

# comisión del codex alimentarius<sup>1</sup>



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(c) del programa

CX/PFV 04/22/6 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 PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA**

**Se han recibido observaciones de  
Egipto, Francia, Irán, Kenia, Nueva Zelandia, Estados Unidos y la OEITFL.**

## **EGIPTO**

Acepta el Proyecto de Norma del Codex para ciertas Hortalizas en Conserva.

## **FRANCIA**

Este Proyecto de norma preparado por el grupo de trabajo encabezado por Francia, da cabida a algunas observaciones:

- **Las observaciones presentadas por la Secretaría del Codex**, especialmente aquellas sobre los medios de cobertura, así como también aquellas relacionadas con los Factores esenciales de composición y calidad, podrían ser incorporadas:
- Sección 3.2, al incluir solamente la referencia a las directrices sobre los medios de cobertura, como en el caso de los brotes de bambú en conserva;
- Sección 3.4.2.5, a ser insertada (la sección 3.4.2.5, por lo tanto, se convierte en la sección 3.4.2.6). La redacción exacta de la sección 3.5 debería ser: "Un envase que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de uniformidad, según se establecen en la sección 3.4.2, debería considerarse 'defectuoso'".
- Muchas de las especificaciones implementadas en este Proyecto de norma se originan del **Código europeo de la OEITFL**, el cual fue adoptado por todas las organizaciones profesionales nacionales; dada la importancia del mercado europeo para las hortalizas en conserva, se debe asegurar la retención de estas disposiciones, especialmente en lo que respecta a las designaciones de envasado, tamaño y llenado.
- Este documento es largo. Por lo tanto, los Estados Unidos han propuesto recientemente que el formato sea revisado de manera que sea más fácil de leer para los usuarios. Esta proposición pide que el documento sea estructurado de diferente manera: todas las disposiciones específicas para una hortaliza dada deberían ser consolidadas, mientras que las disposiciones generales aplicables a todas las hortalizas deberían permanecer sin cambio alguno. Por ejemplo, la estructura correspondiente a las zanahorias debería ser la siguiente:

- Las secciones: 1 Ámbito, 2 y 2.1, permanecerían intactas.
- Pero en la sección 2.2. Definiciones del producto:
  - 2.2.1 Zanahorias
  - 2.2.1.2 Formas de presentación para las zanahorias
  - 2.2.1.3. Uniformidad para las zanahorias
  - 2.2.1.4. Defectos y tolerancias para las zanahorias
  - 2.2.1.5. Peso escurrido mínimo para las zanahorias
- Las disposiciones generales: 3 (Factores esenciales de composición y calidad), 4 (Aditivos), 5 (Contaminantes), 6 (Higiene), 7 (Pesos y medidas), 8 (Etiquetado) y 9 (Métodos de análisis), se ubicarían hacia el final del documento, después de todas las disposiciones dirigidas a las hortalizas específicas reguladas por la norma.

### **PROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA (ANEXO)**

Parece haber ocurrido un error en la sección 2.4: el término “zumo (jugo) de fruta” debería ser “zumo (jugo) de hortaliza”.

#### **I. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

1.1. Las siguientes directrices especifican las reglas de composición y etiquetado para los medios de cobertura utilizados en las hortalizas en conserva.

#### **2. COMPOSICIÓN Y DENOMINACIONES UTILIZADAS EN EL ETIQUETADO**

2.1. Se puede utilizar cada uno de los siguientes medios de cobertura.

2.2. Agua: al final con la sal añadida.

2.3. Agua con la adición de sal y/o azúcares y/o otros edulcorantes como la miel, o sin la adición de azúcares, con o sin plantas aromáticas, especias o extractos de ellas, condimentos, zumo (jugo) de fruta regular o concentrado, aceite 1 o vinagre 1. Estos ingredientes no deben modificar el sabor característico del producto.

2.4. Si uno de los ingredientes añadidos altera de hecho el sabor característico del producto, el nombre de dicho ingrediente debería aparecer junto con la denominación comercial del producto o cerca de ésta.

2.5. Se puede etiquetar el producto con la denominación “envasado al vacío” o “sin medio de cobertura” cuando el producto es envasado sin medio de cobertura alguno, o en un líquido que no excede el 20 % del peso neto total del producto, y el envase es cerrado bajo condiciones que conducen a una mínima depresión interna del envase, de acuerdo a los siguientes valores medidos, a una temperatura de 20°C:

- 500 milibarias 2 para envases de una capacidad igual o menor a 2550 ml;
- 300 milibarias para envases de una capacidad mayor a los 2550 ml.

## IRÁN

- 3.4.3.5 La tolerancia para el defecto de “granos dañados” debería ser mayor debido a algunos problemas técnicos.
- 7.2.4.2 Irán propone modificar la tabla. Cuando el peso escurrido mínimo es 66 %, el espacio no es suficiente para el medio de cobertura líquido. Por lo tanto, el peso escurrido mínimo con un medio líquido debería ser establecido como el 61 %.
- 7.2.5 Debido a que el peso escurrido mínimo tiene un efecto en el llenado, cuando los guisantes (arvejas) no estén calibrados, el peso escurrido mínimo debería ser establecido como el 60 %, un nivel que no ocasiona dificultades.

## KENIA

### 2.1 Definición del producto

**Punto (1)** Rechazamos la propuesta si Tailandia incluye algunos productos tales como el tomate, etc.

**Punto (2) Medios de cobertura**

Kenia considera que es muy caro incluir el “envasado al vacío” en sus operaciones, por lo tanto, no está de acuerdo con los Estados Unidos.

### 2.2 Definiciones específicas de los productos

#### Sección 2.2.2

Kenia propone que se utilice el término "frijoles (judías) verdes" (*Green beans*) pero no “frijoles (judías) franceses” (*French beans*), porque ya no se cultiva este producto solamente en Francia.

#### 2.2.5 Etiquetado y formas de presentación

Es necesario que el producto esté etiquetado de manera que se diferencie entre “brotes de palmitos” o “brotes de palmitos cultivados”.

### 2.3 Formas de presentación

Kenia está de acuerdo con las observaciones de la India respecto a las formas de presentación. Los países en desarrollo no cuentan con tales maquinarias y tecnologías sofisticadas para observar dichas especificaciones, y la diferencia en tamaño no afecta la seguridad del consumidor.

#### 2.3.1 Zanahorias

Kenia está de acuerdo con Francia respecto a las proporciones longitudinales de las zanahorias.

#### 2.3.2 Frijoles (judías) verdes y frijolillos

**Punto (2) Cortados o en trozos**

Kenia quiere ser convencida de que habrá una garantía para la necesidad de tener una homogeneidad adecuada para ambos productos, tanto para los frijoles (judías) verdes como para los frijolillos.

**PUNTO (3) TROZOS PEQUEÑOS**

Kenia está de acuerdo con cualquier forma en la que éstos se elaboren, siempre y cuando haya un límite superior respecto al 25 % de las piezas.

### 2.3.2.2 Requisitos para la clasificación por tamaño de los frijoles (judías) verdes o frijolillos

Kenia propone que se incluya en la norma el 8 % para las cuatro categorías (1), (2), (3) y (4) pero no las categorías (5) y (6).

### 2.3.3.1 Espárragos - formas y tamaños

Kenia está de acuerdo con la modificación de la cláusula en los párrafos 1, 2, 3 y 4.

### 2.3.3.2 Espárragos - color

Kenia no tiene ningún problema con la propuesta de Estados Unidos respecto al cambio del porcentaje de las puntas de los espárragos de un 25 % a un 50 %.

### 2.3.3.3 Espárragos - tamaño

Kenia está de acuerdo con la propuesta de Francia.

### 2.3.4 Guisantes (arvejas) verdes

Kenia propone que los guisantes (arvejas) verdes ("*green peas*") conserven la denominación de guisantes / arvejas ("*garden peas*") independientemente del color.

### 2.3.5.2 Brotes de palmito silvestre o brotes de palmito cultivado - diámetro

Kenia está de acuerdo con las autoridades francesas respecto al método utilizado para medir los brotes de palmito.

### 2.3.7.2 Maíz enano en conserva - tamaño

Kenia propone que el maíz enano entero sea envasado por número de pieza, siempre y cuando se obtenga la uniformidad del tamaño y la calidad especificadas. Se acepta la propuesta de Tailandia.

## 3.2 Medios de cobertura

Kenia quiere retener a las féculas (almidones) naturales como un medio de cobertura.

### 3.4.2 Uniformidad

Kenia aprueba estas observaciones.

#### 3.4.2.2 Zanahorias

##### **Punto (1) Longitud**

Kenia está de acuerdo con los Estados Unidos respecto a la "longitud de las zanahorias".

##### **Punto (3) Tolerancias**

Kenia no presenta ninguna objeción respecto a las "tolerancias" recomendadas por los Estados Unidos.

#### 3.4.2.3 Palmitos

##### **Punto (2) Diámetro**

Kenia acepta la recomendación presentada por Francia.

### 3.4.3.1 Defectos y tolerancias para las zanahorias

Kenia acepta que se conserven como están establecidos actualmente.

### 3.4.3.2 Los dos métodos de análisis pueden coexistir

**Punto (4)** Fragmentos de frijoles (judías) verdes: Rechazamos la idea de Marruecos.

**Punto (5)** Vainas con puntas:  
Kenia está de acuerdo con Francia.

### 3.4.3.2.2 Tolerancias para los defectos

Propuesta 2: Kenia aprueba las recomendaciones de los Estados Unidos.

**3.4.3.4** Defectos y tolerancias para los frijoles (judías), guisantes (arvejas) verdes y guisantes (arvejas) verdes dulces

### 3.4.3.5 Defectos y tolerancias para el maíz dulce

Kenia no tiene ninguna objeción respecto a la redacción apropiada generada. La justificación de Francia es válida.

### 3.4.3.7 Defectos y tolerancias para los guisantes (arvejas) maduros elaborados

Kenia aprueba la recomendación de Tailandia.

### 3.4.3.8 Defectos y tolerancias para el maíz enano

**Punto (2)** Kenia aprueba la propuesta de Tailandia.

## 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solicitamos más justificaciones en cuanto a la limitación.

### 4.3 Colorantes

Los intereses son cubiertos justamente.

## 5.0 Contaminantes

Kenia sugiere conservar las disposiciones de acuerdo a las normas pertinentes de la Comisión del Codex Alimentarius.

### 7.0 Peso escurrido mínimo

Kenia acepta la recomendación de Uruguay.

## 8.1 Etiquetado

Kenia propone que el etiquetado debería ser obligatorio.

## PROPUESTAS

Kenia propone que para los productos regulados por las disposiciones de esta norma se incluya una tabla de límites máximos de residuos (LMR) y de límites microbiológicos para garantizar la seguridad del consumidor. Kenia preferiría tener una tabla para los límites microbiológicos, en vez de depender de una sola declaración para cubrirlos.

## 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 aprueba el proyecto que el Grupo de redacción del Codex, encabezado por Francia, ha completado con un formato simplificado. Estados Unidos sugiere que:

1. El Grupo de trabajo presente el texto revisado como un Documento de sala.
2. Este Documento de sala (el nuevo borrador) sea el texto para el debate.

## OEITFL

### NOTA SOBRE LOS ANTECEDENTES

4. Definición del producto – La última § de la sección 2.1. (1) "Esta norma no incluye aquellas hortalizas que han sido sometidas a un proceso de fermentación láctica, encurtidas o conservadas en vinagre" debería ser insertada en la § "1. Ámbito de aplicación" para efectos de claridad.

8. Medios de cobertura – la OEITFL favorece la discontinuación del documento separado de las Directrices del Codex para los Medios de Cobertura y solicita que la información de éstas se incorpore en cada norma de los productos, lo que permitiría que estas normas pudieran existir por sí solas.

### ANTEPROYECTO DE NORMA

La OEITFL recomienda que se modifique la presentación de la norma, a fin de seguir un enfoque basado en el "producto". Esto sería de gran ayuda para el usuario de la norma que normalmente busca datos correspondientes a un producto tal como la zanahoria, por ejemplo, y no datos correspondientes al tipo de defectos permitidos en las hortalizas en conserva.

#### 2.1 Definición del producto

La última § de la sección 2.1. (1) "Esta norma no incluye aquellas hortalizas que han sido sometidas a un proceso de fermentación láctica, encurtidas o conservadas en vinagre" debería ser insertada en la § "1. Ámbito de aplicación" (véase el inicio del presente texto).

#### 2.3 Formas de presentación

##### 2.3.3 Espárragos

2.3.3.1 Los espárragos se pueden presentar en las siguientes formas y tamaños:

- Espárrago blanco (o espárrago): espárragos blancos, crema o amarillentos, cuyas puntas presentan de vez en cuando un color ligeramente violeta.
- Espárrago con punta verde: espárragos de color blanco, crema o blanco amarillento, con puntas y zonas adyacentes de color verde (sin extenderse por más de la mitad de la longitud del tallo a partir del extremo de la punta).
- Espárrago verde: espárragos de color verde, verde claro o verde amarillento.

2.3.3.2 Los espárragos se envasan de acuerdo a su color de la siguiente manera:

- Espárrago: Las puntas y las partes adyacentes del tallo deberán medir 7 cm o más.

Los espárragos deberán ser pelados y clasificados según el tamaño a excepción de cuando son denominados “sin pelar” y/o “sin calibrar”.

- Tallos de espárragos: Las puntas y las partes adyacentes del tallo deberán medir 12 cm o más.
- Espárragos cortos: Las puntas y las partes adyacentes del tallo deberán medir entre 7 cm y 12 cm.
- Puntas de espárragos: Las puntas y las partes adyacentes del tallo deberán medir entre 3 cm y 7 cm.
- Espárragos en trozos: Los espárragos en trozos no deberán presentar cáscara y deberán ser cortados transversalmente en secciones con una longitud entre 2 cm y 7 cm.
- Espárragos en trozos, con puntas: El porcentaje de puntas deberá ser igual o mayor al 15 % del peso escurrido.
- Espárragos en trozos, sin puntas: Se permite la presencia de alguna que otra punta.

2.3.4 Guisantes (arvejas) – las dos partes de la tabla necesitan definir el tipo de piel del grano, es decir, “guisantes (arvejas) verdes – lisos” y “guisantes (arvejas) verdes dulces – rugosos” para permitir mayor claridad.

Los guisantes (arvejas) verdes se pueden denominar de acuerdo a su tamaño de la siguiente manera:

<b>Nombres</b>	<b>Diámetro de las perforaciones circulares de la criba (tamiz) correspondiente (éstas son las perforaciones a través de las que deben pasar los granos crudos)</b>
<b>GUISANTES (ARVEJAS) VERDES - LISOS</b>	
(1) Guisantes (arvejas) verdes extra pequeños	7.5 mm
(2) Guisantes (arvejas) verdes muy pequeños	8.2 mm
(3) Guisantes (arvejas) verdes pequeños	8.75 mm
(4) Guisantes (arvejas) verdes medianos	9.3 mm
(5) Guisantes (arvejas) verdes grandes	Fuera de la escala de calibres
<b>GUISANTES (ARVEJAS) VERDES DULCES - RUGOSOS</b>	
(1) Guisantes (arvejas) verdes dulces extra pequeños	7.5 mm
(2) Guisantes (arvejas) verdes dulces muy pequeños	8.2 mm
(3) Guisantes (arvejas) verdes dulces pequeños	9.3 mm
(4) Guisantes (arvejas) verdes dulces medianos	10.2 mm
(5) Guisantes (arvejas) verdes dulces grandes	Fuera de la escala de calibres
(6) Guisantes (arvejas) verdes dulces*	No calibrados

Los guisantes (arvejas) verdes pueden ser envasados como mezclas de granos provenientes de diferentes cribas (tamices), sujetos a la declaración obligatoria en la etiqueta respecto al porcentaje, en peso, proveniente de las diferentes cribas (tamices), de conformidad con la sección 7.

\*Guisantes (arvejas) dulces: los guisantes (arvejas) de las variedades rugosas, que mantienen su tamaño original después del desgrane y la limpieza, sin la separación o adición de guisantes (arvejas) calibrados. La denominación “dulce” para los guisantes (arvejas) de variedades rugosas que mantienen su tamaño original debería ser opcional – permitiendo que el producto sea etiquetado simplemente como “guisantes (arvejas)”.

### 3.2 Medios de cobertura

3.2.1.2 El aceite y el vinagre son ingredientes facultativos. No necesitan ser presentados en esta lista puesto que se mencionan nuevamente bajo la sección 3.3 Ingredientes facultativos.

### 3.4 Criterios de calidad

En términos generales, cuestionamos mucho la necesidad de conservar la sección 3.4.3 (Defectos y tolerancias) puesto que podría ser vista como una incorporación de detalles excesivos que complican la Norma. Si se conservaran estas especificaciones, recomendamos lo siguiente:

#### 3.4.3.4 Guisantes (arvejas) verdes

<b>Defectos</b>	<b>Límites máximos (basados en el peso de los guisantes (arvejas) escurridos)</b>
(1) Guisantes (arvejas) con macas: guisantes (arvejas) con pequeñas manchas, puntos o motas.	3 % m/m
(2) Guisantes (arvejas) con macas graves: guisantes (arvejas) que están manchados (moteados), decolorados o dañados de algún modo (inclusive aquéllos comidos por gusanos), hasta el punto que resulte gravemente afectada su apariencia o calidad comestible.	1 % m/m
(3) Fragmentos de guisantes (arvejas): porciones de guisantes (arvejas); cotiledones separados o sueltos; cotiledones aplastados o parcial o totalmente rotos; y pieles (hollejos) sueltas, pero sin incluir los guisantes (arvejas) enteros con la piel desprendida.	10 % m/m  Una tolerancia del 10 % para los “fragmentos” cubre una temporada mojada cuando se forma naturalmente un alto nivel de guisantes (arvejas) partidos. El nivel del 10 % para el total de defectos mantiene el estándar de calidad general.
(4) Guisantes (arvejas) amarillos: todo el guisante (arveja) es marcadamente amarillo, pero sin ser el llamado guisante (arveja) “rubio” que es de color muy pálido.	2 % m/m
(5) Materia vegetal extraña: cualquier parte de la mata (tallo), hoja o vaina de la planta del guisante (arveja), u otra materia vegetal inocua, que no fue añadida intencionalmente como ingrediente.	0.5 % m/m
<b>Total de los defectos anteriores (1), (2), (3), (4), (5)</b>	<b>10 % m/m</b>

3.4.3.7 Guisantes (arvejas) maduros elaborados – El total de los defectos (1), (2), (3) y (4) no debería superar el 15 % m/m en peso.

4.3 Colorantes – agregar el uso autorizado de E142 Verde S para los guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva. Esto permite entonces la combinación de E102/E142 o E102/E133 para rendir color a los productos.

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
102	Tartrazina	<b>100 mg/kg</b>
133	Azul brillante FCF	<b>20 mg/kg</b>
<b>142</b>	<b>Verde S</b>	<b>10 mg/kg</b>
		(para uso en guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva, solos o en combinación)
Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
386	Etilendiaminotetracetato disódico (EDTA)	30 mg/kg (para uso en maíz enano en conserva) <b>250 mg/kg</b> <b>(para uso en leguminosas, legumbres, hongos y alcachofas envasados en frascos de vidrio o en latas)</b>
512	Cloruro estañoso	25 mg/kg (calculado como estaño, <b>para uso en espárragos envasados en frascos de vidrio o en latas)</b> )

## 7.2 Peso escurrido mínimo

7.2.1 Zanahorias – un peso escurrido mínimo del 56.5 % para toda la gama de diámetros.

7.2.2 Frijoles (judías) verdes – un 52 % para las formas de presentación "enteros" y "otras formas de presentación" en vez de un 50 % y un 54 % respectivamente.

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
Enteros	<b>52</b>
Otras formas de presentación, excepto "en tiras"	<b>52</b>
En tiras	50

7.2.4 Maíz dulce – con un medio de cobertura, 66 %

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
Con un medio de cobertura líquido	66
Envasado al vacío o sin un medio de cobertura líquido	67

7.2.5 Guisantes (arvejas) verdes – la cifra para el producto no calibrado debería ser del 60 % (una cifra aceptable para los guisantes (arvejas) verdes dulces, como se menciona en el anexo al anteproyecto de norma) en vez del 62.5 %.

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
Extra pequeño	66
Muy pequeño	
Pequeño	
Mediano	62.5
Grande	
No calibrado	60

**Los pesos escurridos propuestos bajo las secciones 7.2.1, 7.2.2, 7.2.4 y 7.2.5 son aquellos reconocidos y comúnmente aplicados por la industria en la UE, tomando en consideración algunas reducciones necesarias según el tipo de hortalizas cultivadas en algunos países, tal como en el Reino Unido. Las cifras citadas se encuentran en el Código de Prácticas de la OEITFL - septiembre de 1996.**

#### ANEXO

2.1.1 La OEITFL está de acuerdo en ampliar el ámbito de aplicación para incluir las materias primas preprocesadas.

2.1.2 La OEITFL está de acuerdo con la modificación propuesta por los Estados Unidos y Francia (eliminación de las palabras “sin medio de cobertura”).

2.2.2 La OEITFL está de acuerdo con las modificaciones propuestas por los Estados Unidos y Francia.

2.3 La OEITFL está totalmente en desacuerdo con la eliminación de los subpárrafos citados puesto que éstos son necesarios para mantener normas básicas en el ámbito mundial. La eliminación de estos subpárrafos pondría en duda el uso de una norma tal.

2.3.4 La OEITFL insiste en la retención del término “*Garden Peas*” (para guisantes/arvejas).

7.2.5 Guisantes (arvejas) – El solicitado 59 % para el producto no calibrado, un acuerdo mutuo del 60 % sería aceptable.