

# 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 06/23/4 – Add. 1  
Octubre de 2006

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

23ª reunión

Arlington, VA (Zona metropolitana de Washington, DC), EE.UU.,  
del 16 al 21 de octubre de 2006

S

### PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS

(EN EL TRÁMITE 6)

Observaciones de Australia, Brasil, Cuba, Francia y Suiza

#### AUSTRALIA

Australia considera que en el trabajo de todos los comités del Codex se debería observar la prioridad clave propugnada en el Marco Estratégico del Codex, específicamente:

- *Proporcionar una orientación básica a los Estados Miembros a través de la elaboración continua de normas y directrices internacionales relativas a la inocuidad e higiene de los alimentos, la nutrición, el etiquetado y los sistemas de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos y con miras a la aplicación práctica de los conceptos de equivalencia y reconocimiento mutuo.*

Australia considera que las normas de productos del Codex deberían basarse en la ciencia sólida y en los criterios fundamentales, deberían proporcionar máxima flexibilidad y siempre que sea posible se debería evitar el establecer en ellas límites cuantitativos para la calidad. Las disposiciones de calidad son impulsadas fundamentalmente por los requisitos comerciales y del mercado, y las normas del Codex no deberían constituir una barrera para el comercio.

#### Observaciones específicas

##### 2.2 Formas de presentación

- Tal como se declaró anteriormente, Australia considera que las normas de productos del Codex deberían basarse en criterios fundamentales. Éstas deberían incluir solamente definiciones y criterios técnicos fundamentales que aseguren la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Australia considera que las disposiciones para las formas de presentación no influyen en la inocuidad de los alimentos y, por lo tanto, no deberían incluirse en la norma. Para asegurar que no haya confusión para los consumidores, Australia propone que se incluya una disposición de etiquetado para las formas de presentación bajo la Sección 8.1.
- Asimismo, Australia considera que la inclusión de la Sección 2.2.8 Otras formas de presentación, la cual permite la introducción de cualquier otra forma de presentación del producto, hace que las otras secciones que definen las formas de presentación sean redundantes, y considera que cualquier inclusión de las definiciones de las formas de presentación es innecesariamente preceptiva y aumenta la complejidad de la norma. Por consiguiente, Australia propone que todas las secciones relacionadas con las formas de presentación dentro de la norma sean eliminadas.

#### 4. Aditivos alimentarios

- En general, Australia considera que las autorizaciones relativas a los aditivos incluidas en las normas de los productos no deberían duplicar las autorizaciones incluidas en la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA). Por lo tanto, Australia apoya por lo general la inclusión de una declaración general que haga referencia a la NGAA bajo la sección relacionada con los aditivos alimentarios de las normas elaboradas por el CCPFV.
- Aunque la posición expresada en la oración anterior es la posición general de Australia, Australia señala la decisión tomada en la última reunión del CCPFV de mantener una lista de disposiciones individuales para aditivos alimentarios sujeta a la ratificación por parte del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) y la inclusión en la NGAA, hasta que el CCFAC haya resuelto el asunto de la relación entre los comités de productos del Codex y la NGAA.
- Al adoptar este enfoque y así como fue sugerido por el Secretariado del Codex en sus observaciones, Australia considera que el Comité debería tomar en cuenta las disposiciones de la NGAA al considerar disposiciones de aditivos alimentarios en las normas de productos individuales.

##### 4.1 Reguladores de la acidez

- Australia considera que cualquier aditivo incluido en la NGAA que pueda funcionar como un regulador de la acidez debería permitirse en los niveles prescritos y que esto debería indicarse claramente en la Norma.

##### 4.2 Conservantes

- El proyecto permite la inclusión de sulfitos a un nivel de 100 mg/kg. Australia permite la inclusión de dióxido de azufre y de los sulfitos de sodio y potasio a un límite de 750 mg/kg en los productos elaborados con hortalizas blanqueadas. Por consiguiente, Australia solicita que se incluya una disposición similar para estos conservantes en la norma, de la siguiente manera:

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg  <b>750 mg/kg (para su uso en productos elaborados con hortalizas blanqueadas)</b>

##### 4.9 Edulcorantes

- El proyecto permite la inclusión de acesulfame potásico a un nivel de 200 mg/kg. El JECFA proporciona una IDA de 0-15 mg/kg pc para este aditivo. Australia permite el acesulfame potásico hasta un límite de 3000 mg/kg en estos productos. Dada la relativamente alta IDA para este edulcorante, Australia solicita que se permita un nivel de 3000 mg/kg.

#### 8.1 Nombre del producto

- Tal como se declaró en las observaciones sobre la Sección 2.2, Australia sugiere la inclusión de un segundo párrafo bajo la Sección 8.1 relacionado con disposiciones de etiquetado para las formas de presentación, como sigue:

*“Las formas de presentación deberán declararse como parte del nombre del alimento o cerca de éste.”*

### **BRASIL**

Párr. 3 – Brasil quisiera saber el nombre científico de la “mostaza verde” y aclarar si este producto se comercializa en el ámbito mundial o regional, además de la lista de países tropicales donde se cultiva este producto.

Párr. 4 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

Párr. 5 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

Párr. 6 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

Párr. 7 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

Párrs. 8, 9 y 10 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo. La legislación brasileña RDC ANVISA, MINISTERIO DE SALUD n° 272/05 declara lo mismo.

Párr. 11 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

Párr. 12 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

Párr. 13 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

Párr. 14 – Brasil no tiene observaciones con respecto al Anexo I.

Párr. 15 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

Párr. 16 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

Párr. 17 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

Párr. 18 – Brasil está de acuerdo con las propuestas presentadas por el Grupo de trabajo.

### **OBSERVACIONES SOBRE EL ANEXO I**

Sección 3.2.1.4 – Definición de defectos - (a) Macas (manchas) - y (b) Materia extraña inocua; y Sección 3.2.1.5 – Defectos y tolerancias – Brasil sugiere que se proponga un nivel numérico. Además, todos los defectos y los valores de sus niveles máximos deberían enumerarse en un cuadro para mantener el formato del documento sencillo y para que coincida con el documento CX/PFV 06 23/8 y con otras Normas del CODEX (por ejemplo, Norma del CODEX 241-2003 – para los brotes de bambú en conserva).

Sección 7.1.1 – Llenado mínimo, y Sección 7.1.4 – Peso escurrido mínimo. Brasil utiliza unos envases de vidrio especialmente diseñados para una fácil apertura, los cuáles no pueden cumplir con el requisito de una capacidad del 90 % para el llenado mínimo.

Justificación: Hay un espacio de aire mínimo de 6 mm (espacio entre el borde del envase y la capa superior del medio de cobertura líquido), diseñado para cumplir con la especificación de 609.55 milibares para un producto envasado al vacío en Brasil (cebollas encurtidas, entre otros productos) en los envases diseñados para una fácil apertura.

Entre los envases más pequeños (inferiores a 200 mL), donde el ancho especificado es mayor que la altura, el llenado mínimo del 90 % no puede lograrse debido a la especificación de 6 mm de espacio de aire para los envases diseñados para una fácil apertura (mayor al 10 % de la capacidad del envase), como se declaró anteriormente.

Por ejemplo: Envase de vidrio con un diseño de fácil apertura (Marca – Nadir Figueiredo. Especificación 33-02). Capacidad máxima (156 mL). Diámetro (73.4 mm). Altura (52.5 mm). Espacio de aire (6 mm).

$$\text{Volumen del espacio de aire} = [ r^2 \text{ (mm)} \times 3,1415 \times \text{espacio de aire (mm)} ] / 1000$$

$$r = 73.4 \text{ mm} / 2 = 36.7 \text{ mm}$$

$$\text{Volumen del espacio de aire} = [ 36.7^2 \text{ (mm)} \times 3,1415 \times 6 \text{ (mm)} ] / 1000 = 25 \text{ mL aproximadamente.}$$

#### **Volumen ocupado** (%)

$$156 - 25 = 131 \text{ mL} = 83.9 \%$$

Habrá un volumen del **16.1 % de espacio sin llenar en el envase.**

Como se explicó anteriormente, habrá algunos productos brasileños que no cumplan con el proyecto de Norma según lo estipulado en las Secciones 7.1.1 y 7.1.4.

Brasil sugiere que el porcentaje del llenado mínimo sea una función de la capacidad del envase y de la especificación del espacio de aire diseñado para lograr que un envase envasado al vacío sea un envase de apertura fácil.

### **OBSERVACIONES SOBRE EL ANEXO II**

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 1 – Ámbito de aplicación – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX y con una definición más amplia, para dejar que la Norma sea clara y esté abierta a más innovación; también está de acuerdo con el Secretariado en cuanto a que el texto en cursiva debería reflejar el lenguaje normalizado que se aplica usualmente a las normas del CODEX para frutas y hortalizas elaboradas. Esto debería conducir a la exclusión de la lista propuesta de productos regulados por este Proyecto de Norma del CODEX; además, la lista de excepciones también debería ser sustituida con el texto: “Esta Norma no regula productos con su Norma específica del CODEX como producto encurtido.”

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 2.1 (a) – Definición del producto – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX.

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 2.1 (b) – Definición del producto – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX.

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 2.1 (c) – Definición del producto – Brasil sugiere incorporar la palabra “inocuidad” al texto: “..., para asegurar su calidad, inocuidad y evitar su deterioro;”

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 2.1 (d) – Definición del producto – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX.

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 3.1.1 – Ingredientes básicos – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX.

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 3.1.3 – Otros ingredientes autorizados – Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 3.2 – Criterios de calidad – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX.

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 3.3 – Clasificación de envases “defectuosos” – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX, pero sugiere que se tomen

en cuenta las observaciones anteriores relacionadas con la Sección 3.2.1.4 (a y b); y la Sección 3.2.1.5 (ANEXO I).

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 4 – Aditivos alimentarios: Consideración general – Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 4.6 – Exhaltadores del aroma (*aromatizantes naturales*) Criterios de calidad – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX para establecer una nueva Sección 4.7 Aromatizantes, pero quisiera pedir una aclaración debido a tres nuevas definiciones propuestas, 4.7 (a), (b) y (c) que son distintas de la versión original.

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 7.1.1 – Llenado mínimo – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX, pero sugiere que se tomen en cuenta las observaciones anteriores relacionadas con la Sección 7.1.1 (ANEXO I).

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 7.1.3 – Aceptación del lote – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX, pero sugiere que se tomen en cuenta las observaciones anteriores relacionadas con las Secciones 3.2.1.4 (a y b) y la Sección 3.2.1.5 (ANEXO I).

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 7.1.4 – Peso escurrido mínimo – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX, pero sugiere que se tomen en cuenta las observaciones anteriores relacionadas con la Sección 7.1.4 (ANEXO I).

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 8 – Etiquetado – Brasil está de acuerdo con la propuesta presentada por el Secretariado del CODEX.

Propuesta del Secretariado del CODEX para la Sección 9 – Métodos de análisis y muestreo – Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.

## **CUBA**

### **Ámbito de aplicación**

Se propone no mencionar las frutas y hortalizas que incluiría la Norma ya que son muchas las adecuadas para elaborar este tipo de producto y no se pueden mencionar todas. De hecho en la redacción actual se han olvidado algunas frutas y hortalizas que se usan en este tipo de producto (Ejemplo: zanahorias, piña, habichuelas, brócoli, toronja, naranja, limón, etc.). Esto constituiría una barrera a la práctica industrial, una limitación de la Norma. En la redacción se deben mencionar solamente las frutas y hortalizas que no se incluyen o que no regula la Norma pero dejar abierta la posibilidad para todas las que se puedan utilizar. Tampoco cabe mencionar las salsas en los productos no regulados por lo que se propone eliminar “*salsas chutney y otras salsas*”.

### **Sección 2.1 – Definición del producto**

Sustituir la palabra hierbas por “plantas aromáticas”.

Inciso (d). Utilizar la coma para separar las cifras decimales y colocar ésta a los valores de pH: 2,0 a 4,0.

### **Sección 3.1.1 – Ingredientes básicos**

Sustituir la palabra hierbas por “plantas aromáticas”.

### **Sección 3.1.3 – Otros ingredientes autorizados**

Inciso (j). Se propone eliminar “salsa de pescado” ya que pudieran existir otras salsas adecuadas y esta salsa, como tal, no está definida en ningún documento. La redacción podría ser la siguiente:

Condimentos (aderezos) (incluida la salsa de soja, puré de tomate<sup>1</sup> y otras salsas adecuadas.

---

<sup>1</sup> Según Norma del Codex para los Concentrados de Tomate Elaborados (CODEX STAN 57-1981)

**3.2.1.1 y 3.2.1.3** - En la versión al español se debe:

- Dar un espacio entre los números y el símbolo de por ciento (Ejemplo: 10 %)
- Colocar la cifra decimal con coma y no con punto y señalar hasta la primera cifra decimal (Ejemplo: 0,5-3,0 %)

En el pie de página – Poner 20 mL (la letra L de la abreviatura de mililitros en mayúscula).

## **ANEXO II**

### **SECRETARIADO DEL CODEX - SUGERENCIAS**

#### **Comentarios generales:**

Se considera correcto utilizar el término “frutas y hortalizas encurtidas” en todo el texto.

#### **Comentarios específicos:**

##### **Sección 1 – Ámbito de aplicación**

Se reitera incluir la propuesta de no limitar el tipo de fruta u hortaliza, no mencionarlas. Solamente mencionar las que no regula la Norma.

##### **Sección 2.1 – Definición del producto**

**2.1 (a) (b) (c) (d).** De acuerdo con las propuestas.

##### **Sección 3.1.1 – Ingredientes básicos**

Se considera necesario indicar los ingredientes ya descritos en la Sección 2.1 (a).

##### **Sección 3.1.3 – Otros ingredientes autorizados**

Considerar la palabra “edulcorante” sólo para los aditivos alimentarios y como ingredientes alimenticios a los “azúcares”. Se apoya utilizar el término de “productos alimentarios que confieren al alimento un sabor dulce” para describir el ingrediente para endulzar y mantenerlo en la lista de ingredientes según lo establecido en la Norma General del Codex para el Etiquetado.

También se concuerda con eliminar los “chiles” ya que éstos están incluidos en las hortalizas.

Se apoya la propuesta de redacción.

##### **Sección 3.2 y 3.3**

Se apoya la propuesta de redacción.

##### **Sección 7.1.1 – Llenado mínimo**

Se deben incluir los envases no metálicos rígidos.

**Sección 7.1.3 y 7.1.4** – De acuerdo con la propuesta de redacción.

##### **Sección 8 – Etiquetado.**

De acuerdo con la propuesta de redacción.

#### **FRANCIA**

El título en inglés de esta norma es “*Pickled Fruits and Vegetables*” (Frutas y Hortalizas Encurtidas) mientras que en francés el título es “*légumes et fruits marinés fermentés*” (frutas y hortalizas en escabeche fermentadas). Debería utilizarse éste último y traducirse en otros idiomas.

**SUIZA**

Suiza está de acuerdo con la mayoría de las enmiendas propuestas. Sin embargo, tenemos algunas observaciones específicas que describimos a continuación:

**1. Ámbito de aplicación**

El ámbito de aplicación en el proyecto actual no es realmente conciso y no coincide con el lenguaje normalizado que habitualmente se utiliza bajo esta sección. Por lo tanto, queremos proponer el uso de la definición presentada por el Secretariado del Codex en el Anexo II del documento CX/PFV 06/23/4. El texto, por consiguiente, tendría la siguiente redacción:

*Esta Norma se aplica a las frutas y hortalizas encurtidas, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Los productos regulados por esta Norma incluyen, sin limitarse a ellos, los siguientes: cebollas, ajo, mango, rábano, jengibre, remolacha, ciruela real, pimientos, corazones (cogollos) de palmitos, col, lechuga, limones, maíz enano (maíz tierno) y mostaza verde. Esta Norma no regula a los pepinos encurtidos, “kimchi”, aceitunas de mesa, salsas “chutney” y otras salsas. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.*

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 Definición del producto****2.1 (a) Frutas y/o hortalizas comestibles**

En el Manual de Procedimiento del Codex bajo los "PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX ALIMENTARIUS" se declara que, "En las normas del Codex se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado." En nuestra opinión, esta disposición incluye el hecho de que los productos alimenticios son "comestibles". Por consiguiente, queremos proponer la eliminación del término "comestible" de la manera siguiente: *frutas y/o hortalizas comestibles*.

**2.1. (b)**

Esta subsección contiene la misma información escrita en la primera oración del Ámbito de aplicación en el proyecto de norma. En nuestra opinión, la primera oración del ámbito de aplicación es más concisa. Por lo tanto, queremos armonizar el texto bajo esta subsección con la primera oración del Ámbito de aplicación y modificarlo de la siguiente manera:

*Curado, elaborado o tratado para obtener un producto ácido o acidificado, conservado por medio de una fermentación natural o mediante acidulantes. Dependiendo del tipo de encurtido, se agregan ingredientes apropiados para asegurar la calidad y conservación del mismo.*

**2.1 (d)**

Esta subsección contiene información relacionada con el medio de cobertura tal como se escribió en la segunda oración del Ámbito de aplicación en el proyecto de norma. En nuestra opinión, la segunda oración del ámbito de aplicación es más concisa. Por lo tanto, queremos armonizar el texto bajo esta subsección con la segunda oración del Ámbito de aplicación y modificarlo de la siguiente manera:

*Envasado con o sin un medio de cobertura líquido apropiado (p. ej., aceite, salmuera o un líquido de cobertura ácido como el vinagre\*) según se especifica en la Sección 3.1.2, con ingredientes adecuados al tipo y variedad del producto encurtido para asegurar un equilibrio de pH inferior a 4.6. Sin embargo, el pH de los productos encurtidos obtenidos por medio de una fermentación natural deberá estar en el rango de 2 a 4.*

**2.2 Formas de presentación****2.2.8 (c)**

Esta subsección contiene disposiciones de etiquetado cuyo propósito es prevenir que los consumidores sean engañados. En nuestra opinión, esta subsección debería mencionarse bajo la Sección 8.1 (Nombre del producto). *Por lo tanto, proponemos que se traslade a la subsección 8.1 (véase la observación presentada bajo 8 Etiquetado, Sección 8.1 Nombre del producto).*

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.1.1 Ingredientes básicos

##### "Frutas" y "hortalizas comestibles", "semillas", "especias", "hierbas" y/o "condimentos (aderezos)"

Las "frutas" y las "hortalizas comestibles", las "semillas", las "especias", las "hierbas" y/o los "condimentos (aderezos)" se mencionan como ingredientes básicos. Esta norma se aplica a las frutas y hortalizas comestibles, en nuestra opinión, los ingredientes, tales como las "semillas", las "especias", las "hierbas" y los "condimentos (aderezos)" son "otros ingredientes autorizados". Además, el término "semillas" se menciona bajo la subsección 3.1.1 "Ingredientes básicos" **así como también** bajo la subsección 3.1.3 "Otros ingredientes autorizados".

En nuestra opinión, las "semillas" deberían incluirse solamente bajo la subsección 3.1.3 "Otros ingredientes autorizados". Por consiguiente, queremos proponer la eliminación de los términos "semillas", "especias", "hierbas" y "condimentos (aderezos)" bajo los Ingredientes básicos y modificar esta subsección para que coincida con el lenguaje normalizado, de la siguiente manera:

*Frutas y hortalizas y un medio de cobertura líquido cuando corresponda, según se define en las Secciones 2.1 (a), 2.1 (d) y 3.1.2, en combinación con uno o más de los otros ingredientes autorizados enumerados en la Sección 3.1.3.*

##### Frutas y/o hortalizas comestibles

En el Manual de Procedimiento del Codex bajo los "PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX ALIMENTARIUS" se declara que, "En las normas del Codex se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado." En nuestra opinión, esta disposición incluye el hecho de que los productos alimenticios son "comestibles". Por consiguiente, queremos proponer la eliminación del término "comestible" de la manera siguiente: *frutas y/o hortalizas comestibles*.

#### 3.1.3 Otros ingredientes autorizados

##### 3.1.3 (a) salmuera

La salmuera, el líquido obtenido de la mezcla de agua y sal, se menciona como otro ingrediente autorizado. En nuestra opinión, la salmuera debería describir al medio de cobertura mientras que los componentes de la salmuera, el agua y la sal, deberían enumerarse como ingredientes facultativos. *Por lo tanto, queremos proponer sustituir el término "salmuera" con el término "agua" e incorporar a la lista en una nueva sección (n) el ingrediente alimenticio "sal" (CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997 (Enmend. 1-1999, Enmend. 2-2001))*".

##### 3.1.3 (c) frutas secas (deshidratadas/deseccadas)

Las frutas y las hortalizas son ingredientes básicos tal como se menciona en el Ámbito de aplicación y bajo la sección 3.1.1 "Ingredientes básicos". Éstas se incluyen en el término "frutas" (independientemente de si se trata de frutas secas o frescas). Por consiguiente, queremos proponer la eliminación de ~~(e) frutas secas (deshidratadas/deseccadas)~~.

##### 3.1.3 (d) plantas aromáticas comestibles

En la lista bajo esta sección sobre "Otros ingredientes autorizados" se mencionan los ingredientes facultativos (d) "plantas aromáticas comestibles". En nuestra opinión, las "plantas aromáticas" son "especias" y la disposición que dicta que deberían ser comestibles está incluida en los Principios Generales del Codex Alimentarius. Por lo tanto, queremos proponer la eliminación del término "comestibles" y reemplazar el término "plantas aromáticas" con "especias" de la siguiente manera: ~~plantas aromáticas comestibles~~ *especias*

##### 3.1.3 (h) nueces

Las "nueces" se incluyen bajo "Otros ingredientes autorizados". Suiza considera que las "nueces" pueden considerarse frutas de cáscara dura. Por consiguiente, queremos proponer la eliminación del término "nueces" de esta lista puesto que ellas todavía podrían incluirse en el término "fruta": ~~(h) nueces~~



### **3.1.3 (m) [edulcorantes nutritivos sin refinar]**

Los "edulcorantes nutritivos sin refinar" se mencionan como ingredientes facultativos. Sin embargo, no está claro a qué se refiere el tipo de ingredientes cubiertos por este término. Por lo tanto, queremos proponer el uso del término recomendado por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos: "productos alimentarios con propiedades edulcorantes" seguido por ejemplos de productos alimentarios definidos, como sigue:

*Productos alimentarios con propiedades edulcorantes, p. ej., azúcares (incluidos los jarabes) y miel según se definen en la última edición de las Normas del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999 (Enmend. 1-2001) y la Miel (CODEX STAN 12-1981, Rev. 1 (1987), Rev. 2 (2001)) respectivamente.*

## **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

### **4.6 Exhaltadores del aroma**

Los "aromatizantes naturales" se incluyen bajo el título de exhaltadores del aroma. Los aromatizantes naturales no son exhaltadores del aroma. *Por lo tanto, proponemos dividir esta sección en dos secciones: "Aromatizantes" y "Exhaltadores del aroma".*

## **8. ETIQUETADO**

### **8.1 Nombre del producto**

Esta subsección se refiere al tipo de producto. Sin embargo, no está claro a qué se refieren las clases de productos cubiertas por el "tipo", aunque podríamos suponer que se refieren a las formas de presentación en combinación con los ingredientes básicos y los procesos, así como también con los medios de cobertura.

En nuestra opinión y basándonos en la descripción relativa a las otras formas de presentación en la Sección 2.2.8, el texto bajo la subsección 2.2.8 (c) debería mencionarse bajo esta sección de etiquetado. Por lo tanto, queremos proponer la inclusión del texto bajo la subsección 2.2.8 (c). 8.1, de manera que tenga la siguiente redacción:

*Los productos encurtidos deberán etiquetarse de acuerdo al tipo y en combinación con el nombre del ingrediente principal. Por ejemplo: un producto encurtido de jengibre deberá etiquetarse como: "Jengibre Encurtido en Salmuera". Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.8), la etiqueta deberá incluir muy cerca del nombre del producto tales palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.*