

# 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. 3  
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**

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

**(EN EL TRÁMITE 3)**

**Observaciones de Brasil y Cuba**

**BRASIL**

Párrs. 1 a 8 – Brasil no tiene observaciones con respecto a estos puntos.

**OBSERVACIONES SOBRE EL ANEXO I**

Sección 2.2 y Sección 2.3 – Brasil sugiere que estas secciones se conviertan en una subsección de la Sección 2.1, cambiando los números a 2.1.1 y 2.1.2, puesto que la Sección 2.1 declara los medios de cobertura que pueden utilizarse y las Secciones 2.2 y 2.3 son los dos tipos posibles de medios de cobertura.

Sección 2.4 – Brasil sugiere que esta sección se convierta en la Sección 2.2 puesto que el envasado al vacío se declara como el envasado sin medios de cobertura.

Secciones 2.5 y 2.6 – Brasil sugiere que estas secciones se reenumeren como las Secciones 2.3 y 2.4 debido a los cambios anteriores.

El nuevo texto para la Sección 2.5 podría ser: [2.3] El nombre del producto deberá incluir la indicación del medio de cobertura según lo establecido en las Secciones [2.1.1] y [2.2].

El nuevo texto para la Sección 2.6 podría ser: [2.4] Si la adición de un ingrediente o algún aderezo, según lo establecido en la Sección [2.1.2], cambia el sabor característico del producto deberá añadirse, junto a la designación comercial del producto o muy cerca de éste, el nombre del ingrediente responsable del cambio de sabor.

**OBSERVACIONES SOBRE EL ANEXO II**

Sugerencia del Secretariado del CODEX para la Sección 2.3 – Edulcorantes – Brasil está de acuerdo con la sugerencia presentada por el Secretariado del CODEX.

**CUBA**

Las sugerencias emitidas por el Secretariado del Codex al documento **CX/PFV 06/23/8 – Add. 1** son muy precisas y esclarecedoras.

Con relación a la propuesta de redacción para los términos a emplear para los edulcorantes (aditivos alimentarios) y azúcares (producto alimenticio que confiere un sabor dulce) se aprueba el texto del Anexo II.

No obstante, sobre el documento Anteproyecto de Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva se proponen los siguientes cambios en el formato del mismo:

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Ídem a la redacción del documento circulado (CX/PFV 06/23/8 – Add.1).

**2. DEFINICIONES**

**2.1 Hortalizas en Conserva en medio de cobertura** – Es el producto al cual se le añade alguno de los medios de cobertura estipulados en el Capítulo 3.

**2.2 Hortalizas en Conserva envasadas al vacío** – Es el producto que se envasa sin un líquido 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 2 550 mL.

(b) [300 milibares] para envases con una capacidad mayor de 2 550 mL.

**3. COMPOSICIÓN DE LOS MEDIOS DE COBERTURA****3.1 Ingrediente básico**

- Agua

**3.2 Ingredientes facultativos**

- Sal

- Azúcares<sup>1</sup>, miel<sup>2</sup> y/u otros productos alimenticios que confieren un sabor dulce como los almíbares y/o jarabes.

- Vinagre

- Aceite

- Zumos (jugos) y néctares<sup>3</sup> de frutas u hortalizas naturales o concentrados

- Pulpa o puré de frutas u hortalizas

- Puré de tomate<sup>4</sup>

- Especies o extractos de las mismas

- Plantas aromáticas

- Condimentos (aderezos)

**3.3** Los ingredientes facultativos admitidos en la Sección 3.2 no deberán alterar de ninguna manera el sabor y aroma característico del producto.

---

<sup>1</sup> Según Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999)

<sup>2</sup> Según Norma del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981)

<sup>3</sup> Según Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005)

<sup>4</sup> Según Norma del Codex para los Concentrados de Tomate Elaborados (CODEX STAN 57-1981)

#### **4. ETIQUETADO**

**4.1** Los ingredientes utilizados en la preparación de los medios de cobertura de las hortalizas en conserva se declararán en la lista de ingredientes según lo establecido en la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

**4.2** Si uno de los ingredientes indicados en la Sección 3.2 altera el sabor y aroma característico del producto, el nombre de dicho ingrediente se deberá indicar junto con la designación comercial del producto o muy cerca de éste.