

# 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 4(a) del programa

CX/PFV 04/22/4  
Junio 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 1ro. de octubre de 2004*

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX REVISADA PARA EL  
CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO

(EN EL TRÁMITE 3)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a que formulen observaciones sobre el *anteproyecto de Norma del Codex revisada para el Concentrado de Tomate Elaborado* (En el Trámite 3) **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](mailto: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](mailto:codex@fao.org)).

## ANTECEDENTES

1. La 21ª Sesión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (septiembre de 2002) acordó que no era posible revisar en detalle los anteproyectos de normas (incluso el de concentrado de tomate elaborado) programado para discusión en su Sesión actual. En vista de lo anterior, decidió que todos los anteproyectos de normas (incluyendo el que nos ocupa) fueran devueltos al Trámite 2, para que volvieran a redactarse, se distribuyeran para recabar observaciones en el Trámite 3 y se sometieran a examen en su próxima sesión. El anteproyecto de Norma del Codex para el Concentrado de Tomate Elaborado ha sido redactado por un grupo encabezado por Italia<sup>1</sup>. La mayoría de las observaciones que se entregaron al grupo de redacción fueron incluidas en el texto; sin embargo, no fue posible acomodar otras.

2. Se anexa el *anteproyecto de Norma del Codex revisada para el Concentrado de Tomate Elaborado*. Algunas secciones del texto se han uniformizado con el lenguaje normalizado utilizado en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

<sup>1</sup> ALINORM 03/27, párrs. 95 - 97.

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

### **Ámbito de aplicación**

4. Las Normas del Codex para 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. Esta declaración no está incluida en el ámbito de aplicación.

5. 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 al producto según se define en la Sección 2 infra, 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...*" para así, y de ser posible, mantener la coherencia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

### **Aditivos alimentarios**

6. Consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para los Aditivos Alimentarios en las Normas de Productos del Codex y en las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas (párrs. 18 - 22) sobre cómo interpretar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en ésta y otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

### **Contaminantes y métodos de análisis y muestreo**

7. Consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en cuanto a Contaminantes (párr. 23) y Métodos de Análisis y Muestreo (párr. 24). El recuento de mohos (de acuerdo con el método AOAC 945.46) ha sido transferido al documento de trabajo CX/PFV 04/22/11.

### **SOLICITUD DE OBSERVACIONES**

8. De acuerdo a lo anterior se invita a los Miembros y Observadores del Codex a que formulen observaciones en el Trámite 3 sobre el *anteproyecto de Norma del Codex revisada para el Concentrado de Tomate Elaborado* anexo.

## ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX REVISADA PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO

(EN EL TRÁMITE 3)

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al producto según se define en la Sección 2 *infra* que está destinado al consumo directo. Esta Norma también se aplica (a excepción de la Sección 3.2.8 y la Sección 7) al producto cuando se indica que está destinado a una elaboración ulterior. La Norma no comprende los productos conocidos corrientemente como salsa de tomate, salsa de chiles, catsup, u otros similares, que son productos fuertemente aderezados, de concentraciones diversas y que contienen ingredientes característicos como pimienta, cebolla, vinagre, etc. en cantidades tales que alteran considerablemente el sabor, aroma y gusto del ingrediente tomate.

### 2. DESCRIPCIÓN

#### 2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

2.1.1 Se entiende por concentrado de tomate elaborado el producto:

- (a) preparado mediante la concentración del líquido obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros (*Lycopersicon esculentum* P. Mill) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras;
- (b) conservado por medios físicos.

**2.1.2 “Puré de tomate”:** es el concentrado de tomate que contiene por lo menos el 7%, pero no más del 24% de sólidos solubles naturales de tomate.

**2.1.3 “Pasta de tomate”:** es el concentrado de tomate que tiene un contenido igual o mayor al 24% de sólidos solubles naturales de tomate.

**2.1.4** La concentración de sólidos solubles naturales de tomate deberá ser igual o mayor al 7%, pero sin llegar al grado de deshidratación del polvo seco o en copos.

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.1 COMPOSICIÓN

##### 3.1.1 Ingredientes básicos

Concentrado de tomate elaborado según se define en la Sección 2.1.

##### 3.1.2 Ingredientes facultativos

- (a) Sal (cloruro de sodio);
- (b) Especies y plantas aromáticas (como la hoja de albahaca, etc.) y sus extractos naturales;
- (c) Zumo (jugo) de limón (natural o concentrado) empleado como acidificante; y
- (d) Agua (para ajustar la composición final), limitada por un nivel de concentración mínimo del 7% y por las buenas prácticas de fabricación (BPF)

## **3.2 CRITERIOS DE CALIDAD**

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

### **3.2.1 Color**

El producto deberá presentar un color claramente rojo, exento de colores anormales para el producto.

### **3.2.2 Textura**

El producto deberá tener una estructura homogénea, uniformemente dividida, indicativa de unas buenas prácticas de fabricación.

### **3.2.3 Sabor**

El producto deberá presentar un buen sabor característico del concentrado de tomate elaborado convenientemente, sin ningún sabor objetable extraño al producto.

### **3.2.4 Defectos**

El concentrado de tomate elaborado se preparará con tales materias y con arreglo a tales prácticas que el producto esté prácticamente exento de materias vegetales extrañas, incluyendo otras materias objetables, y deberá estar prácticamente libre de impurezas minerales.

Estas condiciones se cumplen cuando:

- (a) el producto esté prácticamente libre de piel de tomate que resulte objetable a causa del color y/o del tamaño;
- (b) el producto esté prácticamente libre de semillas o partículas de semillas que sean objetables;
- (c) la presencia de materias vegetales extrañas que no sean semillas ni piel, y que sean distintas de las que se utilizan como aderezo que no puedan detectarse a simple vista, sino sólo a través del microscopio;
- (d) el producto esté prácticamente libre de manchas oscuras o partículas de aspecto escamoso;
- (e) el contenido de impurezas minerales no supere el 0.1% del contenido de sólidos solubles naturales de tomate; y
- (f) otros defectos similares que puedan suscitar objeciones.

### **3.2.5 Ácido láctico**

El contenido (total) de ácido láctico no deberá superar el 1% del contenido de sólidos solubles naturales de tomate.

### **3.2.6 Recuento de mohos**

El producto se considerará no satisfactorio si el promedio del recuento de mohos en 6 muestras es mayor del 70%.

### **3.2.7 Clasificación de envases “defectuosos”**

Los envases que no cumplan los requisitos de sólidos solubles naturales de tomate establecidos en las Secciones 2.1.2 al 2.1.4, y/o uno o más de los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 3.2.1 al 3.2.5 se considerarán “defectuosos”.

### **3.2.8 Aceptación del lote**

Se considerará que un lote cumple los requisitos relativos a la calidad que se especifican en la Sección 3.5 cuando:

- (a) el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.2.7, no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente que figura en los Planes de Muestreo FAO/OMS del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969); y
- (b) el recuento de mohos no sobrepase el nivel máximo permitido (véase la Sección 3.2.6).

Estos criterios de aceptación sólo se aplican a los envases que tienen un peso neto menor o igual a 4.5 kg.

## **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

### **4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

Cualquier regulador de la acidez presentado en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios o en la lista de la categoría de alimentos 04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

## **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. LLENADO DEL ENVASE**

#### **7.1.1 Llenado mínimo**

Los envases deberán llenarse tanto como sea comercialmente factible teniendo en cuenta la concentración del producto. Cuando se utilicen envases rígidos, el producto deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

### **7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”**

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del envase) establecidos en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

### **7.1.3 Aceptación del lote**

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, según se definen en la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente que figura en los Planes de Muestreo FAO/OMS del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6.5) (CODEX STAN 233-1969).

## **8. ETIQUETADO**

8.1 El producto regulado por las disposiciones de esta Norma deberá 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 El nombre del producto deberá ser:

- (a) “Puré de tomate” si el alimento contiene por lo menos el 7%, pero no más del 24% de sólidos solubles naturales de tomate;
- (b) “Pasta de tomate” si el alimento contiene por lo menos el 24% de sólidos solubles naturales de tomate; o
- (c) “Concentrado de tomate” si está acompañado por una declaración del porcentaje de sólidos solubles naturales de tomate.

### **8.3 DECLARACIÓN DEL PORCENTAJE DE SÓLIDOS SOLUBLES NATURALES DE TOMATE**

El porcentaje de sólidos puede incluirse en la etiqueta en cualquiera de las maneras siguientes:

- (a) Indicando el porcentaje mínimo de sólidos solubles naturales de tomate (ejemplo: “Mínimo de sólidos: 20%”).
- (b) Indicando una posibilidad de variación del 2% de sólidos solubles naturales de tomate (ejemplo: “Sólidos: 20% a 22%”).

### **8.4 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.

## **9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Véase el documento de trabajo CX/PFV 04/22/11.