

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(d) del programa

CX/PFV 04/22/7

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 PARA LAS COMPOTAS, JALEAS Y
MERMELADAS

(EN EL TRÁMITE 3)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a que formulen observaciones sobre el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para las Compotas, Jaleas y Mermeladas* (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, 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 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 compotas, jaleas y mermeladas) 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 las Compotas, Jaleas y Mermeladas ha sido revisado por un grupo encabezado por el Reino Unido¹.

2. Se adjunta el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para las Compotas, Jaleas y Mermeladas*. Algunas secciones del texto se han uniformizado con el lenguaje normalizado utilizado en todas las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas. Asimismo, el anexo contiene algunos comentarios sobre ciertas Secciones de la Norma que podrían necesitar un análisis más detallado.

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

¹ ALINORM 03/27, párrs. 95 - 97.

Ámbito de aplicación

4. Se invita a que el Comité aclare si el término “edulcorantes no carbohidratos” incluye a aquellos aditivos alimentarios edulcorantes que son utilizados en la preparación de alimentos dietéticos para diabéticos, independientemente de su valor calórico o nutritivo (p. ej. “edulcorantes con valor nutritivo” o “sin valor nutritivo”) o si sólo cubre a aquellos aditivos alimentarios edulcorantes comúnmente conocidos como “artificiales” o “sin valor nutritivo”, edulcorantes “intensos” o “de gran intensidad” los cuales generalmente no contienen carbohidratos, con cero o muy pocas calorías (p. ej. Acesulfame potásico, sacarina, ciclamatos, etc.) ya que pueden existir otros edulcorantes alternativos que pueden ser utilizados en la elaboración de este tipo de alimentos y que no están cubiertos por el término “edulcorantes no carbohidratos”, no obstante que proporcionan cierta cantidad de energía (p. ej. Edulcorantes (“bulk sweeteners”) como los polioles (azúcar-alcoholes)².

Presentación

5. Se recomienda titular a esta Sección “Formas de Presentación”, así como utilizar el lenguaje normalizado para así, y de ser posible, mantener la coherencia con otras normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas.

Sólidos solubles

6. Se invita a que el Comité clarifique si el término “edulcorante” aplica a los aditivos alimentarios utilizados en la elaboración de productos no-calóricos o de contenido reducido de azúcar, independientemente de su valor calórico o nutritivo (p. ej. “edulcorantes con valor nutritivo” o “sin valor nutritivo”)².

Factores esenciales de composición y calidad

7. Se invita a que el Comité considere la necesidad de establecer, en la Sección sobre Factores Esenciales de Composición y Calidad, disposiciones para la “Clasificación de envases defectuosos” como se aplica normalmente a las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas cuando se consideran requisitos sobre “Definición de defectos”, “Defectos y tolerancias”, y “Aceptación del lote” (algunas de estas disposiciones podrían omitirse o reunirse de acuerdo a la naturaleza del producto), y de ser así, utilizar el lenguaje normalizado en la medida de lo posible.

Aditivos alimentarios

8. Algunas de las disposiciones de aditivos alimentarios se han armonizado con los nombres correspondientes de acuerdo a los Nombres Genéricos y el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios³ (CAC/GL 36-1989, Rev. 7-2003). Los sinónimos utilizados por el grupo de redacción se han conservado entre corchetes⁴.

Contaminantes y métodos de análisis y muestreo

9. 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).

² Además, se puede el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para Aditivos Alimentarios en las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en relación a la utilización del término “edulcorantes” (párrs. 5 - 13).

³ Las normas Codex se pueden bajar del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/search/search.jsp?lang=es>

⁴ Además, se puede consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para Aditivos Alimentarios en las Normas de Productos del Codex y en las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, párrs. 18 - 22.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

10. 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 revisado de Norma del Codex para las Compotas, Jaleas y Mermeladas* anexo

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS COMPOTAS, JALEAS Y MERMELADAS

(EN EL TRÁMITE 3)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Esta Norma se aplica a los productos según se definen en la Sección 2 *infra* y que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario.

1.2 Los términos “confituras” y “conservas” se utilizan algunas veces para señalar a los productos regulados por esta Norma. Por ello y para efectos de esta Norma, de aquí en adelante los términos indicados anteriormente deberán cumplir con los requisitos establecidos en esta Norma para la compota y la compota extra.

1.3 Esta Norma no se aplica a:

- (a) los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, como aquellos destinados a la elaboración de productos de pastelería fina, pastelillos o galletitas, p. ej. confitura para panadería; o
- (b) los productos preparados con edulcorantes no carbohidratos y que están claramente destinados o etiquetados para uso dietético o para diabéticos; o
- (c) los productos reducidos en azúcar, o con muy bajo contenido de azúcar;

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Producto	Definición
Compota ¹	Es el producto preparado con pulpa y/o puré de fruta(s), mezclado con azúcares y/u otros edulcorantes carbohidratos, como la miel, con o sin agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada.
“Compota Extra”/Compota con alto contenido de fruta ¹	Es el producto preparado con pulpa de fruta(s) [sin-concentrar], mezclado con azúcares y/u otros edulcorantes carbohidratos, como la miel, con o sin agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada.
	Las siguientes compotas extras pueden obtenerse total o parcialmente de un puré sin concentrar de frutas como: <ul style="list-style-type: none"> (a) compota extra de escaramujo, (b) compotas extras sin semilla de: mora, grosella negra, arándano dulce, frambuesa y grosella roja.
	Las siguientes frutas no pueden mezclarse con otras cuando se utilizan en la elaboración de la compota extra:

¹ La compota y la compota extra de cítricos pueden obtenerse a partir de la fruta entera cortada en rebanadas y/o en tiras delgadas.

Producto	Definición	
	Manzanas Ciruelas hueso (carozo) adherido (tipo "clingstone") Pepinos Uvas Melones	Peras Calabazas Tomates Sandías
Jalea y jalea extra	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.	
	Las siguientes frutas no pueden mezclarse con otras cuando se utilizan en la elaboración de la jalea extra:	
	Manzanas Ciruelas hueso (carozo) adherido (tipo "clingstone") Pepinos Uvas Melones	Peras Calabazas Tomates Sandías
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 agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada.	
Mermelada tipo jalea	Es el producto descrito en la definición de mermelada, pero al que se le han eliminado todos los sólidos insolubles pero que puede o no contener una pequeña proporción de cáscara finamente cortada.	

2.2 OTRAS DEFINICIONES

Para los fines de esta Norma también se aplicarán las definiciones siguientes:

Producto	Definición	
Fruta	(a) Fresca, prácticamente 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, resto, corazón, pepitas (hueso), y que puede estar pelada o sin pelar. (b) También se incluirán en esta definición las partes comestibles de los tomates, los pedúnculos de ruibarbo recortados, zanahorias, batatas (camotes), pepinos, calabazas; y melones y sandías sin semillas, pedúnculos, ni corteza. (c) En lo que respecta al jengibre, éste deberá considerarse como la raíz comestible de la planta de jengibre (<i>Zingiber officinale</i>) fresca o en conserva, deshidratada (seco) o conservada en almíbar.	

Producto	Definición
Pulpa de fruta	La parte comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas y partes similares, cortada en rodajas (rebanadas) o machacadas pero sin reducirla a un puré.
Puré de fruta	La parte comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas, y partes similares, reducida a un puré por tamizado u otro proceso similar.
Extractos acuosos	El extracto acuoso de las frutas que, sujeto a las pérdidas que ocurren durante un proceso de elaboración apropiado, contiene todos los componentes solubles en agua de la fruta en cuestión.
Frutos cítricos	Fruta de la familia <i>Citrus l.</i>
Azúcares	(a) Azúcares, según se definen en Norma del Codex para los Azúcares; (b) Azúcares extraídos de frutas (azúcares de fruta); (c) Jarabe de fructosa; (d) Azúcar morena; (e) Miel.

2.3 PRESENTACIÓN

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que:

- (a) Se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta Norma;
- (b) Cumpla todos los requisitos pertinentes de esta Norma; y
- (c) Esté descrita debidamente en la etiqueta, para evitar errores o confusión por parte del consumidor, con respecto a los productos regulados por esta Norma.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Los productos a que se refiere esta Norma deberán consistir en lo siguiente:

- (a) Fruta según se define en la Sección 2.2, en las cantidades establecidas en las Secciones 3.2 (a) – (c) presentadas más abajo.

Las frutas como ingredientes no incluyen azúcar u otros ingredientes facultativos añadidos. En los casos de la jalea y la jalea extra, las cantidades, según corresponda, deberán calcularse después de deducir el peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos.

- (b) Azúcares, según se definen en la Sección 2.2.

3.1.2 Contenido de fruta

(a) *Compotas y jaleas*

Las compotas y las jaleas, según se definen en la Sección 2.1, deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor a los siguientes porcentajes:

- 35% en general;
- 25% para grosellas negras, mangos, membrillos, grosellas rojas, escaramujos, bayas del serbal de cazadores o serbal silvestre y espino amarillo;
- 16% para las manzanas de acajú;
- 15% para el jengibre y la guayaba;
- 6% para la granadilla.

En el caso de que se añadan, como ingredientes facultativos, jalea de uva “Labrusca”, zumo (jugo) de uva o su concentrado, los mismos podrán constituir parte del contenido de fruta requerido.

(b) *Compota extra y jalea extra*

La compota extra y la jalea extra, según se definen en la Sección 2.1, deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor a los siguientes porcentajes:

- 45% en general;
- 35% para grosellas negras, mangos, membrillos, grosellas rojas, escaramujos, bayas del serbal de cazadores o serbal silvestre, y espino amarillo;
- 25% para el jengibre y la guayaba;
- 23% para las manzanas de acajú;
- 8% para la granadilla.

(c) *Mermelada*

La mermelada, según se definen en la Sección 2.1, deberá elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor al:

- 20% del cual, no menos del 7.5% se obtiene del endocarpio.

Además, el término “mermelada tipo jalea” según se define en la Sección 2.1 se puede utilizar cuando el producto no contiene materia insoluble; sin embargo, puede contener pequeñas cantidades de cáscara finamente cortada.

3.1.3 Ingredientes facultativos

Los siguientes ingredientes facultativos se pueden utilizar en determinados productos como se indica a continuación:

Ingrediente	PERMITIDO EN
Zumo (jugo) de fruta o concentrado de zumo (jugo) de fruta	Sólo en la compota
Zumo (jugo) de fruta roja	Sólo en la compota y la “compota extra” elaboradas con grosellas espinosas, ciruelas, frambuesas, grosellas rojas, escaramujos, ruibarbo o fresas (frutillas).
Zumo (jugo) de remolacha (betarraga) roja	En la compota y la jalea elaboradas con grosellas espinosas, ciruelas, frambuesas, grosellas o fresas (frutillas).
Hojas de <i>Pelargonium odoratissimum</i>	En la compota, “compota extra”, jalea, y “jalea extra” elaboradas con membrillo.
Aceites esenciales	En todos los productos.
El zumo (jugo) y la cáscara de frutos cítricos	En todos los productos, inclusive en las mermeladas.
Mantequilla, margarina u otros aceites y grasas comestibles (utilizadas como agentes anti-espumantes), bebidas alcohólicas, semillas secas (nueces), hierbas y especias, vinagre.	En todos los productos.

3.2 SÓLIDOS SOLUBLES

El contenido de sólidos solubles para los productos terminados, según se definen en la Sección 3.1.1.1(a) al (c), deberá en todos los casos no ser menor al 60%, determinado por medio de un refractómetro con una tolerancia de ± 3 grados refractométricos, con la temperatura corregida a 20°C, y utilizando la "Escala Internacional de Sucrosa", pero sin introducir ninguna corrección para sólidos insolubles o ácidos. Esta Norma no se aplica a los productos en los que el azúcar ha sido completa o parcialmente reemplazado por edulcorantes.

3.3 CRITERIOS DE CALIDAD

3.3.1 Requisitos generales

- (a) Las frutas pueden ser frescas, congeladas, en conserva, concentradas y liofilizadas o pueden haber sido sometidas a otros tratamientos físicos de conservación. Los albaricoques y las ciruelas utilizadas en la elaboración de la jalea también pueden ser sometidos a otros tratamientos de secado distintos a la liofilización. Los frutos cítricos pueden ser conservados en salmuera;
- (b) El producto final deberá tener una consistencia gelatinosa adecuada, con el color y el sabor apropiados para el tipo o clase de fruta utilizada como ingrediente en la preparación de la mezcla, tomando en cuenta cualquier sabor impartido por ingredientes facultativos o por cualquier colorante permitido utilizado. El producto deberá estar exento de materiales defectuosos normalmente asociados con las frutas. En el caso de la jalea y la “jalea extra”, el producto deberá ser suficientemente claro o transparente; y

- (c) El dióxido de azufre o sus sales pueden ser utilizados en la fruta cruda (materia prima) como un coadyuvante de elaboración (es decir, de conservación) excepto en la fabricación de productos “extras”, siempre que no se sobrepase la dosis máxima establecida en el producto final y su presencia se declare en la etiqueta de acuerdo con la Sección 4.2.1.4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

3.3.2 Defectos y tolerancias para las Compotas

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán estar en su mayoría exentos de defectos tales como la presencia de materia vegetal como: cáscara o piel (si se declara como fruta pelada), huesos y trozos de huesos y materia mineral. En el caso de frutas de I grupo de las moras y la granadilla, las semillas (pepitas) se considerarán como un componente natural de la fruta y no como un defecto a menos que el producto se presente como “sin semillas (pepitas)”.

3.3.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Secciones 1, 2 y 3 cuando el número de envases “defectuosos” 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).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 AGENTES ANTIESPUMANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

4.2 ANTIOXIDANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
300	Ácido ascórbico (L-)	Limitado por las BPF

4.3 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL)	Limitados por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	
327	Lactato de calcio	
330	Ácido cítrico	
331 (i), (ii) y (iii)	Citrato diácido sódico, Citrato monoácido disódico, Citrato trisódico (Citratos mono-, di-, y tri-sódico)	
333 (i), (ii) y (iii)	(Citratos mono-, di-, y tri-cálcico)	
334	Ácido tartárico (L(+)-)	
335 (i) y (ii)	Tartratos mono- y disódico	
350 (i) y (ii)	Malato ácido de sodio y malato de sodio	
524	Hidróxido de sodio	

4.4 AGENTES ENDURECEDORES - 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 calcio	Limitados por las BPF
327	Lactato de calcio	
509	Cloruro de calcio	
578	Gluconato de calcio	

4.5 AROMATIZANTES

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

4.6 CONSERVANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200 – 203	Ácido sórbico y su sales de sodio, potasio y calcio	1g/kg solos 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)

4.7 AGENTES ESPESANTES Y GELIFICANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
440	Pectinas	Limitado por las BPF
400 – 404	Ácido algínico y sus sales de sodio, potasio, amonio y calcio	Limitado por las BPF (a excepción de la compota extra y la jalea extra)
406	Agar	
407	Carragaenina y sus sales de sodio, potasio, y amonio (incluido el Furcelaran) - (Carragenanos)	
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofin)	
412	Goma guar	
415	Goma xantán	
418	Goma gelán	

4.8 COLORANTES – En todos los productos, a excepción de la jalea extra y la mermelada extra.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
100	Curcuminas	Limitado por las BPF
140	Clorofilas	
140 (ii)	Clorofilinas	
141 (i)	Complejos de clorofila de cobre	
141 (ii)	Complejos de clorofilina de cobre y sus sales de sodio y potasio	
150a	Caramelo I - puro	
150b	Caramelo II - proceso al sulfito caústico	
150c	Caramelo III - proceso al amonio	
150d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	
160a (i) y (ii)	Beta-caroteno (sintético) (incluso el beta-caroteno extraído de <i>Blakeslea trispora</i>) Extractos naturales (mezcla de carotenos, de origen vegetal y marino (algas))	
160c	Oleoresinas de pimentón (capsantina, capsorubina)	
162	Rojo remolacha (rojo betabel, betanina)	
163 (i)	Antocianinas ²	
163 (ii)	Extracto de piel de uva	
104	Amarillo de quinoleína	
110	Amarillo ocaso FCF	
120	Carmines (extracto de cochinilla, ácido carmínico)	
124	Ponceau 4R (extracto rojo A de cochinilla)	
129	Rojo allura AC	
133	Azul brillante FCF	
142	Verde S ²	
160d	Licopeno ²	
161b	Luteína ²	
143	Verde sólido FCF	400 mg/kg

² No está en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

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

El envase deberá llenarse bien con el producto, el cual 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 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 El nombre del producto deberá ser:

- Compota (o conserva/confitura de fruta, según corresponda);
- Compota extra / Compota con alto contenido de fruta / compota (o conserva/confitura de fruta, según corresponda);
- Jalea;

- Jalea extra;
- Mermelada o mermelada tipo jalea.

8.2.2 El nombre del producto deberá indicar la fruta(s) utilizada(s), en orden decreciente de acuerdo al peso del producto. En el caso de los productos elaborados con tres o más frutas distintas, se podrá utilizar la frase “mezcla de frutas” u otras palabras similares.

8.2.3 El nombre del producto puede indicar la variedad de fruta utilizada, por ejemplo ciruela “Victoria” y/o puede incluir un adjetivo que describa las características específicas del producto, p. Ej., “sin semillas (pepitas)”, “sin hebras (fibras)”.

8.2.4 La compota elaborada con jengibre, piña, o higos, con o sin la adición de frutos cítricos, puede denominarse “mermelada de jengibre”, “mermelada de piña”, o “mermelada de higo”, si el producto se designa comúnmente de este manera en el país de venta.

8.2.5 En lo que se refiere a la mermelada que no esté elaborada exclusivamente con naranjas, la designación deberá contener los frutos cítricos utilizados en la elaboración del producto, excepto en los productos en los que el porcentaje de otros frutos cítricos sea menor al 10%.

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 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”.

8.3.2 Si se indica el contenido de fruta, éste deberá estar en relación con la cantidad y tipo de fruta utilizada como ingrediente en el producto a la venta, con la deducción del peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos.

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.

ANEXO

Este anexo contiene algunos comentarios presentados por los países sobre ciertas Secciones de la Norma que podrían necesitar un análisis más detallado

Sección 1.2 – Ámbito de aplicación

En el Reino Unido y en EE.UU. a menudo los términos “preserve” y “conserve” se utilizan en la etiqueta para representar a la “compota” y a la “compota extra”, respectivamente. Por ello es importante que los productos que utilicen estos términos también estén considerados como sujetos a las disposiciones de esta Norma.

Sección 2.1 - Definición del producto***Compota extra y Compota con alto contenido de fruta*****Título**

EE.UU. considera que estos términos causan confusión. Por lo que sugiere añadir la distinción de productos con un mayor contenido de fruta en p. Ej. “Especificaciones A de la Norma anterior o compota extra/compota con alto contenido de fruta. La sección de etiquetado continúa aclarando qué termino alternativo puede ser utilizado. El término “compota de bajo contenido de fruta” no parece muy atractivo; ¿cuántos productos utilizan dicha terminología?

Definición – primer párrafo

EE.UU. propone que la compota extra elaborada a partir de pulpa o puré concentrados es poco práctica y debiera ser modificada para declarar sólo “concentrados”. Las normas de la Comunidad Europea (EC) sólo permiten la elaboración de la compota a partir de fruta sin concentrar.

Definición - Inciso (b)

Algunas compotas extras de frutas que contienen semillas (pepitas) necesitan ser consideradas como excepción, y pueden ser elaboradas a partir tanto del puré como de la pulpa. Un producto sin semilla no puede ser elaborado a partir de toda la pulpa, que aún conservaría de manera natural las semillas (pepitas).

Mermelada**Definición**

EE.UU. desea que la mermelada se establezca como “sin cáscara”. En algunos países (p. Ej. El Reino Unido) la cáscara se añade de manera separada, y por no ello, en la fase de mezcla, no siempre es parte de la mermelada por sí misma.

Sección 2.2 – Otras definiciones***Azúcares***

EE.UU. señala que la glucosa o el jarabe de maíz no están permitidos. Sin embargo, la Norma del Codex para el Azúcar, acordada en 1999 incluye al jarabe de glucosa, por lo que está permitida la adición de este agente edulcorante a los productos sujetos a esta Norma.

Sección 3.1.2 – Contenido de fruta

EE.UU. propone el 45-47% para las Compotas, 45% para las jaleas y 25-30 % (dependiendo del tipo de fruto cítrico de que se trate) para las mermeladas. La propuesta actual permitiría que los productos estadounidenses fueran elaborados con la opción para denominarlos compotas, compotas extra o compota con alto contenido de fruta.

Sección 3.2 - Sólidos solubles

EE.UU. propone que se establezca en no menos de 65%. Si este fuera el caso, algunos productos europeos no podrían cumplir estos requisitos ya que la Comunidad Europea obliga a que el contenido no sea menor del 60%. Los productos deberán ser etiquetados de acuerdo a su deterioro.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

Algunas modificaciones realizadas de acuerdo a las sugerencias de EE.UU., la CE y Egipto; es necesario que se analicen con más detalle.

Sección 7.3 – Declaración de la cantidad de fruta y de azúcar

Las declaraciones del contenido de fruta y azúcar ahora son optativas y seguirán las reglas del país importador. En la CE esto es un requisito obligatorio. La declaración del contenido de fruta y azúcar real, proporciona información importante y ésta a menudo es utilizada por los consumidores en su decisión de compra. También es una manera de asegurarle a éstos que no están adquiriendo productos que no cumplen con las normas, al mismo tiempo que les permite saber con exactitud qué es lo que compran.