar un pH de 3,7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.2 CONSERVANTES

No. SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO (IDA) (exp. mg/kg)
E 210	Ácido Benzoico	5*
E 211	Benzoato Sódico	
E 212	Benzoato de Potasio	
E 200	Ácido Sórbico	25**
E 203	Sorbato de Sodio	
E 202	Sorbato de Potasio	
E 221	Sulfito de Sodio	0,7***
E 224	Metabisulfito de Potasio	SA

* Expresado como Ácido Benzoico.

** Expresado como Ácido Sórbico

*** Expresado como Sulfito de Sodio

SA Sin Asignar. Existen varias razones para no asignar una IDA, comenzando por la falta de información hasta datos de efectos adversos que requiere que un aditivo alimenticio o droga alimentaria no deba utilizarse del todo.