

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 (b) del programa

CX/PFV 06/23/9 – Add. 1
Octubre de 2006

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

23^a reunión

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

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

(EN EL TRÁMITE 3)

Observaciones de Australia, Brasil, Cuba, Suiza y los Estados Unidos de América

S

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.

- Tal como se declaró anteriormente, Australia considera que las normas de productos del Codex deberían proporcionar definiciones fundamentales de los productos y máxima flexibilidad, deberían basarse en criterios fundamentales y no deberían constituir una barrera para el comercio. Australia considera que las definiciones contenidas en el anteproyecto de norma tienen el potencial de restringir la innovación en estos productos y podrían constituir una barrera técnica para el comercio.
- Australia produce varias compotas, jaleas y mermeladas que no contienen fruta, por ejemplo, la compota de chiles y la mermelada de cebolla, las cuales no estarían cubiertas en el anteproyecto actual.
- La revisión de la norma para compotas fue iniciada con el objetivo de simplificar la norma y de hacer que la aceptación de las normas del Codex por parte de los gobiernos fuera más fácil (Alinorm 99/27, párrs. 6-9). Australia considera que la inclusión de una lista positiva de hortalizas en la definición propuesta para la fruta complica demasiado la norma y la hace innecesariamente preceptiva.

- Además, aunque Australia aprecia el hecho de que la norma tradicionalmente ha tenido como objetivo cubrir productos que están claramente destinados a ser productos para el desayuno para utilizarse en pan tostado o pan en general y que normalmente son derivados de los frutos cítricos, cabe notar que esto no está claramente declarado en ninguna parte de la norma y, como tal, Australia considera que esto no debería suponerse y que la norma no debería intentar definir un uso aceptable para estos productos. Asimismo, la definición de lo que constituye un producto para el “desayuno” no ha sido establecida y podría diferir grandemente entre distintos países.
- Por consiguiente, Australia solicita al Comité que dé la debida consideración a modificar el anteproyecto de norma para permitir innovaciones actuales y futuras en estos productos al adoptar definiciones dirigidas a una amplia gama de frutas y hortalizas que pudieran utilizarse para producir compotas, jaleas y mermeladas (véanse las observaciones bajo la Sección 2.2).

2.1 Definición del producto

Productos “extra” / “con alto contenido de fruta”

- Australia considera que las definiciones para los productos “extra” y “con alto contenido de fruta” son innecesariamente preceptivas. El término “extra” es especialmente confuso y engañoso para los consumidores. Australia considera que estas definiciones son innecesarias y que no deberían incluirse en una norma internacional.

2.2 Otras definiciones

Fruta

- Tal como se declaró anteriormente, Australia considera que la definición propuesta para la fruta tiene el potencial de ser un impedimento para la innovación en estos productos porque restringe los productos a una lista positiva. Australia apoya una definición que permita la innovación en estos productos y que esté dirigida a una amplia gama de frutas y hortalizas que puedan utilizarse para producir compotas, jaleas y mermeladas.
- Además, Australia considera que las disposiciones relativas a la calidad incluidas en la definición propuesta para la fruta están en el lugar equivocado y que deberían trasladarse a la Sección 3.1.1 Ingredientes básicos.

2.3 Formas de presentación

- Tal como lo indicó el Secretariado del Codex en sus observaciones, Australia considera que esta sección es innecesaria puesto que no hay formas de presentación definidas dentro de la norma. Asimismo, 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. Por consiguiente, Australia sugiere que esta sección se elimine del proyecto.

3. Factores esenciales de composición y calidad

3.1.1 Ingredientes básicos

- Tal como se declaró anteriormente, Australia considera que las disposiciones relativas a la calidad incluidas bajo la definición para la fruta en el anteproyecto de norma deberían trasladarse a la Sección 3.1.1 Ingredientes básicos. Asimismo, Australia considera que, además de la fruta fresca, la fruta que ha sido elaborada o conservada debería permitirse como una fuente de materia prima, así como se permite en la norma preexistente para las compotas y las jaleas (Codex Stan 79-1981). Por consiguiente, Australia aprueba el texto que se encuentra entre corchetes para la disposición (a) bajo esta sección de la norma, con las siguientes modificaciones:

*“Fruta según se define en la Sección 2.2 y que está ~~fresca, congelada~~, 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 (mancha), magulladura, parte superior, restos, corazón, pepitas (hueso) y que puede estar pelada o sin pelar. **La fruta puede estar fresca, congelada, en conserva, concentrada o elaborada o conservada de alguna otra manera.**”*

3.1.2 Contenido de fruta

(a) Compotas y jaleas

- Algunos productos australianos de compotas de jengibre (etiquetados como ‘mermelada de jengibre’) se producen con un contenido de jengibre del 11 %. Por consiguiente, Australia aprueba un contenido mínimo de fruta para el jengibre del 11 %.

(c) Mermeladas

- El Código de Normas de Alimentos de Australia y Nueva Zelanda no establece un contenido mínimo de fruta ni niveles de endocarpio para las mermeladas, y Australia considera que las disposiciones cuantitativas solamente deberían incluirse en apoyo a las prácticas equitativas del comercio de las hortalizas y las frutas, y deben permitir la variabilidad global y la innovación. Australia considera que los niveles mínimos propuestos para el contenido de fruta y de endocarpio reflejan las mermeladas tradicionales y no permiten la gama de productos innovadores de mermeladas que cada vez son mayores en número en la actualidad. Por ejemplo, los fabricantes australianos producen una mermelada de lima que no cumpliría con los niveles propuestos en función de la fruta misma. Australia considera que los niveles bajo examen son demasiado restrictivos, que tienen el potencial de impedir la innovación en estos productos y, por consiguiente, espera con entusiasmo el poder debatirlos más a fondo en la reunión.

3.3.1 Requisitos generales

- Australia considera que la disposición contenida entre corchetes en el párrafo (a) podría eliminarse dada la inclusión de las modificaciones propuestas para el párrafo (a) bajo la Sección 3.1.1. Ingredientes básicos (véanse las observaciones bajo la Sección 3.1.1).

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.

4.3 Reguladores de la acidez

- Con respecto al hidróxido de sodio, Australia considera que la declaración “*sólo en compotas, jaleas y mermeladas*” es innecesaria y que debería eliminarse.

4.4 Agentes endurecedores

- Australia considera que el carbonato de calcio (Nº SIN 170i) está en el lugar equivocado bajo esta sección. Australia considera que la función tecnológica de este aditivo en los productos regulados por esta norma es la de un regulador de la acidez. Además, Australia señala que el carbonato de calcio no está incluido en la lista de agentes endurecedores en la NGAA. Por lo tanto, Australia sugiere que la disposición para el carbonato de calcio se traslade a la Sección 4.3.

4.6 Conservantes

- Bajo el Código de Normas de Alimentos de Australia y Nueva Zelanda, el uso de los conservantes enumerados en el anteproyecto de norma solamente se permite cuando se incorpora específicamente a las compotas reducidas en azúcar y a los productos afines. Debido a que esta norma no cubre a estos productos, Australia se cuestiona la inclusión de estas disposiciones, con la excepción de la disposición para el dióxido de azufre como arrastre de material residual.

4.8 Colorantes

- Bajo el Código de Normas de Alimentos de Australia y Nueva Zelanda, se permiten los siguientes colorantes hasta un límite de 290 mg/kg solos o en combinación: Amarillo de quinoleina (SIN 140), Amarillo ocazo FCF (SIN 110), Ponceau 4R (rojo de cochinilla) (SIN 124), Rojo allura AC (SIN 129), Azul brillante FCF (SIN 133), Verde sólido FCF (SIN 143). Por consiguiente, Australia solicita que el Comité considere modificar las disposiciones para estos colores a “290 mg/kg solos o en combinación”.

8.1 Nombre del producto

8.1.4

- Como se declaró anteriormente, cada vez hay un número mayor de productos en Australia que son etiquetados como “mermeladas” pero que no contienen frutos cítricos. Australia es un importante productor de productos de mermelada de jengibre y está de acuerdo con las exenciones del etiquetado en la Sección 8.1.4, que permiten que los productos que se etiquetan como “mermelada de jengibre” no contengan productos cítricos como lo requiere la definición.
- Australia considera que la mermelada de jengibre es solamente un ejemplo de las mermeladas que no contienen frutos cítricos y, por consiguiente, sugiere que en vez de incluir tales autorizaciones individuales, se incluya una autorización más general para permitir productos innovadores como las mermeladas que no contienen frutos cítricos.
- Australia propone modificar la Sección 8.1.4 de la siguiente manera:

*“La compota elaborada con **frutos no cítricos**, que **incluyen a título enunciativo** el jengibre, la piña o los higos, con o sin la adición de frutos cítricos puede denominarse “mermelada de xxx” (p. ej., “mermelada de jengibre”, ~~“mermelada de piña”~~ o ~~“mermelada de higo”~~, etc.) si el producto se designa comúnmente de esta manera en el país de venta”.*

8.1.2 y 8.1.5

- Australia considera que las dos disposiciones separadas incluidas en la Sección 8.1.2 y 8.1.5 podrían ocasionar confusión. Además, Australia considera que la referencia que expresa que la “mermelada que no esté elaborada exclusivamente con naranjas” bajo la cláusula 8.1.5 tiene el potencial de restringir la innovación y el desarrollo de productos. Por ejemplo, los productores australianos producen mermeladas que son elaboradas con frutos cítricos distintos a las naranjas.

Australia toma nota de la aclaración proporcionada por el presidente del Grupo de trabajo sobre estas dos disposiciones. Debido a que estas disposiciones tienen como objetivo ser requisitos complementarios, Australia sugiere que la disposición incluida en la sección 8.1.5 sea trasladada para formar una subsección en la sección 8.1.2. Los detalles de esta nueva disposición 8.1.2.1 para las mermeladas de naranja tendrán que someterse a consideración en vista del resultado del debate sobre el contenido de fruta para las mermeladas (véanse las observaciones bajo la Sección 3.1.2 (c)).

BRASIL

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

Párr. 9 – Brasil está de acuerdo con la nueva definición presentada entre corchetes y que el término “o ambos” se incluya en el texto pero que el término “sin concentrar” no forme parte de éste. Brasil quisiera saber cuál es la justificación técnica para utilizar solamente la pulpa de fruta sin concentrar en la producción de compotas puesto que esto podría conducir a una barrera técnica para innovaciones futuras y para el comercio con países donde las pulpas de frutas tropicales concentradas son más comunes.

Brasil sugiere la incorporación del texto “que contiene todavía partes de la pulpa de fruta” en la definición de compotas puesto que ésta es la característica principal del producto.

En la **Sección 2.1 la Definición del producto** debería ser: “La compota es el producto para untar *que contiene todavía partes de la pulpa de fruta*, preparado por ebullición de fruta(s) entera(s) o en trozos, pulpa o puré de fruta(s) *o ambos*, elaborado de pulpa de fruta *concentrada o* sin concentrar de una o más clases de frutas”.

Párrs. 10 a 16, junto con los párrs. 24 a 27 y 53 a 58 – Brasil sugiere que se aclare la relevancia de la continuación del uso de los términos tales como “extra”, “alto” y “alto contenido de fruta” antes de cualquier definición de los términos.

Debido a que uno de los propósitos de las Normas del CODEX también es el de facilitar el comercio, Brasil está de acuerdo en que estos términos podrían ser innecesarios, y que las definiciones locales o regionales deberían evitarse para adoptar una definición armonizada y más técnica, basada en la cantidad total de fruta.

Brasil está de acuerdo en que la información sobre la cantidad de una sola fruta podría resultar en la divulgación de información de marca registrada del producto, pero tomando en cuenta la lista sencilla de ingredientes de una compota y lo fácil que es el obtener esta información mediante un análisis de composición, Brasil sugiere que esto se tome en consideración para la adopción del término “cantidad total de fruta”, puesto que en la definición de compota y jalea en este anteproyecto de norma se puede utilizar o declarar más de una clase de fruta en un solo producto.

OBSERVACIONES SOBRE EL ANEXO I

Sección 1 a Sección 9 – Brasil no tiene observaciones con respecto a estos puntos, pero sugiere que se tomen en consideración las observaciones anteriores acerca de los párrs. 10 a 16, junto con los párrs. 24 a 27 y 53 a 58.

Sección 2.2 – Otras definiciones – Brasil sugiere la inclusión de los términos “pimientos del género *Capsicum*” a la lista de hortalizas reconocidas como aptas para incluirse en la elaboración de compotas, puesto que estos productos son idóneos para elaboración y son comunes en Brasil.

OBSERVACIONES SOBRE EL ANEXO II DEL DOCUMENTO CX/PFV 06/23/9 – ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS COMPOTAS, JALEAS Y MERMELADAS (EN EL TRÁMITE 3)

Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.

CUBA

Comentario general acerca del Anteproyecto:

La Norma no incluye la posibilidad de la producción de Compotas y Mermeladas sin agentes gelificantes lo cual es práctica en algunos países y que cumplen con los contenidos de fruta y azúcar establecidos en este Anteproyecto de Norma. Existe una tendencia internacional al desarrollo de productos naturales. Por otra parte, algunos países producen Compotas y Mermeladas con menor contenido de azúcar y sólidos solubles (30 % mínimo de sólidos solubles) para ser consumidos como postres, sin agentes gelificantes (Compotas y Mermeladas líquidas, productos viscosos) que no son tenidos en cuenta en la redacción de esta Norma y que no están diseñados para diabéticos o como productos de bajo contenido de azúcar.

La Norma limita el concepto de Compota, Jalea y Mermelada a productos para ser consumidos en el desayuno para untar en tostadas de pan lo cual también es una limitación que se impone al consumo de este tipo de alimentos.

Se han excluido los productos destinados a la industria de repostería los cuales se podrían acomodar en esta Norma.

¿Qué harán los países que incluyen en sus prácticas industriales estos productos sin agentes gelificantes, que tradicionalmente los comercializan y hasta exportan hacia regiones como la CEE?

No obstante a estos comentarios generales del Anteproyecto se realizan los comentarios a cada parte del Anteproyecto de Norma y que se exponen a continuación:

Sección 1 – Ámbito de aplicación

- **Sobre la utilización del término “conservas” para denominar a las compotas:** Aunque este término se utilice en algunos países para denominar a este tipo de conserva de fruta, no resulta correcta su aplicación para este caso ya que una conserva es una **“sustancia alimenticia conservada en un recipiente herméticamente cerrado, y que se puede guardar mucho tiempo: conserva de carne, de legumbres”¹**.
- Se debe reconsiderar la inclusión de productos destinados a la industria pastelera en esta Norma. Se pueden acomodar en el texto y lograr una Norma más general aprovechando el avance y el tiempo invertido en la normalización de estos tipos de productos.

Sección 2.1 – Definición del producto

Compota:

- Se propone eliminar el segundo párrafo entre corchetes de la definición. La compota no solamente está destinada a ser consumida para untar, sería más general utilizar el término “postre” o “dulce” ya que algunos países poseen hábito de consumo directo de este producto.
- **En la definición de Compota “Extra”:** Se propone “producto preparado con pulpa y/o puré de fruta (s) sin concentrar o concentrado (a). Eliminar el corchete.

Tal y como plantean algunos países, no es práctico limitar la producción de estos productos a pulpa y/o puré de fruta (s) sin concentrar.

- Con relación al uso de los términos “compota extra” y “jalea extra” no hay objeción a que se mantenga.

¹ Diccionario Larousse Español

- Se apoya la propuesta de incrementar las frutas tropicales en la producción de compotas.
- No deben existir limitaciones para las mezclas de algunas frutas en la producción de compotas y jalea de ningún tipo. Esta práctica no resta calidad al producto terminado.

Mermeladas:

- Aunque, según se plantea, la Norma ha tradicionalmente establecido este producto para utilizarlos en desayuno con el pan y las tostadas y que, normalmente, se obtienen de frutas cítricas, se desaprueba la exclusión de otras frutas (no cítricas, tropicales y no tropicales) así como establecer el hábito de consumo en la Norma. En muchos países se producen mermeladas de todo tipo de frutas. Esta limitación a las frutas cítricas en la Norma constituye una barrera al comercio y a la práctica industrial.
- La presencia de cáscara (piel) debe ser un requisito facultativo de cada país por lo que se aprueba la enmienda de “toda o parte de la cáscara (piel) del producto terminado”.

Fruta:

- Si se incluye una definición de fruta que incluya a las hortalizas, se tendrían que incluir a todas las hortalizas que se puedan utilizar para hacer estos productos sin limitación a unas pocas mencionadas.
- Se apoya incluir el uso de “fruta congelada” como materia prima y deshidratadas.

Pulpa de fruta:

- Se aprueba la sugerencia de adicionar el término “carnosa”.

Azúcares:

- No tienen que ser incluidos (jarabe de glucosa y fructosa) si ya están regulados en la Norma del Codex para los Azúcares.

Sección 3.1.1 – Ingredientes básicos

- Se aprueba el texto tal y como se ha presentado incluyendo la utilización de fruta congelada.

Sección 3.1.2 – Contenido de fruta

- La reglamentación del contenido mínimo de fruta se debe mantener para proteger los intereses de los consumidores.

Sección 3.1.3 – Otros ingredientes autorizados

- No repetir el uso del zumo (jugo) y la cáscara (piel) de las frutas cítricas ya que está permitido en la definición del producto.
- De acuerdo con lo planteado para la **Pectina Líquida**, eliminar el **Vinagre** y los **Aromatizantes Naturales**.

Sección 3.2 – Sólidos solubles

- Se apoya el nivel mínimo de 60 % de sólidos solubles teniendo en cuenta que se asegura la conservación del producto y está acorde a la tendencia y/o necesidad de reducir la ingesta de azúcar.

Sección 3.3.2 – Defectos y tolerancias para las compotas

- Se debe mantener en el texto la disposición general de que deben estar prácticamente libres de defectos como los mencionados.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

- Mantener en esta Sección el listado completo.

Sección 4.8 – Colorantes

- Se debe solicitar a los países la justificación tecnológica del uso de tantos colorantes para estos productos. Dejar solamente los que sean necesarios.

Sección 8.1 – Nombre del producto

- Se reitera la propuesta de no utilizar el término “conserva” para las compotas.

Sección 8.2 – Cantidad de fruta y declaración de azúcar

- Este requisito debe ser facultativo de cada país. Algunos países declaran el contenido de sólidos solubles en las etiquetas por lo que pudiera ser considerado como opcional.

COMENTARIOS A ANEXO II, SECRETARIADO DEL CODEX – SUGERENCIAS:**Sección 1 (b) – Ámbito de aplicación**

- Definir el edulcorante como “sustancias diferentes del azúcar que confieren al alimento un sabor dulce” y asignarle el número que le corresponda según los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios.

Sección 3.2 – Otras formas de presentación

- No es necesaria, se debe eliminar del texto de la Norma.

Sección 3.4 – Aceptación del lote

- De acuerdo con las dos propuestas de redacción.

Sección 4 – Aditivos alimentarios

- Mantener una lista individual para aditivos alimentarios sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su inclusión en la NGAA.

Sección 7.1.1 – Llenado mínimo

- Incluir disposiciones para envases flexibles o rígidos.

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**1.1 Edulcorantes no-carbohidratos**

Suiza está de acuerdo en que se necesita debatir más a fondo el uso del término "Edulcorantes no-carbohidratos". El Comité debería tomar en cuenta los términos utilizados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios especialmente en la Norma General del Codex para Aditivos

Alimentarios (NGAA), así como también los términos utilizados por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

2. DESCRIPCIÓN

Esta Norma se aplica a las compotas, jaleas y mermeladas preparadas con frutas y hortalizas reconocidas como idóneas en la elaboración de compotas. De conformidad con otras Normas del Codex y para aclarar la clase de ingredientes básicos utilizados, ***Suiza quiere proponer la inclusión de los nombres en latín de los géneros de las frutas y las hortalizas mencionadas en esta sección.***

2.1 Definición del producto

Definición de compota

Suiza considera que hay mérito en la inclusión de los términos utilizados en la definición que se presentan entre corchetes. Las definiciones fusionadas podrían tener la siguiente redacción:

Compota

"Es el producto preparado con fruta(s) entera(s) y/o en trozos, y/o pulpa de fruta(s) y/o puré de fruta(s), de una o más clases de fruta, mezclado con azúcares según se definen en la Sección 2.2, con o sin la adición de agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada.

Definición de jalea y jalea "extra"

También hay dos definiciones presentadas para la jalea y la jalea "extra". No está claro a qué se refieren las clases de productos que corresponden a la segunda definición para la jalea y la jalea "extra". El Ámbito de aplicación claramente indica que las compotas, las jaleas y las mermeladas tienen un contenido importante de azúcar (véase también el Ámbito de aplicación 1.1. (c) Esta Norma no se aplica a: los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar). Por este motivo, y debido al hecho de que los aditivos no se mencionan normalmente en las definiciones de los productos, ***Suiza propone eliminar la segunda definición que se presenta entre corchetes.***

Lista de frutas y hortalizas prohibidas en la elaboración de productos mixtos de compota "extra" y de jalea "extra"

Las definiciones del producto para la "compota 'extra' / compota con alto contenido de fruta" y la "jalea y jalea 'extra'" contienen listas de frutas y hortalizas que no pueden mezclarse con otras cuando se utilizan en la elaboración de compota "extra" y de jalea "extra". La posibilidad de etiquetar o no un producto como "extra" depende, tal como se define en la subsección 3.1.2. (b), del contenido de fruta. El motivo para prohibir la mezcla de frutas y hortalizas mencionadas bajo la subsección 2.1 "compota 'extra'" con otras frutas no está muy clara y, en nuestra opinión, no está basada ni en motivos de la protección de la salud ni en la prevención del engaño del consumidor. ***Por lo tanto, queremos proponer la eliminación de estos requisitos bajo la subsección 2.1 compota "extra" y jalea y jalea "extra".***

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

Aromatizante, p. ej., aroma natural de hierbabuena, aroma natural de canela, vainillina

Aromatizantes, p. ej., los aromas naturales de hierbabuena, se incluyen bajo esta sección y no en la sección de aditivos alimentarios. Suiza considera que los aromatizantes deberían incluirse en la lista de aditivos bajo la sección 4. Esto sería coherente con las otras normas elaboradas por este comité, p. ej., la Norma del Codex para la Compota de Manzanas en Conserva (Codex Stan 17-1981, Rev.1-2001), la Norma del Codex para las Frutas de Hueso en Conserva (Codex Stan 242-2003) o el Proyecto de Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas, (actualmente en el Trámite 6).

Por consiguiente, proponemos que los siguientes aromatizantes: aroma natural de hierbabuena, aroma natural de canela, vainillina se mencionen bajo la sección 4 sobre aditivos alimentarios. La vainilla y los extractos de vainilla utilizados como especias deberían retenerse bajo esta sección.

3.1.3 Otros ingredientes autorizados - esencias naturales de frutas

Las esencias naturales de fruta se incluyen bajo "Otros ingredientes autorizados". Sin embargo, no está claro cuáles son las clases de productos cubiertos por las "esencias naturales de fruta". Nos cuestionamos si este término se refiere a los "aceites esenciales" de frutas los cuales están mencionados bajo el término "aceites esenciales" que se incluyen bajo "otros ingredientes autorizados". En caso de que este término se refiera a los aromatizantes de frutas naturales, Suiza considera que debería sustituirse con el término "*aromatizantes naturales*".

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos de América apoyan los esfuerzos y las actividades del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) en la elaboración de normas para facilitar el comercio internacional. Los Estados Unidos desean recordar al CCPFV que las normas que están siendo elaboradas no deben favorecer a ningún país ni prácticas regionales en especial; en vez de ello, deberían reflejar las prácticas del comercio internacional. Por lo tanto, el CCPFV debería guiarse siempre por los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius y prestar detenida atención al Artículo I (a) "*proteger la salud de los consumidores y asegurar las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos*".

Uno de los objetivos de volver a convocar al CCPFV fue el de revisar y simplificar las normas existentes de las frutas y las hortalizas elaboradas. Una comparación entre las normas existentes del Codex y aquellas que están siendo revisadas por el CCPFV indica que el resultado es más complicado, lo cual contradice el mandato otorgado y el propósito original. La incapacidad de los expertos de normalización que participan en el proceso de normalización en el CCPFV para avanzar la elaboración de los proyectos de norma del Codex para las compotas, jaleas y mermeladas y para algunas hortalizas en conserva es una indicación clara de la complicada y compleja naturaleza de las normas.

Los Estados Unidos quieren hacer notar al CCPFV la falta de progreso logrado en la elaboración del Proyecto de Norma del Codex para las Compotas, Jaleas y Mermeladas aunque esto no ha sido por falta de esfuerzo. En las últimas dos reuniones del CCPFV se logró muy poco progreso principalmente debido la insistencia de algunos países y regiones geográficas para incluir sus variaciones, requisitos y medidas reglamentarias de productos regionales / culturales en el texto.

Por lo tanto, se recomienda que el CCPFV examine su decisión para combinar y revisar ambas normas frente a las prácticas de elaboración establecidas en la industria internacional para validar este esfuerzo. Además, antes de que el CCPFV esté de acuerdo en la revisión y la fusión de la norma, es necesario que el CCPFV evalúe la norma existente para identificar si la norma en su totalidad o algunas secciones de la norma requieren revisión.

Los Estados Unidos recomiendan que el CCPFV suspenda su trabajo sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para las Compotas, Jaleas y Mermeladas y que revise las Normas existentes del Codex para Compotas, Conservas de Frutas y Jaleas (Codex Stan 79-1981), y para Mermelada de Agrios (Codex Stan. 80-1981) para identificar si es necesaria una revisión total o parcial así como también la fusión de las normas.

Observaciones específicas

2.1. Definiciones del producto

Los Estados Unidos recomiendan que los nombres de productos regionales / culturales y sus requisitos tales como la compota "extra", la jalea "extra" y la mermelada tipo jalea se retengan en la Sección 8 sobre el Etiquetado y se omitan en la Sección 2 sobre la Descripción. Las definiciones existentes de los productos en las normas del Codex para las compotas, conservas de frutas y jaleas (Codex Stan 79-1981), y para Mermelada de Agrios (Codex Stan. 80-1981) son lo suficientemente amplias como para facilitar todas las versiones de las compotas, las jaleas y las mermeladas. Por consiguiente, los Estados Unidos recomiendan:

- Mantener las secciones de las definiciones de los productos en las dos normas existentes.
- El propósito principal de los nombres específicos de productos es para fines de etiquetado y deberían retenerse en la Sección 8 de la norma. Además, la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados [Codex Stan 1-1985 9 Rev. 1- 1991] permite el etiquetado específico de tal índole.

La **Sección 2.1** (Definiciones de los productos) define la "Compota "Extra"/Compota con alto contenido de fruta" como el producto preparado con pulpa de fruta(s) sin concentrar. El término "sin concentrar" aparece subrayado de amarillo y entre corchetes. Los Estados Unidos desean señalar a la atención del CCPFV que el uso de la pulpa de fruta concentrada en compotas es una práctica ampliamente aceptada y que es permitida por las normas de EE.UU. Por lo tanto, no debería existir una distinción entre la compota elaborada a partir del puré de fruta o a partir de la fruta entera siempre y cuando la cantidad requerida de fruta se utilice en la fórmula.

Definición de mermelada: Aunque hay otros productos comercializados como mermeladas, EE.UU. quiere informar al CCPFV de la definición de mermelada que es la más ampliamente aceptada y utilizada por la industria, los consumidores y las agencias reglamentarias:

"El producto parecido a la jalea **preparado a partir de la cáscara debidamente preparada y el zumo (jugo)**, con o sin pulpa, **de frutos cítricos**, con azúcar o con azúcar y dextrosa, obtenido al cocinarse con agua. **Contiene trozos de cáscara de fruta incorporados en la masa.**"

La **Sección 2.2** (Otras definiciones) define a la "Fruta" como fresca o congelada. La palabra "congelada" aparece subrayada de amarillo y entre corchetes. Los Estados Unidos señalan que las normas de EE.UU. permiten el uso de la fruta congelada en las compotas.

Definición de azúcares: en los Estados Unidos y en muchos otros países se utiliza ampliamente la glucosa / el jarabe de maíz en la producción de compotas y jaleas e imparte características únicas que ahora son previstas por el consumidor. Por consiguiente, los Estados Unidos recomiendan que se incluya la glucosa / el jarabe de maíz como un ejemplo después de la frase "azúcares según se definen en la última edición de la Norma del Codex para los Azúcares" para evitar cualquier confusión en la aplicación de la norma.

3.1.2. Contenido de fruta

En apoyo a la coherencia y a la naturaleza de uso fácil de esta norma del Codex, los Estados Unidos recomiendan que se retenga el texto de esta sección de la norma existente (Codex Stan 79-1981) y (Codex Stan. 80-1981).

Los requisitos propuestos en el proyecto son bastante preceptivos con respecto a los requisitos del porcentaje de fruta, lo cual es una función de la fruta. Se requiere que la compota "extra" y la jalea "extra" tengan un porcentaje mínimo del 45 por ciento de cantidad de fruta utilizada como ingrediente frente a partes, por peso. Es importante observar que el porcentaje de fruta debería expresarse antes de la elaboración (es decir, de la cocción) para lograr el contenido de sólidos solubles requerido, es decir, el 65 por ciento.

Mezcla de frutas: La nueva oración – "*Cuando se mezclen distintas frutas, el contenido mínimo deberá ser reducido en proporción a los porcentajes utilizados*", que reemplaza la Sección 3.2.2 en Codex Stan 79-1981 sobre la mezcla de frutas es confusa. Los Estados Unidos recomiendan que se retenga el lenguaje del texto anterior puesto que éste mejora la claridad.

La **Sección 3.1.2 (b)** declara que "Los productos que cumplen los requisitos de la Sección 3.1.2 (b) también se podrán denominar "Compota" y "Jalea". Esta oración está subrayada en amarillo y se encuentra entre corchetes. Los Estados Unidos apoyan esta declaración porque las normas de EE.UU. requieren un 45 % de fruta en las compotas y las jaleas, y señalan que los productos denominados "compota" y "jalea" en la Sección 3.1.2 (a) no cumplen con las normas de EE.UU. para estos alimentos. Los Estados Unidos también se cuestionan la idoneidad de la palabra "extra" puesto que no parece describir adecuadamente al alimento y puede no proporcionar información con sentido al consumidor.

3.1.3. Ingredientes facultativos

La lista de los ingredientes facultativos y su uso restringido descrito prohíbe la innovación de la industria y el desarrollo de nuevos productos. Las diferencias en gusto y preferencias entre países y culturas han resultado en nuevos ingredientes facultativos tales como trozos de pimientos picantes, raíces de ginseng y otras hierbas y especias culturales en las compotas y las jaleas. Por consiguiente, los Estados Unidos recomiendan:

1. Que el uso de los ingredientes facultativos enumerados sea regulado por las Buenas prácticas de fabricación y que no sea prescrito dentro de un ámbito de aplicación muy limitado como el que se presenta en el anteproyecto, y
2. Que el texto de esta sección se redacte de una forma que permita el uso de ingredientes facultativos culturales / regionales

Los Estados Unidos no apoyan la restricción de ingredientes facultativos; sin embargo, el cuadro en la Sección 3.1.3 (Otros ingredientes autorizados) incluye a las "bebidas alcohólicas" como un ingrediente permitido en todos los productos de compotas, jaleas y mermeladas. Ésta no es una práctica habitual en los Estados Unidos y no está permitida en las normas de EE.UU. Por consiguiente, los Estados Unidos solicitan una aclaración más a fondo de la autorización de las "bebidas alcohólicas", su uso no está claro y no está definido en la norma.

El cuadro presentado en la Sección 3.1.3 (Otros ingredientes autorizados) incluye el zumo (jugo) de remolacha (betarraga) roja y el zumo (jugo) de fruta roja. La norma nacional de los Estados Unidos no permite la adición de color / colorantes en las compotas o las jaleas. Los Estados Unidos sugieren que el "zumo (jugo) de remolacha (betarraga) roja" se denomine "zumo (jugo) de remolacha (betarraga)". Asimismo, los Estados Unidos sugieren que se defina el "zumo (jugo) de fruta roja".

3.2. Sólidos solubles

El proyecto de norma requiere que el contenido de sólidos solubles para los productos terminados "deberá en todos los casos no ser menor al 60 por ciento", en comparación con el 65 % estipulado en las normas del Codex para las compotas, conservas de frutas y jaleas (Codex Stan 79-1981), y para Mermelada de Agrios (Codex Stan. 80-1981). Los Estados Unidos desconocen la existencia de quejas de los consumidores y/o de la industria o de razones científicas que indiquen que un contenido de sólidos solubles del 65 por ciento para los productos terminados es demasiado alto o una característica indeseable de los productos.

A los Estados Unidos les preocupa que un producto con un contenido de sólidos solubles del 60 por ciento tuviera una calidad deficiente y una vida útil reducida, puesto que un contenido de sólidos solubles más alto proporciona protección contra el deterioro al reducir la actividad del agua en el producto. Por consiguiente, los Estados Unidos recomiendan que se retenga el contenido de sólidos solubles a un nivel del 65 por ciento.

Además, el anteproyecto de norma declara que la tolerancia relativa al refractómetro deberá ser de ± 3 grados refractométricos. Los Estados Unidos recomiendan una tolerancia de $- 0.5$ grados refractométricos. El equipo de un refractómetro actual debería tener la capacidad de lograr esta tolerancia.

3.3 Criterios de calidad

3.3.1. Requisitos generales

El párrafo (a) debería trasladarse a la Sección 2.2. Otras definiciones, puesto que solamente define las propiedades físicas de las frutas que pueden utilizarse en la preparación de las compotas, las jaleas y las mermeladas.

3.3.2. Defectos y tolerancias para las compotas

A los Estados Unidos les preocupa que el texto actual sobre los defectos en el proyecto de norma permita la interpretación subjetiva de los defectos, lo cual podría convertirse en una barrera técnica para el comercio. Las interpretaciones subjetivas se oponen al principio del Codex en cuanto a una interpretación internacional común de las normas, y no facilitan la transparencia en el comercio internacional. Los Estados Unidos recomiendan que el CCPFV identifique el máximo nivel de defectos permitido, tal como se realizó en la norma existente.

Sección 4. Aditivos alimentarios

Los cuadros presentados en la Sección 4 (Aditivos alimentarios) incluyen a agentes antiespumantes, reguladores de la acidez, agentes endurecedores, antioxidantes, conservantes, agentes espesantes y gelificantes, y colorantes; los cuadros son demasiado largos y complican aún más el texto. Los Estados Unidos sugieren que la siguiente declaración sustituya los cuadros actuales encontrados en la Sección 4:

"Agentes antiespumantes, reguladores de la acidez, agentes endurecedores, conservantes, agentes espesantes y gelificantes, y colorantes utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA) en la categoría de alimentos 04.1.2.5 (Compotas, jaleas y mermeladas), o incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA son aceptables para su uso en los alimentos regulados por esta norma."

8. Etiquetado

Algunos de los textos en esta sección son nuevos y no se encuentran dentro del texto de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Los Estados Unidos recomiendan que esta sección del texto sea redactada en su totalidad de conformidad con la siguiente sección de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados [CODEX STAN 1-1985 9 Rev. 1 1991].

4. Etiquetado obligatorio

4.2 Lista de ingredientes

4.2.1.2. Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

8.3 - Declaración de la cantidad de fruta y de azúcar

El posible requisito de incluir en el etiquetado la información sobre el contenido de fruta por 100 gramos es similar a la inclusión de la declaración cuantitativa de ingredientes (QUID, siglas en inglés) en el etiquetado; los Estados Unidos se oponen a ello. Consideramos que esta información divulga información de marca registrada y proporciona información innecesaria en el etiquetado que no está relacionada ni con la salud ni con la inocuidad.