

comisión del codex alimentarius



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

Junio 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 1ro. de octubre de 2004*

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS
PRODUCTOS ENCURTIDOS

(EN EL TRÁMITE 3)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a que formulen observaciones sobre el **proyecto revisado de Norma del Codex para los Productos Encurtidos** (En el Trámite 6) **ANTES DEL 30 DE AGOSTO DE 2004**, preferentemente por **correo electrónico** dirigido a Ms. Ellen Y. Matten, US Codex Office, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, DC 20250-3700, USA (Fax No.: +1.202.720.3157; E-mail: uscodex@usda.gov, con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax No. 39.06.5705.459 o **de preferencia** por correo electrónico a: codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. La 21ª Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) (septiembre 2002) revisó el proyecto de Norma del Codex para los Productos Encurtidos y tuvo un intercambio de puntos de vista sobre el ámbito de aplicación del proyecto de Norma. Varias delegaciones solicitaron aclaraciones sobre la naturaleza de los productos regulados (p. ej. con o sin un líquido de cobertura que se pueda consumir como parte del producto o eliminado antes de su consumo o envasado, etc.); las características del líquido de cobertura (p. ej. pH, concentración de sal, etc.); las condiciones del proceso de elaboración (p. ej. utilización de blanqueadores, fermentación láctica, tratamiento térmico aplicado antes o después del envasado, etc.).
2. El Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre el tipo de productos regulados por el proyecto de Norma, por lo que decidió que un grupo de redacción encabezado por Filipinas revisara el texto completo tomando en cuenta el debate mantenido y las observaciones presentadas por escrito durante la presente reunión. Luego del cual el proyecto de Norma revisado se distribuiría para obtener observaciones en el Trámite 6 y se lo sometería a un examen más detallado en la vigésima segunda reunión del Comité¹.
3. Se anexa el **proyecto revisado de Norma del Codex para los Productos Encurtidos**. Algunas secciones del texto se han uniformizado con el lenguaje normalizado utilizado en todas las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas.

¹ ALINORM 03/27, párrs. 26 - 29.

4. La Secretaría del Codex desea que el Comité considere lo siguiente:

**CONSIDERACIONES GENERALES PARA LAS
NORMAS CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

Edulcorantes

5. Dentro del Sistema Codex los términos: “miel”, “azúcares” (incluso ciertos jarabes como: jarabe de glucosa y jarabe seco de glucosa); y “edulcorantes” están definidos en la Norma Codex para la Miel² (CODEX STAN 12-1987, Rev. 2-2001), la Norma Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999, Amd. 1-2001), y Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989, Rev. 7-2003) respectivamente.

6. Durante la revisión de la Norma Codex para el Puré de Manzanas en Conserva, el Comité acordó que el término “azúcares” o “edulcorantes nutritivos” en la Norma fuera reemplazado por “*azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y/u otras materias azucaradas como la miel*”, además de extender esta decisión a todas las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas³.

7. Otros Comités del Codex prefieren evitar utilizar el término “carbohidratos edulcorantes (nutritivos)”, “edulcorantes nutritivos”, “edulcorantes naturales”, etc. para evitar confusión con respecto a la naturaleza de estos productos, ya que pudieran ser descritos de manera distinta por las agencias normativas y/o pudieran comprender compuestos que están considerados como alimentos o ingredientes de alimentos (p. ej. Azúcares (sucrosa), miel, jarabes de alto contenido de fructuosa, azúcares invertidos, zumos (jugos) concentrados de frutas, etc.) o aditivos alimentarios (D-Tagatosa, azúcar alcoholes (polioles), etc.). Por ello se hace referencia a “*azúcares (incluso jarabes) según se definen en la Norma Codex para los Azúcares, miel según se define en la Norma del Codex para la Miel y edulcorantes de acuerdo según se enumeran en la Sección sobre Aditivos Alimentarios*”. Otros productos que no están contemplados por las Normas para los Azúcares y la Miel, pudieran necesitar ser especificados.

8. Debe señalarse que las diferentes combinaciones de los términos “nutritivo”, “carbohidrato” y “edulcorantes” están siendo utilizados con más frecuencia en las normas de Codex para productos sin una aplicación coherente de estos términos, lo que puede crear confusión sobre si términos tales como: “carbohidratos edulcorantes (nutritivos)” o “endulcorante nutritivo” pueden ser utilizados sólo para ingredientes de alimentos (p. ej. azúcar (sucrosa), miel, jarabes, etc.), o a carbohidratos edulcorantes distintos al azúcar (sucrosa), como la miel, los jarabes, etc., o a (ciertos tipos de) aditivos alimentarios edulcorantes (p. ej. azúcar alcoholes (polioles), etc.) o todos ellos.

9. De la misma manera, la utilización del prefijo “no” en cualesquiera de estas combinaciones (p. ej. “edulcorante no carbohidrato”, “edulcorante no nutritivo”, etc.) que normalmente señala a edulcorantes artificiales, intensos ó de gran intensidad de poder edulcorante, y que generalmente no son carbohidratos, contienen muy pocas o ninguna caloría y que son utilizados en la preparación de alimentos para regímenes dietéticos especiales (p. ej. alimentos para diabéticos o alimentos dietéticos) pueden dejar de lado otros aditivos alimentarios con propiedades edulcorantes y que no coinciden con la definición de estos términos, pero que aún así pueden ser utilizados para la producción de estos alimentos (p. ej. algunos aditivos alimentarios edulcorantes conocidos como edulcorantes nutritivos (o como “bulking sweeteners”) como los azúcares alcoholes (polioles), la D-Tagatosa, etc.; que son carbohidratos o derivados de carbohidratos, que también se utilizan en la producción de estos alimentos). Además, es importante señalar la reciente comercialización de ciertos compuestos naturales que pueden ser calificados como edulcorantes “intensos” pero que sin embargo, están siendo considerados como edulcorantes “naturales”.

² Las normas Codex se pueden bajar del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/search/search.jsp?lang=es>.
³ ALINORM 99/27, párr. 16.

10. Asimismo, la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados² (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) no establece ninguna diferencia entre los distintos aditivos alimentarios edulcorantes, y los agrupa bajo el término general de “edulcorantes”. Todos los tipos de sucrosa y dextrosa anhidra monohidratada se designan como “azúcar” y “dextrosa/glucosa”, respectivamente y se consideran como ingredientes.

11. Si el Comité desea utilizar estos términos en las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas, debe existir un entendimiento claro acerca de los compuestos considerados bajo estos términos y los mismos deben aplicarse de manera uniforme en todas las normas, para mantener la coherencia y evitar confusión. Sin embargo, es importante señalar que en una Norma del Codex, la referencia de “edulcorante” y sus posibles funciones tecnológicas (p. ej. Edulcorantes artificiales, edulcorantes nutritivos, etc.) normalmente se considera como un aditivo alimentario y listado en la Sección de Aditivos Alimentarios bajo el nombre genérico de “Edulcorantes”.

12. Cualquier referencia respecto a los compuestos que no son considerados como aditivos alimentarios, pero que tienen propiedades endulzantes, están clasificados como un alimentos o un ingredientes, y están listados en la sección relativa a Factores Esenciales de Composición y Calidad. Éstos pueden especificarse por nombre (p. ej. azúcar, miel, jarabe, ..., etc.) o pueden ser designados bajo un término general y ejemplificados a continuación (p. ej. azúcares según se define la Norma del Codex para los Azúcares y otras materias azucaradas (nutritivas) como las *melaza*, ..., etc.).

13. Se invita al Comité a proporcionar uno o algunos términos por los que puedan designarse aquellas sustancias utilizadas como ingredientes de alimentos con el propósito de “endulzar” y aquellas otras utilizadas como aditivos alimentarios con el propósito de “edulcorar”, para que puedan ser designados de manera uniforme en las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas lo que ayudará a mantener la coherencia dentro del sistema Codex, frente a los términos utilizados actualmente en las legislaciones nacionales o regionales para designar dichas sustancias.

Líquidos de cobertura

14. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 19° período de sesiones (julio de 1991) había expresado su acuerdo con la recomendación de la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y Sustancias Químicas en los Alimentos y el Comercio Alimentario (marzo de 1991) de que se examinaran las normas vigentes del Codex con el fin de actualizarlas, simplificarlas y hacerlas más horizontales para que abarquen un espectro más amplio de productos y así facilitar su aceptación por los miembros del Codex, además de promover la elaboración de normas para nuevos productos, si fuera necesario. Más aún, el 23° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 1997) ratificó su decisión de revisar y simplificar las normas ya existentes, así como que la elaboración de normas específicas o requisitos detallados debiera realizarse sólo cuando estuvieran adecuadamente justificadas⁴.

15. Con ese ánimo, en la reunión 45ª del Comité Ejecutivo⁵ (junio de 1998) se aprobó la elaboración de las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Frutas/Hortalizas en Conserva como había sido propuesto durante la 19ª reunión del CCPFV (marzo de 1998)⁶. El objetivo de ambas directrices es cubrir las disposiciones para los líquidos de cobertura aplicables a todas las normas de productos enlatados en medios de cobertura, en lugar de que las normas individuales cuenten con una descripción detallada de los mismos, cuando esto sea posible.

16. En particular, las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003) proporcionan el marco general para cubrir tanto la composición del medio de cobertura como la concentración de azúcar de los diferentes tipos de jarabes (almíbares), junto con los requisitos de etiquetado aplicables a todas las frutas en conserva, a excepción de aquellos casos donde sería necesario contar con disposiciones específicas.

⁴ ALINORM 99/37, párr. 34.

⁵ ALINORM 99/3, App. III.

⁶ ALINORM 99/27, párr. 76.

17. En vista de lo anterior se invita a que el Comité considere si:

- (a) Es necesario establecer disposiciones específicas para los líquidos de cobertura debido a las dificultades para acomodar ciertas frutas u hortalizas en conserva en las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Frutas o en las Directrices de Codex para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en elaboración⁷) o
- (b) Es necesario añadir disposiciones específicas para los líquidos de cobertura en las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva o en las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en elaboración).

Esto es parecido a los requisitos adicionales necesarios, normalmente en relación por ejemplo a las especificaciones del etiquetado, en donde a la declaración general del cumplimiento con las Directrices para los Líquidos de Cobertura, se añade las disposiciones específicas necesarias (p. ej. *“El producto sujeto a las disposiciones de esta Norma deberá cumplir con las disposiciones establecidas en las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Frutas u Hortalizas en Conserva. Además se aplicarán las siguientes disposiciones específicas...”* o

- (c) Una simple referencia a las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Frutas u Hortalizas en Conserva, debe cubrir adecuadamente los requisitos de los líquidos de cobertura para las frutas y hortalizas como se establecen en las Normas pertinentes del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (p. ej. Las Normas del Codex para: Peras en Conserva, Frutas de Hueso en Conserva, Brotes de Bambú , etc.).

Este enfoque es coherente con el desarrollo horizontal y general de los textos del Codex en lugar de que sean específicos y detallados, para así cubrir un número más amplio de productos y/o grupos de productos simplificando el documento según corresponda y sea posible.

El Comité puede acordar que las opciones arriba citadas se apliquen en base a las características del producto para identificar los casos en que no fuera posible referirse directamente a las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva o las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en elaboración).

Aditivos alimentarios

Consideraciones Generales para las disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en las Normas de Productos del Codex

18. Cuando existe un comité sobre productos en funciones, las propuestas para el uso de aditivos alimentarios en cualquier norma para productos que se esté examinando, deberán ser preparadas por el Comité pertinente teniendo en cuenta la justificación tecnológica, así como las recomendaciones del Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) relativas a la inocuidad del aditivo para uso alimentario, luego del cual deberán ser remitidos al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) para su ratificación e incorporación a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)⁸.

19. Para facilitar la ratificación e inclusión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA, cuando se proponen dosis máximas para aditivos alimentarios en las normas del Codex, se deberá tomar en consideración lo siguiente:

⁷ ALINORM 03/27, párr. 97. Véase también CX/PFV 04/22/6, párrs. 6- 8.

⁸ Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 12ª Edición, págs 99 - 101.

- (a) En la NGAA sólo se incluirán aditivos alimentarios que hayan sido evaluados por el JECFA. A aquellos aditivos alimentarios con un valor numérico de Ingesta Diaria Admisible⁹ (IDA) deberán asignarse un valor numérico o se deberá presentar una justificación tecnológica para utilizarlos de acuerdo a las BPF. Los aditivos alimentarios “Sin Límite y/o Especificaciones (NL/E)” de IDA deberán usarse dentro de los límites de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF);
- (b) El Anexo al Cuadro III de la NGAA² para determinar si el producto o su categoría alimentaria correspondiente, está exento del régimen de dicho cuadro (aditivos alimentarios permitidos en los alimentos en general, de acuerdo con las BPF, a menos que se especifique lo contrario);
- (c) Las Cuadros 1 y 2 de la NGAA² para evitar incoherencias entre las dosis máximas en la norma de un producto y los de la NGAA. Cabe señalar que las dosis máximas para aditivos alimentarios deben establecerse en relación al producto final tal y como se consume, a menos que se especifique lo contrario.

Consideraciones Generales para las disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

20. Actualmente la manera de abordar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas, consiste en contar con una sección de aditivos alimentarios que contiene todas las disposiciones relacionadas con éstos. Sin embargo, el proyecto y anteproyectos en estudio contienen algunos de los enfoques que están siendo considerados por los Comités de productos del Codex respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas de producto tales como: (a) una lista de disposiciones individuales para aditivos alimentarios sujetos a ratificación por parte del CCFAC y su inclusión en la NGAA¹⁰; (b) la referencia a la NGAA por medio de una declaración general en la categoría correspondiente del aditivo alimentario¹¹; (c) una combinación de los dos sistemas descritos anteriormente¹².

21. La cuestión de referirse a la Norma General en la Sección de aditivos alimentarios de una norma de producto, luego de la inclusión de las disposiciones de los aditivos alimentarios en la NGAA permanece como un asunto por resolver¹³. Por ello el inciso (c) podría considerarse como una solución de compromiso por parte de aquellos miembros del Codex inclinados por una de las opciones (a) o (b) en el que la declaración general se aplica a aquellos aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos en general está permitido de acuerdo con las BPF (Cuadro III de la NGAA) mientras que aquellos aditivos alimentarios que tienen un valor numérico de dosis máxima se listen bajo la categoría correspondiente del aditivo alimentario en la Norma de producto y en la NGAA.

22. Se invita al Comité a considerar cómo manejar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, en ésta y otras normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas para asegurar un enfoque coherente en relación a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas.

⁹ El resumen de las evaluaciones realizadas por el Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) puede bajarse del sitio web: http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/archive_en.stm.

¹⁰ Proyecto de Norma del Codex para los Productos Encurtidos; anteproyectos de Norma del Codex para Comotas, Jaleas y Mermeladas; algunas Hortalizas en Conserva; la Salsa de Soja.

¹¹ Anteproyectos de Norma del Codex para los Tomates en Conserva y el Concentrado de Tomate Elaborado.

¹² Anteproyecto de Norma del Codex para algunos Frutos Cítricos en Conserva.

¹³ Vea la recomendación de la 36a. reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (ALINORM 04/36, párr. 47, disponible en: <http://www.codexalimentarius.net/reports.asp>).

Contaminantes

23. La Sección sobre Contaminantes se ha armonizada con el enfoque actual del Codex en lo que respecta a los contaminantes en general y no sólo a los metales pesados, ya que pueden existir otros contaminantes (p. ej. micotoxinas, etc.) que podrían afectar la calidad e inocuidad del producto. Este enfoque ha sido adoptado por varios Comités del Codex (p. ej. El Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas, etc.) y ratificado por la Comisión del Codex Alimentarius.

Métodos de análisis y muestreo

24. Los métodos de análisis y muestreo para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas, que están siendo estudiados por el Comité serán considerados bajo el Tema 6(a) del programa. El documento pertinente es el CX/PFV 04/22/11.

CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS PARA LOS PRODUCTOS ENCURTIDOS

Ámbito de aplicación

25. Las Normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas, generalmente se aplican a los productos destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Tampoco se aplican a los productos cuando se indica que están destinados a una elaboración ulterior. Esta declaración no está incluida en el ámbito de aplicación. Además, la definición propia del producto normalmente se encuentra en la Sección 2 - Descripción y no en el Ámbito de Aplicación.

26. Por lo anterior, se sugiere que el Comité considere la utilización de lenguaje normalizado en la redacción del Ámbito de Aplicación, por ejemplo: *"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 aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. Esta norma no incluye a los pepinos encurtidos y al kimchi"*. Asimismo, debiera ser más específico acerca de la naturaleza del producto en la Sección 2.1 - Definición del producto, para así, y de ser posible, mantener la coherencia con otras normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas.

Ingredientes facultativos (edulcorantes)

27. Al considerar el anteproyecto de Norma del Codex para los Encurtidos, el Comité Coordinador del Codex para Asia¹⁴ (CCASIA) había acordado añadir "edulcorante nutritivo sin refinar", después de "azúcar morena" (jaggery) para aclarar la naturaleza del término. Sin embargo, el CCPFV acordó que el término "jaggery" (azúcar morena) era poco común en muchas áreas del mundo y lo eliminó del texto reteniendo el término "edulcorante nutritivo sin refinar" en espera de una definición más precisa del mismo¹⁵.

28. Se invita al Comité a aclarar los productos cubiertos por los términos "edulcorantes nutritivos" y "edulcorantes nutritivos sin refinar" que se encuentran en la Sección 3.1.2, además de considerar si están regulados por la Normas del Codex para los Azúcares y la Miel (véase también los párrs. 5 al 13 anteriores).

Requisitos específicos (líquidos de cobertura)

29. Como la Sección 3.3 trata de las características de los diferentes líquidos de cobertura, se recomienda que esta Sección se titule "Líquidos de cobertura", para así ser coherentes con otras normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas. Además, se invita al Comité a que considere cómo abordar los requisitos de los líquidos de cobertura en los productos encurtidos (véase también los párrs. 14 al 17 anteriores).

¹⁴ ALINORM 99/15, párr. 11.

¹⁵ ALINORM 01/27, párr. 46.

Factores esenciales de composición y calidad

30. Se invita al Comité a considerar la necesidad de establecer disposiciones para la “Definición de defectos”, “Defectos y Tolerancias”, “Clasificación de envases defectuosos” y “Aceptación del lote” (algunas de estas disposiciones podrían ser omitidas o condensadas de acuerdo a la naturaleza del producto) en la Sección sobre Factores Esenciales de Composición y Calidad como usualmente se estila en las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas, y de ser así, aplicar el lenguaje normalizado para mantener la coherencia en las Normas en la medida de lo posible.

Aditivos alimentarios

31. La 20ª reunión del CCPFV (septiembre de 2000) tomó nota de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios fueron ratificadas por la 31ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (marzo de 1999) con excepción de las oleoresinas, que fueron por lo tanto eliminadas del proyecto de Norma¹⁶. La 21ª reunión del CCPFV (septiembre de 2002) acordó que el texto debía revisarse en su totalidad¹. La revisión también afectó las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios previamente ratificadas por el CCFAC, como se indica en la tabla a continuación (véase también los párrs. 18 al 21).

31. Se invita al Comité a aclarar si el ácido málico, SIN 350 deberá ser sustituido por malatos de sodio SIN 350 o ácido málico SIN 296.

Disposiciones de los aditivos alimentarios (revisados) (Anexo del CX/PFV 04/22/3)		Disposiciones de los aditivos alimentarios ratificados por el CCFAC (Apéndice VI del ALINORM 01/27)	
Reguladores de la acidez		Reguladores de la acidez	
260 Ácido acético, glacial 270 Ácido láctico (L-, D-, y DL) 297 Ácido fumárico 330 Ácido cítrico 334 Ácido tartárico (L(+)-) 350 Ácido málico	Limitado por las BPF	260 Ácido acético, glacial	Limitado por las BPF
Conservantes		Conservantes	
220 Dióxido de azufre 221 Sulfito de sodio	Limitado por las BPF	220 Dióxido de azufre 221 Sulfito de sodio 222 Hidrogensulfito de sodio 223 Metabisulfito de sodio 224 Metabisulfito de potasio	30 mg/kg (sólo o en combinación, calculado como dióxido de azufre)
222 Hidrogensulfito de sodio 223 Metabisulfito de sodio 224 Metabisulfito de potasio	30 mg/kg (sólo o en combinación, calculado como dióxido de azufre)	223 Metabisulfito de sodio 224 Metabisulfito de potasio	
211 Benzoato de sodio	Limitado por las BPF	211 Benzoato de sodio 212 Benzoato de potasio	250 mg/kg como ácido benzóico
212 Benzoato de potasio	250 mg/kg as ácido benzóico		
200 Ácido sórbico 202 Sorbato de potasio	1000 mg/kg como sorbato	200 Ácido sórbico 202 Sorbato de potasio	1000 mg/kg como sorbato

¹⁶ ALINORM 01/27 párr. 47 y Apéndice VI.

Pesos y medidas

33. Se invita al Comité a considerar si es necesario que esta Sección cuente con disposiciones para el llenado mínimo de los productos encurtidos.

Métodos de análisis y muestreo

34. Los Métodos de análisis y muestreo ratificados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS) se ha introducido para facilitar su consulta. Una vez que los métodos sean ratificados y se adopte la Norma, podrán permanecer en ésta o ser incluidos en el Volumen 13 del Codex Alimentarius o ambos, para contar con una referencia cruzada. Al momento se está trabajando en la actualización de la lista de los métodos de análisis y muestreo ratificados en las normas del Codex por lo que hasta que sea finalizada dicha lista, es recomendable mantener los métodos de análisis y muestreo en el las normas de productos correspondientes.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

34. De acuerdo a lo anterior se invita a los Miembros y Observadores del Codex a que formulen observaciones en el Trámite 6 sobre el *proyecto revisado de Norma del Codex para los Productos Encurtidos* anexo.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS ENCURTIDOS

(EN EL TRÁMITE 6)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las frutas, hortalizas, cereales, legumbres, especias y condimentos comestibles que han sido curados, elaborados o tratados para producir un producto acidificado. Dichos productos pueden envasarse en aceite, en salmuera, o en un líquido de cobertura ácido. Esta Norma no se aplica a los pepinos encurtidos ni al kimchi.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiendo por “producto encurtido” el producto:

- a) preparado con frutas, hortalizas, cereales, legumbres, especias y condimentos sanos, limpios y comestibles;
- b) sometido a curado y elaboración con ingredientes apropiados al tipo de producto, para asegurar la calidad y conservación del mismo;
- c) elaborado en forma apropiada para asegurar la calidad y la conservación apropiada del mismo; y
- d) conservado en forma apropiada en un líquido de cobertura idóneo con ingredientes apropiados al tipo y variedad de producto encurtido.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas, hortalizas, cereales, legumbres, especias y condimentos comestibles en un medio de cobertura líquido, junto con uno o más de los ingredientes permitidos enumerados en la Sección 3.1.2.

3.1.2 Ingredientes facultativos

Edulcorantes nutritivos, edulcorantes nutritivos sin refinar, aceites vegetales comestibles, vinagre, zumos (jugos) de cítricos, frutos secos, extracto de malta, sal, salmuera, pimientos picantes, condimentos (los condimentos pueden ser de dos tipos: de origen vegetal y de origen animal).

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

El producto deberá tener un sabor, aroma, y color normales y poseer la textura característica del producto.

3.2.1 Otros criterios de calidad

- (a) **Color:** El producto deberá estar exento de cualquier materia colorante extraña.
- (b) **Sabor:** El producto deberá tener el sabor característico típico del tipo de producto encurtido que se trate. Deberá estar exento de cualquier sabor extraño u objetable.

3.3 REQUISITOS ESPECÍFICOS

En todos los distintos líquidos de cobertura, el producto no deberá superar un pH 3.0.

(a) Productos encurtidos en aceite comestible

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

(b) 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.

(c) 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.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
260	Ácido acético, glacial	Limitado por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL)	
297	Ácido fumárico	
330	Ácido cítrico	
334	Ácido tartárico (L(+)/-)	
350	Ácido málico	

4.2 Conservantes

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
220	Dióxido de azufre	Limitado por las BPF
221	Sulfito de sodio	
222	Hidrosulfito de sodio	30 mg/kg (sólo o en combinación,, calculado como dióxido de azufre)
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
211	Benzoato sódico	Limitado por las BPF
212	Benzoato de potasio	250 mg/kg como ácido benzoico
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg como Sorbato
202	Sorbato de potasio	

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 estos productos.

5.2 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

7.1.1 el peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes calculados con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

(a) Productos encurtidos en aceite comestible

El peso del ingrediente básico en el producto final no deberá ser inferior al 60% del peso total.

(b) Productos encurtidos en salmuera

El peso escurrido del producto final no deberá ser inferior al 60% del peso total.

(c) Productos encurtidos en un líquido de cobertura ácido

Peso escurrido del producto final no deberá ser inferior al 60% del peso total.

7.1.2 Los productos encurtidos no comprendidos en las categorías arriba mencionadas deberán contener como mínimo un 60 % en peso de sus ingredientes básicos.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 Los productos encurtidos deberán etiquetarse de acuerdo al tipo y en combinación con el nombre del ingrediente principal. Por ejemplo: un producto encurtido de mango en un líquido de cobertura de aceite deberá etiquetarse como: "Mango encurtido en aceite".

8.2.2 En el caso de los productos encurtidos que no están contemplados en los tres tipos señalados en la Sección 3., deberán etiquetarse como: "Encurtido de mango" o "Mango encurtido".

8.3 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor y/o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor y/o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

5. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Provisión	Método	Principio	Tipo
Acidez	AOAC 942.15	Titulometría	I
Arsénico	AOAC 952.13 (Método General del Codex)	Colorimetría, dietilditiocarbamato	II
Arsénico	ISO 6634:1982	Espectrofotometría, dietilditiocarbamato de plata	III
Ácido benzoico	NMKL 103 (1984) AOAC 983.16	Cromatografía de gases	II
Peso escurrido	AOAC 968.30	Gravimetría	I
Plomo	AOAC 972.25 (Método General del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Plomo	ISO 6633:1984	Espectrofotometría de absorción atómica sin emisión de llama	IV
Sal	AOAC 971.27 (Método General del Codex)	Potenciometría (Determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II
Sal	AOAC 939.10	Volumetría, Gravimetría, Titulometría (3 métodos) (Determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	III
Muestreo	CODEX STAN 233-1969		
Sorbato	NMKL 103 (1984) AOAC 983.16	Cromatografía de gases	II
Dióxido de azufre	EN 1988-1: 1998-02 AOAC 990.28	Parte 1: Método optimizado Monier-Williams	III
Estaño	AOAC 980.19 (Método General del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II