

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 06/23/8-Add.1
Julio de 2006

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

23ª reunión

Arlington, VA (Washington DC zona del metro), Estados Unidos de América,
16 – 21 de octubre de 2006

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE LOS LÍQUIDOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA

(EN EL TRÁMITE 3)

Los Miembros y Observadores del Codex que deseen formular observaciones sobre la cuestión mencionada, incluso sobre las posibles consecuencias para sus intereses económicos, deberán hacerlo de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **15 de septiembre de 2006**. Las observaciones deberán dirigirse:

a:

Ms. Ellen Y. Matten,
US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, DC 20250-3700, USA
Fax.: +1.202.720.3157;
E-mail: uscodex@usda.gov - *de preferencia* -

con copia al:

Secretario, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla,
00100 Roma, Italia
Fax: +39 (06) 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org
- *de preferencia* -

ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en su 19ª reunión (marzo de 1999) decidió que todas las normas individuales para hortalizas en conservas se combinaran en una sola Norma junto con su correspondiente directrices sobre los líquidos de cobertura¹. El Comité en su 20ª reunión (septiembre de 2000) aceptó el ofrecimiento de varias delegaciones para preparar anteproyectos de normas sobre diferentes frutas y hortalizas elaboradas incluido el anteproyecto de Norma del Codex para las Hortalizas en Conserva junto con las correspondientes Directrices para los Líquidos de Cobertura (Francia)².

¹ ALINORM 99/27, párrs. 63 y 76.

² ALINORM 01/27, párrs. 11 y 37.

2. Debido a las limitaciones de tiempo, el Comité en su 21ª reunión (septiembre de 2002) devolvió varios anteproyectos de normas - incluido el de hortalizas en conserva y sus líquidos de cobertura - al Trámite 2 para que se redactaran de nuevo en base a las observaciones presentadas en aquella reunión. El texto revisado sería circulado para comentarios en el Trámite 3 y examinado en la próxima reunión del Comité. Al tomar esta decisión, el Comité confirmó a Francia como país líder del grupo de trabajo sobre hortalizas en conserva incluida las directrices para sus líquidos de cobertura³. El grupo de trabajo examinó el documento y elaboró una versión revisada que se presentó en la 22ª reunión del Comité (septiembre de 2004) como documento de trabajo CX/PFV 04/22/6.

3. El grupo de trabajo sobre hortalizas en conserva se reunió durante la 22ª reunión del Comité para considerar las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/PFV 04/22/6. El Grupo propuso cambios ulteriores que se indicaron en un Documento de Sala (CRD 16) que se preparó durante la reunión. Este documento se examinó en la reunión plenaria y se discutieron brevemente los cambios propuestos. El Comité acordó en utilizar el texto revisado contenido en el CRD 16 como base para un examen ulterior. Con este propósito, el documento revisado se adjuntó al informe de la reunión (ALINORM 05/28/27-Apéndice V) y se circuló para observaciones en el Trámite 3. El Comité también acordó que el grupo de trabajo liderado por Francia prepararía un anteproyecto de Directrices revisado basado en los comentarios presentados por escrito en aquella reunión así como las observaciones presentadas en el Trámite 3⁴ para recabar comentarios adicionales en dicho Trámite y que fuera examinado en su próxima reunión (octubre de 2006)⁵.

GRUPO DE TRABAJO SOBRE HORTALIZAS EN CONSERVA Y SUS LÍQUIDOS DE COBERTURA

4. El grupo de trabajo revisó las disposiciones para líquidos de cobertura en el anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva, preparó el anteproyecto de Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva y observó los siguientes comentarios:

4.1 **Sección 2.3** - Algunas delegaciones propusieron que se eliminaran las disposiciones sobre aceite y vinagre porque eran ingredientes facultativos.

4.2 **Sección 2.4** - En la elaboración de las hortalizas en conserva el producto se puede envasar con o sin un medio líquido de cobertura. Cuando se utiliza un medio líquido de cobertura, la presión interna a 20°C es de 100 a 200 milibares. El envasado al vacío que se lleva a cabo de acuerdo a las disposiciones indicadas en los puntos (a) y (b) le confieren una calidad particular al producto. Es posible bajar la presión interna por debajo de lo indicado en (a) y (b), pero en este caso no es posible utilizar el término “envasado al vacío”. El proceso de “envasado al vacío” se utiliza actualmente para el maíz en conserva, pero puede utilizarse para otras hortalizas y esto es importante para no limitar la innovación en estos productos.

5. Se hace notar que la elaboración de las directrices sobre los líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva cumplen con la tarea de simplificar las normas del Codex mediante el desarrollo de textos horizontales que cubran un amplio rango de productos cuando sea posible y pertinente. Cabe destacar que ya existen normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que hacen mención a estas Directrices (p.ej la Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva).

6. Además, al examinar el enfoque sobre las disposiciones para los líquidos de cobertura en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, el Comité en su última reunión acordó en referirse a las disposiciones generales establecidas en las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas (CAC/GL 51-2003) y Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración) manteniendo la opción de introducir disposiciones específicas además de aquellas establecidas en las Directrices pertinentes dependiendo de la naturaleza de la fruta u hortaliza en conserva para permitir una adecuada flexibilidad de la Norma. No obstante, se reconoció que en ciertos casos podría no ser posible referirse a las Directrices pertinentes debido a la especificidad del producto⁶. Por lo tanto es posible incluir en el anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva (en el Trámite 3) disposiciones específicas o información adicional que es técnicamente relevante en base a las características propias de algunas hortalizas.

³ ALINORM 03/27, párr. 97.

⁴ Australia, Tailandia.

⁵ ALINORM 05/28/27, párrs. 77 - 80.

⁶ ALINORM 05/28/27, párrs. 14 - 15.

SECRETARIADO DEL CODEX

7. De modo a mantener el documento simple, focalizado y en línea con el formato y el lenguaje normalizado que se aplica usualmente en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, el Secretariado del Codex desearía llamar la atención del Comité sobre algunas cuestiones según se indican en el Anexo II. Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a tomarlas en consideración cuando presenten sus observaciones en el Trámite 3.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

8. Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a enviar sus comentarios sobre el anteproyecto revisado de Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (véase el Anexo I). El anteproyecto de Directrices junto con las observaciones recibidas en el Trámite 3 serán examinadas en la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE LOS
LÍQUIDOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA****(EN EL TRÁMITE 3)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Las siguientes Directrices describen los requisitos de composición y etiquetado para los líquidos de cobertura a ser utilizados en las hortalizas en conserva.

2. COMPOSICIÓN Y DENOMINACIONES A SER UTILIZADAS EN EL ETIQUETADO

2.1 Se podrá utilizar cualquiera de los siguientes medios de cobertura.

2.2 Agua: eventualmente con la adición de sal.

2.3 Agua con la adición de sal y/o azúcares y/o edulcorantes tales como la miel, o sin azúcares añadidos, con o sin plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos), zumo (jugo) de fruta natural o concentrado, aceite o vinagre. Estos ingredientes no deberán alterar de ninguna manera el sabor (aroma) característico del producto.

2.4 “Envasado al vacío”: el producto se puede envasar sin un líquido de cobertura o con un líquido de cobertura que no exceda el 20% del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere la siguiente presión interna mínima a 20°C de:

(a) [500 milibares] para envases con una capacidad igual o menor de 2550 ml.

(b) [300 milibares] para envases con una capacidad mayor de 2550 ml.

2.5 El nombre del producto deberá indicar el líquido de cobertura según lo estipulado en las Secciones 2.2 y 2.4.

2.6 Si uno de los ingredientes o condimentos (aderezos) indicados en la Sección 2.3 altera el sabor (aroma) característico del producto, el nombre de dicho ingrediente se deberá indicar junto con la designación comercial del producto o muy cerca de éste.

SECRETARIADO DEL CODEX- SUGERENCIAS

De modo a mantener el documento simple, focalizado y en línea con el formato y el lenguaje normalizado que se aplica usualmente en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, el Secretariado del Codex desearía llamar la atención del Comité sobre la siguiente cuestión:

Sección 2.3 - Edulcorantes: El Comité en su última reunión tuvo un intercambio de opiniones sobre el uso de las diferentes combinaciones de los términos “nutritivo”/“carbohidrato” (materias azucaradas)/“edulcorante” y el prefijo “no” con cualquiera de estas combinaciones en las normas del Codex sobre productos para indicar aditivos alimentarios u otros productos alimentarios que conferían un sabor dulce al alimento.

El Secretariado del Codex llamó la atención del Comité de que, en el Codex, el término “edulcorante” se refería sólo a los aditivos alimentarios independientemente de su valor calórico o nutritivo (p.ej. edulcorantes intensos, nutritivos, etc.) y que el mismo estaba definido en los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios¹. Para los fines de etiquetado, la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Pre-ensados no hacía diferencia entre los diferentes tipos de aditivos alimentarios utilizados para edulcorar y los agrupaba bajo el término general de “edulcorante” mientras que todos los tipos de compuestos que no entraban en esta categoría se designaban como “azúcares” y se consideraban ingredientes alimentarios. El Comité decidió solicitar la opinión de los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y sobre Etiquetado de los Alimentos en cuanto al uso correcto de estos términos en las normas del Codex para productos.

El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos recomendó que “productos alimentarios que confieren (al alimento) un sabor dulce” era el término más apropiado, en el entendido de que se debería utilizar sólo para describir el ingrediente y no para fines de etiquetado. Por lo tanto, cuando se utilice un producto alimentario para endulzar, se deberá mantener en la lista de ingredientes y utilizar la fórmula propuesta por el CCFL. Sin embargo, para los fines de etiquetado, la GSFL retiene el término “edulcorante” para los aditivos alimentarios enumerados en la Sección sobre Aditivos y de “azúcares” para los productos alimentarios que confieren un sabor dulce declarados en la lista de ingredientes de la Sección sobre Composición Esencial y Factores de Calidad.

Además, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios está revisando los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios. Mientras tanto, el documento en vigencia define “edulcorante” como “Sustancias diferentes del azúcar que confieren a un alimento un sabor dulce”. Por lo tanto, el término “edulcorante” indica un aditivo alimentario utilizado para edulcorar que se debe incorporar en la sección pertinente de la Norma.

Se invita al Comité a considerar el uso de uno de estos términos dependiendo del tipo de producto a que se hace referencia p.ej. si se refiere a un aditivo alimentario (edulcorante) o a un producto alimentario que confiere al alimento un sabor dulce (p.ej. azúcares según se define en la Norma del Codex para los Azúcares, miel según se define en la Norma del Codex para la Miel, etc.).

Se propone el siguiente texto:

Directrices	Propuesta
y/o azúcares y/o edulcorantes tales como la miel, o sin azúcares añadidos	<p>y/o azúcares¹, miel² y/u otros productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los jarabes o sin azúcares añadidos.</p> <p><u>1 - azúcares según se definen en la última edición de la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999)</u></p> <p><u>2 - miel según se define en la última edición de la Norma del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981)</u></p>

¹ La documentación del Codex, incluidas las normas y textos relacionados, pueden descargarse del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/web/>.