

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(d) del programa

CX/PFV 04/22/7 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 DEL CODEX PARA LAS
COMPOTAS, JALEAS Y MERMELADAS

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

Egipto

Consideramos que los sólidos solubles tienen que tener por lo menos un valor del 65 %.

Francia

Respecto a las observaciones presentadas por la Secretaría del Codex:

- Los **edulcorantes** a los que se refieren las secciones 1 a 1.2, y la sección 3.2 Sólidos solubles, son los edulcorantes concentrados, según se definen en la Directriz 94/35 para edulcorantes.
- Con respecto a las secciones 3 y 3.3.2 **Defectos y tolerancias**, la Secretaría señaló que no había tolerancias de defectos para las compotas, jaleas y mermeladas, a pesar de que el texto inicial del Codex proyectaba algunas de ellas, especialmente en cuanto a la materia extraña, los huesos y los trozos de huesos (defecto grave); se podría acordar el estudiar dichas disposiciones.

Dentro del Proyecto de norma actual, muchos puntos se apartan de la directriz 2001/113 común y de la directriz 95/2.

Irán

3. Debido a que la compota es un producto ácido, es mejor establecer el máximo valor del pH como un factor de calidad

Nueva Zelanda

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

2. Descripción

2.1. Definiciones del producto

Jalea extra / Compota con alto contenido de fruta: el término “*Jalea extra*” implica que se ha incluido algo adicional en el producto regular. Por lo tanto, *la compota con alto contenido de fruta* es el término preferido; éste identifica debidamente al producto sin ambigüedades. Además, dicha definición debería dejarse para la sección sobre etiquetado:

La Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985 (rev. 1-1991)):

4. Etiquetado obligatorio de los alimentos preenvasados

4.1.2 *En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.*

No deberían existir diferencias entre la Compota con alto contenido de fruta elaborada a partir de fruta entera o a partir de puré de fruta, siempre y cuando se utilice la cantidad de fruta requerida en la formulación.

Estados Unidos sugiere que las definiciones para la mermelada y la mermelada tipo jalea sean modificadas de la siguiente manera:

Mermelada:

Es el producto preparado con fruta entera, pulpa, puré, zumo (jugo), extracto acuoso o cáscara de frutos cítricos, mezclados con azúcares y/o edulcorantes carbohidratos como la miel, con o sin la adición de agua, y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada. **Contiene trozos de cáscara de frutos cítricos** (la cáscara de frutos cítricos es siempre un ingrediente clave en el producto final, sin importar la fase de la producción en la que ésta se añade).

Mermelada tipo jalea:

Es el producto preparado con fruta entera, pulpa, puré, zumo (jugo), extracto acuoso o cáscara de frutos cítricos, mezclados con azúcares y/o edulcorantes carbohidratos como la miel, con o sin la adición de agua, elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada, y **del que se han extraído todos los sólidos insolubles. Puede o no contener una pequeña proporción de cáscara de frutos cítricos finamente cortada.**

2.1.2 Otras definiciones

Azúcares

Estados Unidos recomienda que los azúcares se definan de la siguiente manera: "Edulcorantes carbohidratos nutritivos, inocuos e idóneos, según se definen en la Norma del Codex Alimentarius sobre los Azúcares, tales como los azúcares extraídos de la fruta (azúcares naturales de las frutas); jarabe de fructosa, azúcar morena, miel y jarabe de glucosa o de maíz". Norma del Codex para los Azúcares; Codex Stan 212-99 (AMD. 1 - 2001).

3.2. Sólidos solubles

El anteproyecto de norma requiere que el contenido de sólidos solubles para los productos terminados *"deberá en todos los casos no ser menor al 60 %"*. La norma anterior que está siendo revisada actualmente, Codex Stan. (79-1981), en la sección 3.3, establece el mínimo contenido de sólidos solubles para el producto terminado a un nivel del 65 %. Estados Unidos, como muchos otros países, se adhiere a este requisito. El contenido de sólidos solubles de un 65 por ciento proporciona protección contra el deterioro causado por las actividades reducidas del agua. Estados Unidos está preocupado respecto a que un producto con un contenido de sólidos solubles del 60 por ciento sería de mala calidad.

Recomendamos que cualquier producto descrito en esta norma que tenga un contenido de sólidos solubles menor al 65 por ciento sea clasificado como una **Pasta de fruta para untar**.

Además, el anteproyecto de norma declara que la tolerancia relativa al refractómetro deberá ser de ± 3 grados refractométricos. Estados Unidos recomienda una tolerancia de - 0.5 grados refractométricos. El equipo de un refractómetro actual debería tener la capacidad de lograr esta tolerancia

4. Aditivos

Estados Unidos aprueba el uso de la referencia general a la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios en relación con los conservantes y los reguladores de la acidez en vez del método de prescripción utilizado. No obstante, Estados Unidos recomienda las siguientes modificaciones para la lista de aditivos aprobados en la Norma para las Compotas, Jaleas y Mermeladas.

1. Eliminar el aditivo SIN 331ii (Citrato monoácido disódico) porque el JECFA no ha asignado una IDA para esta sustancia.
2. Eliminar el aditivo SIN 333i, ii, iii porque el SIN de Codex sólo presenta en la lista al Citrato de calcio (333).
3. Se deben eliminar los siguientes colores:
 - a. Clorofilinas (140i), porque el SIN de Codex no presenta este aditivo en la lista
 - b. Oleorresinas de pimentón (160c), porque el JECFA sólo ha reconocido que esta sustancia es "aceptable para uso como especia"
 - c. Verde S (142), porque el JECFA no le ha asignado una IDA
 - d. Licopeno (160d), porque el JECFA no le ha asignado una IDA, y
 - e. Luteína (161b), porque el JECFA no le ha asignado una IDA

Estados Unidos cuestiona la necesidad de los aditivos alimentarios antioxidantes, y recomienda:

- Que el ácido acético se presente en la lista como un aditivo alimentario conservante aceptable.
- Que la norma simplemente haga referencia a los agentes espesantes y gelificantes presentados en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.

Se pide al CCPFV que preste atención a lo siguiente:

- Que antes de que puedan ser añadidos a alimentos en los Estados Unidos, la identidad y pureza de los siguientes colorantes deben ser certificadas por la FDA: amarillo ocaso FCF (Amarillo FD&C N°. 6), rojo allura AC (Rojo FD&C N°. 40), y azul brillante FCF (Azul FD&C N°. 1).
- No se permiten los siguientes colorantes en los alimentos vendidos en los Estados Unidos: clorofilas (140), complejos de clorofila de cobre (141i), amarillo de quinoleína (104), ponceau 4R (extracto rojo A de cochinilla), verde S (142), licopeno (160d) y luteína (161b) debido a cuestiones de inocuidad que no han sido resueltas todavía.

8 Etiquetado

8.3. Declaración de la cantidad de fruta y de azúcar

Estados Unidos recomienda que esta sección sea escrita de conformidad con la siguiente sección de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados [Codex Stan 1-1985 9, rev 1-1991].

4.	Etiquetado obligatorio
4.2	Lista de ingredientes

4.2.1.2. Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

Venezuela

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.3 Esta norma no se aplica a:

(b) los productos preparados con edulcorantes no carbohidratos (**edulcorantes artificiales no nutritivos**) y que están claramente destinados o etiquetados para uso dietético o para diabéticos; o

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO	DEFINICIÓN
Compota	Es el producto preparado con pulpa y/o puré de fruta(s), mezclado con azúcares y/u otros edulcorantes carbohidratos (edulcorantes naturales nutritivos), como la miel, con o sin agua y elaborado hasta obtener una consistencia gelatinosa adecuada.
“Compota Extra” / Compota con alto contenido de fruta.	Es el producto preparado con pulpa y/o puré de fruta(s) [sin -concentrar], mezclado con azúcares y/u otros edulcorantes carbohidratos (edulcorantes naturales nutritivos), como la miel, con o sin agua y elaborado hasta obtener una consistencia gelatinosa adecuada.

PRODUCTO	DEFINICIÓN
Jalea y Jalea Extra	Es el producto preparado por la cocción y concentración del zumo (jugo) y/o extractos acuosos filtrado de una o más frutas, mezclado con azúcares y/u otros edulcorantes carbohidratos (edulcorantes naturales nutritivos), como la miel, con o sin agua, pectina y con el agregado o no de ácidos orgánicos y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa semisólida y prácticamente exento de partículas de frutas en suspensión.
Mermelada	Es el producto preparado por la cocción de fruta entera, concentrados , pulpa, puré, zumo (jugo), extracto acuoso o cáscara de frutos y/o sus mezclas ; mezclados con azúcares y/o edulcorantes carbohidratos (edulcorantes naturales nutritivos), como la miel, con o sin agua, pectina y con el agregado o no de ácidos orgánicos y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada.

2.2 OTRAS DEFINICIONES

<u>PRODUCTO</u>	<u>DEFINICIÓN</u>
Fruta	(a) Fresca, SANA , comestible y limpia, con un grado de madurez adecuado, exenta de deterioro y que contiene todas sus características esenciales excepto que ha sido recortada, clasificada y tratada con algún otro método para eliminar cualquier maca, magulladura, parte superior, restos, corazón, SEMILLAS (HUESO) , y que puede estar pelada o sin pelar. En condiciones sanitarias adecuadas y que cumplan con los límites de tolerancia para plaguicidas u otras sustancias nocivas establecidas por la autoridad sanitaria.
Pulpa de Fruta	La parte carnosa y comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas, y partes similares, cortada en rodajas (rebanadas) o trituras pero sin reducirlas a un puré.
Azúcares o Edulcorantes Naturales Nutritivos	(a) Azúcares, según se define en la norma del Codex para los Azúcares (b) Azúcares extraídos de la fruta (azúcares de fruta); (FRUCTOSA) (c) Jarabe de fructosa; (d) Azúcar morena; (e) Miel

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

(b) Azúcares o **EDULCORANTES NATURALES NUTRITIVOS** sustancias diferentes al azúcar que le confieren un sabor dulce al alimento (Norma Venezolana COVENIN 910:2000 Norma General para Aditivos Alimentarios (2ª revisión)), según se define en la sección 2.2.

3.1.2 Contenido de frutas

(a) Compotas y Jaleas:

- 35% (**40% para las jaleas**) en general

3.2 Sólidos Solubles

El contenido de sólidos solubles para los productos terminados, según se define en la sección 3.1.1.1 (a) al (c), debe en todos los casos no ser menor del 60% (**65%**), determinado por medio de un refractómetro con una tolerancia de +/- 3° refractométricos, con la temperatura corregida a 20°C utilizando la escala internacional de sacarosa, **con corrección para sólidos insolubles y acidez.**

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.1 Requisitos Generales

(b) y (c) En Venezuela la Norma Venezolana COVENIN 2592:89 “Mermeladas y Jaleas de Frutas” establece: en la elaboración del producto no se permitirá la adición de colorantes artificiales, aromatizantes artificiales, ni conservadores.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS (NORMA VENEZOLANA COVENIN 910:2000 “NORMA GENERAL PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (2ª REVISIÓN)”)

4.1 Agentes Antiespumantes

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO (IDA) (exp. mg/kg)
900a	Polidimetilsiloxano	1,5

4.2 Antioxidantes

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO (IDA) (exp. mg/kg)
300	Ácido ascórbico (L-)	15

4.3 Reguladores de la Acidez

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO (IDA) (exp. mg/kg)
270	Ácido Láctico (L-, D-, y DL)	SE
296	Ácido Málico (DL-)	SE
330	Ácido Cítrico	SE
334	Ácido Tartárico (L (+)-)	30
335(i) (ii)	Tartrato mono y disódico	30

Se permite el uso de los anteriores acidificantes en la cantidad requerida para llevar el producto final hasta un pH de 3.0.

4.4 Agentes Endurecedores

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO (IDA) (exp. mg/kg)
509	Cloruro de Calcio	SA

4.6 Conservantes

En Venezuela la Norma Venezolana COVENIN 2592:89 “Mermeladas y Jaleas de Frutas” establece: en la elaboración del producto no se permitirá la adición de conservadores.

4.7 Agentes Espesantes y Gelificantes

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO (IDA) (exp. mg/kg)
440	Pectinas	Máx. 0.80% para mermeladas Máx. 0.70% para Jaleas
400 - 404	Ácido Algínico y sus Sales de Sodio, Potasio, Amonio y Calcio	50 25
406	Agar	SE
407	Carragenina y sus sales de Sodio, Potasio, y Amonio (Carragenatos)	75
412	Goma Guar	SE
415	Goma Cantan	10

4.8 Colorantes NATURALES. En todos los productos

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO (IDA) (exp. mg/kg)
100	Curcuminas	0.1
140	Clorofilas	SE
141 (i)	Complejos de Clorofila de Cobre	15
150a	Caramelo I -Puro	SE
160 ^a (i)(ii)	Beta-Caroteno Extractos naturales, mezclas de carotenos, de origen vegetal y marino (algas)	5
160c	Oleorresinas de pimentón (capsantina, capsorubina)	2,5
163 (i)	Antocianinas	SA
120	Carmines (extracto de Cochinilla, Ácido Carmínico)	2.5

En Venezuela la Norma Venezolana COVENIN 2592:89 “Mermeladas y Jaleas de Frutas” establece: en la elaboración del producto no se permitirá la adición de colorantes artificiales.

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.

SE : Sin especificar. Un término aplicable a sustancias alimenticias de muy baja toxicidad el cual, sobre la base de datos disponibles (Químico, bioquímico, toxicológico y otros), la ingesta diaria de estas como resultado de su uso a niveles necesarios para alcanzar el efecto deseado y de su historial aceptable no representa un peligro para la salud en opinión de la JECFA. Por esta razón y otras indicadas en evaluaciones individuales el establecimiento de la ingesta diaria aceptable expresada en forma numérica no es considerada necesaria. Un aditivo que cumpla con estos criterios debe usarse dentro de los límites de buena practica de fabricación, esto es, debe ser tecnológicamente eficaz y usarse al menor nivel necesario para alcanzar este efecto, no debe encubrir calidad inferior del alimento o adulteración, y no debe crear desequilibrio nutricional.

OEITFL

Antecedentes

7. Factores esenciales de composición - Los defectos deberían incluir una referencia sobre las características (resistencia) de la consistencia gelatinosa. La aceptación del lote debería basarse en el Plan de Muestreo del Codex citado.

Anteproyecto

1. Ámbito de aplicación

1.2 La OEITFL se pregunta si esto significa que “confitura” [preserve] y “conserva” [conserve] son términos sinónimos para compota y compota extra respectivamente, ¿o ambos?

2.1 Definición del producto

Producto	Definición
Jalea y jalea extra	<p>Es el producto preparado con el zumo (jugo) y/o extractos acuosos de una o más frutas, mezclado con azúcares y/o edulcorantes carbohidratos, como la miel, con o sin agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa semisólida y prácticamente exento de partículas de fruta en suspensión.</p> <p>Para algunas jaleas (extra), los consumidores prefieren que se utilicen zumos (jugos) sin clarificar. Estos zumos (jugos) pueden contener algunas partículas de fruta en suspensión.</p>

3. Factores esenciales de composición

3.1.2 c) La redacción es confusa puesto que puede ser interpretada de diferentes maneras, una de ellas implica una reducción considerable en la cantidad de fruta que proviene del endocarpio. Es decir, 7.5% del 20% significaría 15 g de fruta del endocarpio para 1000 g de producto terminado, mientras que debería ser 200 g de fruta cítrica, de los cuales 75 g se obtienen del endocarpio. Sugerimos la siguiente redacción:

El producto, según se define en la Sección 2.1, deberá elaborarse de tal manera que **la cantidad de fruta cítrica utilizada en la elaboración de 1 000 g de producto terminado no deberá ser menor a 200 g, de los cuales por lo menos 75 g deberán ser obtenidos del endocarpio.**

4.4. Agentes endurecedores - la tabla debería ser modificada de la siguiente manera:

En todos los productos a excepción de la compota extra y la jalea extra

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
227	Bisulfito de calcio	500 mg/kg
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	
509	Cloruro de calcio	
578	Gluconato de calcio	

4.5. Aromatizantes - la tabla debería ser modificada de la siguiente manera:

Esencias naturales de frutas de las frutas nombradas en el producto correspondiente	Limitada por las BPF
Aroma natural de hierbabuena	
Aroma natural de canela	
Vainilla y extractos de vainilla, vainillina	

4.6. Conservantes – Debido a que la sección 3.2 estipula que la Norma no se aplica a los productos en los que el azúcar ha sido completa o parcialmente reemplazada por edulcorantes, la tabla debería ser modificada como se indica a continuación.

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200 - 203	Ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio	1 g/kg solo o en combinación
210 - 213	Ácido benzoico y sus sales de sodio, potasio y calcio	
214 – 216 y 218	P-hidroxibenzoato de etilo, propilo, y metilo	
220	Dióxido de azufre (arrastre de materia residual)	50 mg/kg en el producto final, a excepción de cuando están elaborados con fruta sulfitada, donde la dosis máxima permitida es de 100 mg/kg en el producto final (a excepción de la compota extra y la jalea extra)

4.8 Colorantes – Los siguientes aditivos deben ser eliminados:

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
129	Rojo allura AC	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	solo o en combinación
143	Verde sólido FCF	

7.1.1 Llenado mínimo

En el caso de los frascos pequeños que contienen por ejemplo 25 g o 50 g de producto terminado, el llenado mínimo del 90 % de la capacidad de agua del envase nunca puede ser logrado. Éste también puede ser el caso de los frascos que contienen 340 g de compota, dependiendo del tipo de frasco. Este párrafo debería ser eliminado.

8.3 Declaración de la cantidad de fruta y de azúcar

8.3.1 ~~De acuerdo con la legislación o con los requisitos del país importador,~~ los productos regulados por las disposiciones de esta Norma también pueden indicar el contenido de fruta utilizada como ingrediente, mediante la frase: “elaborado con X g de fruta por 100 g” y el contenido total de azúcar con la frase: “contenido total de azúcar de X g por 100 g”.

La declaración de la cantidad de fruta y del contenido de azúcar no debería estar asociada con las disposiciones establecidas en el país importador, puesto que el objetivo principal de la Norma es precisamente facilitar el comercio internacional.

ANEXO

1. Título - La “compota de bajo contenido de fruta” no es conocida en muchos países y no es un término que la industria favorecería especialmente puesto que se especifica el mínimo contenido de fruta.
2. Definición - el requisito de “fruta sin concentrar” debería ser retenido para mantener la mayor calidad de las compotas extra respecto a las compotas.
3. Mermelada – la presencia de cáscara en la mermelada debería ser opcional y no obligatoria.
4. Sólidos solubles – el valor propuesto por los Estados Unidos es demasiado alto. Se debería retener la Norma de la UE tal como se encuentra incorporada en el texto principal de la Norma. Un contenido mayor de azúcar no sería bien recibido, especialmente debido a que la tendencia general es pedir una reducción del consumo de azúcar en todo el mundo y especialmente en algunas regiones desarrolladas.