

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 4(b) del programa

CX/PFV 04/22/5 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**

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS
TOMATES EN CONSERVA**

**Se han recibido observaciones de
Francia, Nueva Zelanda, Estados Unidos, Venezuela y el WPTC**

FRANCIA

Las disposiciones para los concentrados de tomate encontradas en la regulación n°. 1764/86 han sido reproducidas en gran medida en el Proyecto de norma. Este texto da cabida a muchas observaciones

1 - Ámbito de aplicación: la redacción debería ser modificada de acuerdo a la petición presentada por la Secretaría del Codex, a fin de tener conformidad con otras normas del Codex.

2 – Descripción:

- 2.3 “Formas de presentación”: Este párrafo debería incluir las formas de presentación mencionadas en la sección 8.2.2.

3 – Factores esenciales de composición y calidad:

- 3.1.2. Medios de cobertura: El texto debería hacer referencia a las Directrices para los Medios de Cobertura para las Hortalizas en Conserva, y se deberían retener las disposiciones específicas correspondientes a los tomates en conserva, según la lista presentada en la sección 3.1.2.
- 3.1.3. En el inciso a) sólo debería retenerse la exclusión de los condimentos con sabor a “tomate”, y podría eliminarse el inciso b), puesto que está incluido en las directrices.

En el inciso c) se deberían tomar en cuenta las observaciones generales presentadas por la Secretaría del Codex respecto a los edulcorantes. Es esencial determinar si los edulcorantes incluidos son ingredientes o aditivos. En este caso, sólo se incluyen la sacarosa, la dextrosa y el jarabe de glucosa, según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares.

3.2. Criterios de calidad

3.2.1.1. Debido a las tolerancias declaradas en la sección 3.2.4, la denominación “Casi enteros” debería ser eliminada.

4 - Aditivos:

- Reguladores de la acidez: el Cuadro 3 de la Norma General del Codex sobre Aditivos Alimentarios no debería reproducirse aquí; se deberían implementar disposiciones comunes para los reguladores de la acidez permitidos para los tomates en conserva, de conformidad con la Directriz 95/2/CE.

7 – Pesos y medidas:

- 7.1.4.1: El peso escurrido mínimo debería ser del 56 % y se deberían aplicar las disposiciones incluidas en la regulación n.º. 1764/86, artículo 7, sobre el llenado de los envases de vidrio.

8 – Etiquetado: así como en otras normas del Codex, se deberían incluir disposiciones relacionadas con el etiquetado de productos no destinados a la venta al por menor.

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.

ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos pide que el CCPFV preste atención a las distintas normas nacionales de identidad y a las directivas que influyen en las prácticas industriales en muchos países, y que por consiguiente afectan el producto final. Los siguientes valores indican tolerancias para cuatro defectos en distintas normas nacionales para los tomates en conserva:

3.2.4. Tamaño o integridad (Casi enteros)	Directiva de la UE, 65 % Norma estadounidense, 80 %
3.2.5.1 Piel (sólo para las formas de presentación de tomates enteros y pelados)	Directiva de la UE, 30 cm ² por kg Norma estadounidense, 15 cm ² por kg
3.2.5.3 (a) Recuento de mohos	Directiva de la UE, 50 % Norma estadounidense, 12 %

Estados Unidos recomienda que la sección 3.2 del anteproyecto de norma debería dejarse a la legislación nacional de los países importadores o volver al texto original en la norma bajo examen.

Aditivos alimentarios

Estados Unidos aprueba la inclusión en esta norma de disposiciones relativas a aditivos alimentarios para reguladores de la acidez y agentes endurecedores. En nuestra opinión, no hay justificación para otros efectos funcionales de aditivos alimentarios.

Proponemos la revisión de la sección de agentes endurecedores:

Cualquier sal de calcio presentada en la lista del Cuadro 3 o que sea aceptable en la categoría de alimentos n°. 04.2.2.4 (Hortalizas en conserva, embotelladas (pasterizadas) o empacadas en bolsas al vacío (incluidos los champiñones y los hongos, raíces y tubérculos, leguminosas y legumbres, y aloe vera), y algas marinas) que se utilice como agente endurecedor, puede ser añadida de manera que el contenido iónico de calcio en el producto final en las formas de presentación “en trozos” (sección 2.3.2) no sea mayor al 0.8 %, y el contenido iónico de calcio en el producto final en las formas de presentación “enteros” (sección 2.3.1) no sea mayor al 0.45.0%”.

El título de la categoría de alimentos n°. 04.2.2.2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios también debería ser añadido a las disposiciones de los reguladores de la acidez.

8.2 Nombre del producto

8.2.2 (e) **Tomate para pizza:** el producto obtenido de la concentración del zumo (jugo) de tomate sin refinar (sin eliminar piel ni semillas).

Estados Unidos prefiere que este producto se excluya de la norma debido a la extensa gama de productos de tomate que se comercializan como tomate para pizza. En los Estados Unidos no hay una definición oficial ni una definición de la industria para el tomate para pizza. Además, el producto descrito puede ser concentrado o producido con diferentes porcentajes de sólidos solubles, diversos condimentos y saborizantes, y vendido en diferentes formas. Estados Unidos considera que en este momento es prematuro tener o imponer una definición y norma globales para este producto.

VENEZUELA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN:

“Esta Norma se aplica al producto tomates en conserva según se define en la Sección 2, que está destinado al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. **Las disposiciones de esta Norma también se aplican a tomates en conserva sazonados o condimentados con productos vegetales naturales (cebolla, pimienta, pimentón, celery y cualquier otro aprobado por la Autoridad Sanitaria competente) sin exceder el 10 % m/m del producto. (Norma venezolana COVENIN 71:2000 Tomates envasados (2ª Revisión)).**

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD.

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.3. Ingredientes facultativos

- (a) Especies, plantas aromáticas (como hojas de albahacas) y sus extractos naturales y aderezos, **cebolla, pimienta, pimentón, celery y cualquier otro aprobado por la Autoridad Sanitaria competente**, excepto condimentos con sabor a tomate.
- (c) Cuando se emplean acidificantes, **edulcorantes nutritivos** secos como sacarosa, dextrosa y jarabe de glucosa seco, según se indica en la Norma del Codex para los Azúcares (Codex Stan 212-1999, Emd. 1-2001) con un etiquetado específico.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.4 Tamaño o integridad

El tamaño o la integridad constituyen solamente un factor de la presentación “Tomates Enteros”. Los tomates en conserva que se presentan “Enteros” deberán contener no menos de 65% (**80%**) m/m de tomates escurridos en unidades enteras o casi enteras **de consistencia firme**, con la excepción de que en todo recipiente puede haber una unidad que no este entera.

3.2.5 Defectos y Tolerancia

3.2.5.1 Piel (sólo para las presentaciones enteras y peladas):

Enteros y pelados: no más de 30 **(15)** cm² de superficie total por Kg de contenido total.

3.2.5.2 Macas

No más de 3,5 cm² de superficie total por kg. de contenido total. **Exento de macas.**

3.2.5.3 Recuento de Mohos

(a) Para tomates en conserva empacados con o sin zumo (jugo) de tomate, pulpa, puré o pasta, el lote será considerado fuera del cumplimiento de la norma si , a analizar la porción líquida obtenida al mezclar los tomates y el medio de cobertura, el recuento promedio de mohos en 6 muestras es mayor al 50%. **Hifas de Mohos: máximo 20% de campos positivos (Norma Venezolana COVENIN 2427:87 “Determinación de hifas de mohos. Cámara de Howard) y cumplir con los requisitos de esterilidad comercial (Norma Venezolana COVENIN 2278:85 Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de esterilidad comercial).**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.2. Agentes endurecedores: Las sales de calcio se pueden añadir como agentes endurecedores, de tal manera que el contenido iónico del calcio en el producto terminado, en las formas de presentación en tomates en trozos no sea mayor del 0,08 % **(0,03 %)**, y el contenido iónico del calcio en el producto terminado en las formas de presentación tomates enteros no sea mayor de 0,045 % **(0,03 % Norma venezolana COVENIN 71:2000 Tomates Envasados(2ª. Revisión))**.

Una concentración mínima de sales de calcio endurece el producto haciéndolo aceptable. Venezuela sugiere que el contenido iónico de calcio en el producto terminado (entero y en trozos) no debe ser mayor al 0,03 %, ya que cantidades superiores permitirían el uso de tomates muy maduros para elaborar este producto.

5. CONTAMINANTES

5.1. Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este tipo de producto.

Norma Venezolana COVENIN 71:2000 Tomates Envasados (2ª Revisión).

Contaminantes.

CONTAMINANTE	Límite (máx) (mg/Kg)	MÉTODO DE ENSAYO
Cobre	5,0	COVENIN 1255
Plomo	1,0	COVENIN 1335
Arsénico	0,2	COVENIN 948
Estaño	125,0	COVENIN 1256
Zinc	5,0	COVENIN 1333
Mercurio	0,05	COVENIN 1407

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DEL ENVASE

7.1.4. Peso escurrido mínimo

7.1.4.1. Peso escurrido del producto no deberá ser menor del 50 % (**65 %**) del peso de agua destilada a 20 °C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

8. ETIQUETADO.

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.2. Las formas de presentación, según se definen en la sección 2.3 y los líquidos de cobertura de la sección 3.1.2, deberán declararse como parte del nombre o cerca de este.

(f) Tomates sazonados o condimentados. Tomates enteros o en trozos al que se le añaden productos naturales vegetales tales como cebolla, pimienta, pimentón, celery y cualquier otro aprobado por la Autoridad sanitaria competente, sin exceder el 10 % m/m del producto.

WPTC

A) La redacción de la **Sección 3.2.5.1 Piel**, es aceptada por el WPTC con una cantidad de piel de 30 cm².

Justificación: *“La tecnología utilizada en Europa para pelar los tomates no incluye métodos químicos sino únicamente métodos físicos / mecánicos, lo que significa que un estándar menos restrictivo de 30 cm² de piel por kg neto de tomates pelados enteros en conserva es esencial, especialmente debido a que las variedades de tomates actualmente utilizadas y la velocidad de las líneas modernas de elaboración hacen que un límite menor de piel no pueda ser logrado.*

El uso de métodos químicos (pelado cáustico) para pelar puede permitir el lograr un promedio menor de contenido de piel, pero estos métodos conducen a cuestiones más serias de contaminación ambiental, ya sea directamente, o indirectamente para neutralizar el desperdicio que generan”.

B) **Sección 3.2.5.2:** Macas. El término “macas” debería ser definido de una mejor manera puesto que esta formulación da cabida a la posibilidad de interpretaciones subjetivas.

C) **Sección 4 Aditivos alimentarios, 4.1 Reguladores de la acidez;** al final se debería insertar la oración “uso y niveles limitados por las BPF”.

D) **Sección 4 Aditivos alimentarios, 4.2 Agentes endurecedores;** cancelar los niveles propuestos del contenido iónico de calcio (0.045 % en la forma de presentación “tomates enteros” de la sección 2.3.1, y 0.08 % en la forma de presentación “tomates en trozos” de la sección 2.3.2) e insertar la oración “uso y niveles limitados por las BPF”.

E) **Sección 5.1 contaminantes (...)** Reintroducir la referencia del efecto de la concentración en la medición de los contaminantes. El valor de los niveles máximos de contaminantes debe tener conformidad con el contenido de sólidos solubles naturales de tomate, con un valor de referencia de la fruta fresca de un 4.5 %.

F) **Sección 5.2 Residuos de plaguicidas (...)** Reintroducir la referencia del efecto de la concentración en la medición de los residuos de plaguicidas. El valor de los niveles máximos de plaguicidas debe tener conformidad con el contenido de sólidos solubles naturales de tomate, con un valor de referencia de la fruta fresca de un 4.5 %.

E) **Sección 8.2.2. (...)** - Tomate para pizza; cancelar la siguiente oración:

~~Tomate para pizza: el producto obtenido de la concentración del zumo (jugo) sin refinar (sin eliminar piel ni semillas).~~ El tomate para pizza debería ser incluido en la **Sección 8.2.3** posterior.

F) Insertar una sección sobre el etiquetado de los envases no destinados a las ventas al por menor

SECCIÓN 8.3 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LAS VENTAS AL POR MENOR

La información para los envases no destinados a las ventas al por menor se deberá presentar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador pueden ser reemplazados con una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan el envase.

MÉTODOS DE ANÁLISIS

En ambas normas, los métodos de análisis no han sido identificados. El WPTC recomienda al Comité del Codex Alimentarius, que los institutos que son reconocidos por la industria por sus aptitudes específicas en el análisis de los productos de tomate (p. ej., SSICA, UC Davis, etc.), colaboren para proponer métodos de análisis de referencia. Los gastos para patrocinar este esfuerzo deberían ser cubiertos por los Estados miembros.