

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
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

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS

(EN EL TRÁMITE 6)

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 22ª reunión (septiembre de 2004) acordó limitar el ámbito de aplicación del proyecto de Norma a las frutas y hortalizas encurtidas. A su vez, el Comité convino en que un grupo de trabajo liderado por Tailandia revisaría el proyecto de Norma en función de la modificación del ámbito de aplicación y de las observaciones presentadas. El proyecto de Norma revisado se distribuiría nuevamente para solicitar comentarios y ser examinado en la próxima reunión del Comité¹.

GRUPO DE TRABAJO SOBRE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS

2. En seguimiento a esta decisión, el grupo de trabajo examinó el proyecto de Norma según estaba contenido en el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3 presentado en la última reunión del Comité y convino en los siguientes cambios:

¹ ALINORM 05/28/27, párrs. 19 - 21.

Sección 1 - Ámbito de aplicación

3. El grupo de trabajo estuvo de acuerdo en referirse a los “producto ácidos” además de los “productos acidificados” para reflejar con más precisión los productos encurtidos que se producen por fermentación natural. La Sección 2.1 (b) se enmendó de igual modo de acuerdo con la decisión precedente. El grupo de trabajo acordó extender el alcance de la Norma a “el maíz enano (maíz tierno) y a la mostaza verde” ya que éstos eran productos encurtidos importantes que se producían en los países tropicales.

Sección 2.1 - Definición del producto

4. En la Sección 2.1 (b), el grupo de trabajo convino en incrementar el valor del pH a 4.6 ya que algunos productos encurtidos tenía un equilibrio de pH superior a 4.5 pero no mayor de 4.6. Además, se agregó una oración para permitir los productos encurtidos con un pH no superior a 4.1 (p.ej. la col ácida o “sauerkraut”) estableciendo un rango de pH de 2 a 4 que era normal para este tipo de encurtido.

Sección 3.1.1 - Ingredientes básicos

5. El grupo de trabajo estuvo de acuerdo en eliminar la referencia al “agua potable” ya que el agua que se añadía normalmente era parte del líquido de cobertura y no un ingrediente aparte. Además, el agua ya estaba incluida en las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva y en las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración).

Sección 3.1.2 - Líquidos de cobertura

6. El grupo de trabajo acordó en incluir una sección sobre líquidos de cobertura ya que el proyecto de Norma abarcaba los productos encurtidos con o sin un líquido de cobertura según se indicaba en las Secciones 1 y 2. Además, se alineó el texto con el lenguaje normalización que se aplica usualmente en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas al hacer referencia a las directrices sobre los líquidos de cobertura en vez de definir disposiciones específicas para ellos

Sección 3.1.3 - Otros ingredientes autorizados

7. El grupo de trabajo convino en los siguientes cambios:

- (a) Colocar el término “edulcorantes nutritivos sin refinar” entre corchetes a la espera de las recomendaciones de los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Etiquetado de los Alimentos respectivamente sobre la terminología correcta que se debe utilizar para diferenciar los aditivos alimentos de aquéllos que no corresponden a esta categoría ni están regulados por la Norma del Codex para los Azúcares;
- (b) Extender el uso de los zumos (jugos) a todos los zumos (jugos);
- (c) Agregar “semillas” de modo a permitir el uso de semillas de eneldo las cuales eran de uso común en la elaboración de encurtidos;
- (d) Eliminar “chiles” ya que los mismos estaban incluidos en el término “hortalizas (frutas)”.
- (e) Añadir nueces, cereales, granos, leguminosas, y plantas aromáticas comestibles como ingredientes facultativos.

Sección 3.2.1 - Otros criterios de calidad

Declaración general en la Sección 3.2.1 y las secciones sobre productos encurtidos en salmuera y en medio acidificado

8. El grupo de trabajo estuvo de acuerdo en que los porcentajes mínimos por peso de sal y acidez del líquido de cobertura/producto no eran relevantes cuando la salmuera o los ácidos eran los mayores agentes conservantes. En este caso, el factor importante era que se utilizara suficiente cantidad de sal o vinagre para asegurar la estabilidad durante toda vida útil del producto bajo las condiciones de almacenamiento recomendadas. Este concepto estaba de acuerdo con las prácticas actuales de la industria.

9. El grupo de trabajo también acordó que las disposiciones para la acidez (pH) del líquido de cobertura/producto se aplicaban solamente a los productos encurtidos en medio acidificado lo cual ya estaba incluido en la Sección 2.1 (d).

10. En consecuencia, el grupo de trabajo convino en eliminar estas disposiciones de la Sección 3.2.1 e introducir requisitos para sal y acidez en relación a la calidad y conservación del producto en una única Sección 3.2.1.2 que se aplicaba a los productos encurtidos en salmuera o en medio acidificado.

Sección 3.2.1.3 - Col ácida “sauerkraut” (nueva)

11. El grupo de trabajo estuvo de acuerdo en introducir una sección separada para la col ácida (“sauerkraut”) para reflejar las características específicas de este producto en relación al contenido de sal.

Sección 3.2.1.4 - Definición de defectos

12. El grupo de trabajo acordó en volver a redactar ambos puntos para mejorar la claridad del texto. En particular, para la segunda viñeta, la palabra “substancia” se reemplazó por “parte” que era más apropiada.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

13. El grupo de trabajo revisó la lista de aditivos basado en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) y las observaciones presentadas. Se acordó incluir los aromatizantes naturales ya que ciertos productos encurtidos en algunos países contenían extractos de aromatizantes at *quantum status* (p.ej. aromatizantes como el eneldo se utilizan en la elaboración de los pepinillos encurtidos).

Sección 7.1.4 - Peso mínimo escurrido

14. El grupo de trabajo convino en reducir los porcentajes de peso mínimo escurrido a 40% debido a la diversidad de productos encurtidos regulados por la Norma a excepción de la col roja encurtida para la cual se estableció un límite de 45% de acuerdo a las prácticas actuales de la industria.

Sección 8.1 - Nombre del producto (etiquetado)

15. En la Sección 8.1.1, el grupo de trabajo acordó en reemplazar la referencia al mango en aceite ya que en algunos países este ejemplo podría confundir ya que el “chutney” de mango y los productos similares al mango encurtido no estaban regulados por la Norma.

16. El grupo de trabajo convino en eliminar la Sección 8.1.2 ya que las disposiciones de etiquetado se aplicaban sólo a los productos encurtidos regulados por la Norma. Las disposiciones para productos no conformes quedaban a cargo del envasador siempre que no condujera a error o confusión del consumidor y que no estuviera en conflicto con la Norma.

Sección 9 - Métodos de análisis y muestreo

17. El grupo de trabajo estuvo de acuerdo en incluir el método AOAC 986.15 para la determinación de arsénico (véase el documento de trabajo CX/PFV 06/23/11).

SECRETARIADO DEL CODEX

18. 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. Véase también el documento de trabajo CX/PFV 06/13/11 sobre métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

19. Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a enviar sus comentarios sobre el proyecto revisado de Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas (véase el Anexo I). El proyecto de Norma junto con las observaciones recibidas en el Trámite 3 serán examinadas en la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas de modo que el documento pueda ser enviado a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8.

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

(EN EL TRÁMITE 6)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las frutas y hortalizas comestibles que han sido curadas, elaboradas o tratadas para obtener un producto ácido o acidificado, conservado por medio de una fermentación natural o mediante acidulantes. El producto puede o no estar envasado en aceite, en salmuera o en un líquido de cobertura ácido como el vinagre. 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 la mostaza verde. Esta Norma se aplica a los productos según se definen en la Sección 2 *infra*, que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. Esta Norma no regula a los pepinos encurtidos, “kimchi”, aceitunas de mesa, salsas “chutney” y otras salsas.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por frutas y hortalizas encurtidas el producto:

- (a) preparado con frutas y/o hortalizas comestibles, sanas y limpias, con o sin especias, hierbas y/o condimentos (aderezos);
- (b) curado, elaborado o tratado para producir un producto ácido o acidificado, dependiendo del tipo de encurtido, con ingredientes apropiados para asegurar la calidad y conservación del mismo;
- (c) elaborado de manera apropiada para asegurar la calidad y adecuada conservación del producto; y/o
- (d) conservado de modo apropiado en un medio de cobertura líquido apropiado con ingredientes adecuados al tipo y variedad del producto encurtido para asegurar un equilibrio de pH no 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

2.2.1 Entero.

2.2.2 Trozos.

2.2.3 Mitades.

2.2.4 Cuartos.

2.2.5 Cubos.

2.2.6 Desmenuzado.

2.2.7 Picado.

2.2.8 Otras formas de presentación

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

- (a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- (b) cumpla todos los requisitos pertinentes de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.3 TIPOS DE ENVASADO

2.3.1 **Envase compacto** – sin añadir ningún líquido de cobertura.

2.3.2 **Envase ordinario** – con un líquido de cobertura añadido según se especifica en la Sección 3.1.2.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas y hortalizas comestibles, semillas, especias, hierbas y/o condimentos (aderezos) en un medio de cobertura líquido en combinación con uno o más de los otros ingredientes autorizados listados en la Sección 3.1.3.

3.1.2 Líquidos de Cobertura

De conformidad con las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003) o las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración).

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

- (a) salmuera;
- (b) granos de cereales;
- (c) frutas secas (deshidratadas/desechadas);
- (d) plantas aromáticas comestibles;
- (e) aceites vegetales comestibles;
- (f) zumo (jugo) de fruta;
- (g) extracto de malta;
- (h) nueces;
- (i) leguminosas;
- (j) condimentos (aderezos) (incluida la salsa de soja y la salsa de pescado);
- (k) semillas;
- (l) vinagre;
- (m) [edulcorantes nutritivos sin refinar], 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) y la Miel (CODEX STAN 12-1981) respectivamente.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

El producto deberá tener un color, sabor y olor y poseer la textura característica del producto.

3.2.1 **Otros criterios de calidad**

3.2.1.1 **Productos encurtidos en aceite comestible**

El porcentaje de aceite en el producto no deberá ser menor del 10% en peso [sumergido en aceite].

3.2.1.2 **Productos encurtidos en salmuera o en un medio acidificado**

El porcentaje de sal en el líquido de cobertura o la acidez del medio deberá ser suficiente para asegurar la calidad y la conservación adecuada del producto.

3.2.1.3 **Col ácida “sauerkraut”**

El porcentaje de sal deberá estar entre 0.5 - 3%.

3.2.1.4 Definición de defectos

- (a) Macas (manchas) - se entiende por una decoloración de la superficie y motas provenientes de infestación física, patológica o por insectos u otros agentes que pueden afectar la apariencia del producto o pueden penetrar dentro de los ingredientes básicos. Ejemplos incluyen magulladuras, costras y decoloración oscura.
- (b) Materia extraña inocua - se entiende por cualquier parte de origen vegetal (incluidas, pero no limitadas a, hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud pero afecta la calidad del producto final.

3.2.1.5 Defectos y tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos como materia extraña.

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969); y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
260	Ácido acético, glacial	Limitado por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL)	
296	Ácido málico	
330	Ácido cítrico	
334	Ácido tartárico (L(+)/-)	

4.2 AGENTES ANTIESPUMANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
900(a)	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

4.3 ANTIOXIDANTES (Agentes para evitar el pardeamiento/oscurecimiento)

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
300	Ácido ascórbico	Limitado por las BPF
315	Ácido isoascórbico (ácido eritórbico)	

4.4 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
101(i)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	500 mg/kg
101(ii)	Riboflavina-5', fosfato	
140	Clorofilas	Limitado por las BPF
141(i)	Complejo cúprico de clorofilina	100 mg/kg
150(d)	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	500 mg/kg
160a(i), a(ii), (e), (f)	Carotenoides	Limitado por las BPF
162	Rojo de remolacha	Limitado por las BPF
163(ii)	Extracto de piel de uva	500 mg/kg

4.5 AGENTES ENDURECEDORES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
327	Lactato de calcio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	
523	Sulfato de aluminio y amonio	
578	Gluconato de calcio	

4.6 EXHALTADORES DEL AROMA

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
621	Glutamato-L monosódico	Limitado por las BPF
	Aromatizantes naturales	

4.7 CONSERVANTES (no se permite en la col ácida "sauerkraut")

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200, 201, 202, 203	Sorbatos	1.000 mg/kg (expresado como ácido sórbico)
210, 211, 212, 213	Benzoatos	1.000 mg/kg
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg

4.8 SECUESTRANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
385	Calcio disódico EDTA	250 mg/kg
386	Disodio EDTA	
451(i)	Tripolifosfato de sodio	2.200 mg/kg
452(i)	Metafosfato de sodio	
451(iii)	Pirofosfato de sodio	

4.9 EDULCORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
950	Acesulfame potásico	200 mg/kg
951	Aspartamo	300 mg/kg
954	Sacarina, sacarina sódica	500 mg/kg
955	Sucralosa	150 mg/kg

5. CONTAMINANTES**5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 OTROS CONTAMINANTES

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.

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 de la última edición del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con la última edición de los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS**7.1 LLENADO DEL ENVASE****7.1.1 Llenado mínimo**

7.1.1.2 El envase herméticamente cerrado deberá llenarse bien con el producto que 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.

7.1.1.3 Los envases flexibles ordinarios deberán llenarse tanto como sea comercialmente factible.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del envase) indicados 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”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969).

7.1.4 Peso mínimo escurrido

7.1.4.1 El peso escurrido del producto envasado en un medio de cobertura líquido no deberá ser menor que los siguientes porcentajes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno¹.

- (a) Para las formas de presentación “Enteras” y en “Mitades” el peso escurrido no deberá ser menor del 40% del peso neto (excepto en la col roja encurtida donde no deberá ser menor del 45% del peso neto);
- (b) Para las formas de presentación en “Trozos” en para “Otras Formas de Presentación” el peso escurrido no deberá ser menor del 50% del peso neto.

8 ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la última edición de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

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”.

8.2 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 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 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 06/23/11.

¹ Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

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 siguientes cuestiones:

Comentarios generales

El Comité en su 22a reunión acordó en limitar el ámbito de aplicación del proyecto de norma a las “frutas y hortalizas encurtidas”. Esta decisión se tomó en el entendido que el término “productos encurtidos” abarcaba otros tipos de encurtidos p.ej. los encurtidos de carne, pescado, etc. que no estaban dentro del mando del Comité. Sin embargo, la referencia a los “productos encurtidos” aparece en varias secciones del texto revisado en particular en la Sección 8.1. - Nombre del producto. Se invita al Comité a considerar si el término “frutas y hortalizas encurtidas” se debe utilizar en todo el texto.

Comentarios específicos

Sección 1 - Ámbito de aplicación: Aunque el ámbito de aplicación refleja la decisión del Comité, contiene disposiciones que se superponen con la definición del producto (Sección 2.1). Como se establece en el Manual de Procedimiento, el alcance de las normas del Codex para productos debe contener una declaración clara y concisa en relación al producto al cual se aplica la Norma. Si la misma cubre más de un producto en particular, se debe aclarar a qué productos específicos se aplica la Norma¹. Las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas son coherentes con esta declaración y la mayoría incorporan el lenguaje normalizado utilizado en esta Sección.

Se invita al Comité a considerar si las primeras 2 oraciones deberían ser parte de la Sección 2.1 - Definición del producto dejando el resto en el ámbito de aplicación para mantener la coherencia con el formato de las normas del Codex para productos. El texto en *itálica* refleja las disposiciones particulares del producto que no es parte del lenguaje normalizado que se aplica usualmente a las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

Norma	Propuesta
<p>Esta Norma se aplica a las frutas y hortalizas comestibles que han sido curadas, elaboradas o tratadas para obtener un producto ácido o acidificado, conservado por medio de una fermentación natural o mediante acidulantes. El producto puede o no estar envasado en aceite, en salmuera o en un líquido de cobertura ácido como el vinagre. 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)s. Esta Norma se aplica a los productos según se definen en la Sección 2 <i>infra</i>, que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. Esta Norma no regula a los pepinos encurtidos, “kimchi”, aceitunas de mesa, salsas “chutney” y otras salsas.</p>	<p>Esta Norma se aplica a los productos según se definen en la Sección 2 <i>infra</i>, que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. <i>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)s. Esta Norma no regula a los pepinos encurtidos, “kimchi”, aceitunas de mesa, salsas “chutney” y otras salsas.</i></p>

Sección 2.1 - Definición del producto: Se invita al Comité a considerar aquellas definiciones contenidas en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios para los descriptores correspondientes (si los hubiera) de modo a mantener la coherencia en las definiciones del Codex para productos. Esto facilitará la correspondencia uno-a-uno entre la norma de producto y la NGAA y por ende la ratificación de las disposiciones de aditivos alimentarios y su incorporación en la Norma General.

¹ Formato de las normas del Codex para productos, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius. La documentación del Codex, incluido el Manual de Procedimiento, se puede descargar del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Sección 2.1(a): Se invita al Comité a considerar si el término “semillas” debe ser parte de esta Sección ya que se ha identificado como un ingrediente básico en la Sección 3.1.1. El resto del texto permanece igual.

Norma	Propuesta
preparado con frutas y/o hortalizas comestibles, sanas y limpias, con o sin especias, hierbas y/o condimentos (aderezos);	preparado con frutas y/o hortalizas comestibles, sanas y limpias, <u>incluidas las semillas</u> , con o sin especias, hierbas y/o condimentos (aderezos);

Sección 2.1(b): Se ha enmendado el texto para alinearlos con la primera oración del ámbito de aplicación. El resto de las disposiciones permanecen igual.

Norma	Propuesta
curado, elaborado o tratado para producir un producto ácido o acidificado* , dependiendo del tipo de encurtido, con ingredientes apropiados para asegurar la calidad y conservación del mismo; * reemplazado con la primera oración de la Sección 1 - Ámbito de aplicación.	<u>curadas, elaboradas o tratadas para obtener un producto ácido o acidificado, conservado por medio de una fermentación natural o mediante acidulantes*</u> y dependiendo del tipo de encurtido, con ingredientes apropiados para asegurar la calidad y conservación del mismo. * primera oración de la Sección 1 - Ámbito de aplicación.

Sección 2.1(c): El texto se ha alineado con el lenguaje normalizado que se aplica usualmente a esta Sección. El término “adecuada conservación del producto” se cambió a “para evitar su deterioro” que corresponde al término normalizado equivalente. Además, se invita al Comité a aclarar si el “tratamiento térmico” no es apropiado para los productos regulados por la Norma o si está incluido en el término “manera apropiada” ya que el mismo es el término usual del lenguaje normalizado de esta Sección.

Norma	Propuesta
elaborado de manera apropiada para asegurar la calidad y adecuada conservación del producto ; y/o	<u>tratado [térmicamente] de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase</u> para asegurar su calidad y <u>evitar su deterioro</u> ; y/o

Sección 2.1(d): Se ha enmendado el texto para alinearlos con la segunda oración del ámbito de aplicación y con el lenguaje normalizado que usualmente se aplica a esta Sección. El resto de las disposiciones permanece igual. Se hace referencia a “con o sin un medio de cobertura líquido apropiado” para mantener la coherencia con la segunda oración del ámbito de aplicación que establece que el producto puede o no ser envasado en aceite, salmuera, etc. y con la Sección 2.3 - Tipos de envasado que también indica este hecho.

Norma	Propuesta
conservado de modo apropiado en un medio de cobertura líquido apropiado* con ingredientes adecuados al tipo y variedad del producto encurtido para asegurar un equilibrio de pH no 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. * Reemplazado con la segunda oración de la Sección 1 - Ámbito de aplicación y texto normalizado.	<u>Envasado con o sin un medio de cobertura líquido apropiado (p.ej. aceite, salmuera o un medio ácido como el vinagre*) según se especifica en la Sección 3.1.2</u> , con ingredientes adecuados al tipo y variedad del producto encurtido para asegurar un equilibrio de pH no 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. * Segunda oración de la Sección 1 - Ámbito de aplicación y texto normalizado.

Sección 3.1.1 - Ingredientes básicos: Se ha enmendado el texto para alinearlos con el lenguaje normalizado que usualmente se aplica a esta Sección. Se invita al Comité a considerar si es necesario indicar los ingredientes que ya están descritos en la Sección 2.1(a).

Norma	Propuesta
Frutas y hortalizas comestibles, semillas, especias, hierbas y/o condimentos (aderezos) en un medio líquido de cobertura en combinación con uno o más de los otros ingredientes autorizados listados en la Sección 3.1.3.	<u>Frutas y hortalizas y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto, según se definen en las Secciones 2.1 (a), 2.1 (d) y 3.1.2</u> , en combinación con uno o más de los otros ingredientes autorizados listados en la Sección 3.1.3.

Sección 3.1.3 - Otros ingredientes autorizados (*edulcorantes nutritivos sin refinar*): 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 conferirían 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 Alimentarios². Para los fines de etiquetado, la Norma General sobre Etiquetado de Alimentos Preenvasados 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.).

Además, se removieron los “chiles” porque estaban incluidos en las “hortalizas (frutas)” (véase el párr. 7(d) del informe del grupo de trabajo). Esta disposición no se refleja en el proyecto de Norma. Se invita al Comité a considerar esto y el siguiente cambio en vista de la recomendación del CCFL:

Norma	Propuesta
- [edulcorantes nutritivos sin refinar] , 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) y la Miel (CODEX STAN 12-1981) respectivamente.	- <u>productos alimentarios que confieren un sabor dulce p.ej. azúcares</u> (incluidos los jarabes) y miel según se definen en la última edición de las Normas del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999) y la Miel (CODEX STAN 12-1981) respectivamente.

² La documentación del Codex, incluidas las normas y textos relacionados, pueden descargarse del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Sección 3.2 - Criterios de Calidad: Se invita al comité a considerar la inclusión del término “normal” para mantener la coherencia con el lenguaje normalizado que usualmente se aplica a las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

Norma	Propuesta
El producto deberá tener un color, sabor y olor y poseer la textura característica del producto.	[El producto] <u>Las frutas y hortalizas encurtidas</u> deberán tener un color, sabor y olor <u>normales</u> y poseer la textura característica del producto.

Sección 3.3 - Clasificación de envases “defectuosos”: Las disposiciones para la clasificación de envases “defectuosos” y aceptación del lote se deben indicar separadamente. Además, la Comisión ha revocado los Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados. Se propone el siguiente texto para mantener la coherencia con el formato y el lenguaje normalizado que se aplican usualmente a las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas teniendo en cuenta la revocación del documento CX/STAN 233-1969. El Comité deberá decidir sobre la necesidad de desarrollar planes de muestreo específico para las frutas y hortalizas encurtidas siguiendo los criterios establecidos en las Directrices Generales del Codex para el Muestreo (CAC/GL 50-2004). En este sentido, el Comité podría considerar la discusión que tuvo lugar en su última reunión en relación a la aceptación del lote en los proyectos de normas del Codex para el concentrado de tomate elaborado y la conserva de tomate y hacer una propuesta parecida (véase ALINORM 05/28/27³, párrs. 35-36, 43, 66 y 71).

Norma	Propuesta
<p>3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”</p> <p>Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2.:</p> <p>(a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969); y</p> <p>(b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.</p>	<p>3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”</p> <p><u>Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerarán “defectuosos”.</u></p> <p>3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE</p> <p><u>Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.3 cuando:</u></p> <p>(a) <u>para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA = 6,5 (véase el Anexo*); y</u></p> <p>(b) <u>se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.</u></p> <p><u>Estos criterios de aceptación no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.</u></p> <p><u>* = Plan de muestreo específico para las frutas y hortalizas encurtidas.</u></p>

³ La documentación del Codex, incluidos los informes de las reuniones de los comités del Codex se pueden descargar del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Sección 4 - Aditivos alimentarios: Consideración general:

Cuando existe un comité sobre productos en funciones, las propuestas para el uso de aditivos alimentarios en cualquier norma para productos que se esté examinando, deberán ser preparadas por el Comité pertinente teniendo en cuenta la justificación tecnológica, así como las recomendaciones del Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) relativas a la inocuidad del aditivo para uso alimentario, luego del cual deberán ser remitidos al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) para su ratificación e incorporación⁴ a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA). Además, los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios proporciona un sistema numérico internacional para identificar los aditivos alimentarios en cuanto su clase funcional y función tecnológica que se deben tomar en cuenta cuando se proponen aditivos alimentarios para su inclusión en esta Sección.

Para facilitar la ratificación e inclusión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA, cuando se proponen dosis máximas para aditivos alimentarios en las normas del Codex de productos, se deberá tomar en consideración lo siguiente:

- (a) En la NGAA sólo se incluirán aditivos alimentarios que hayan sido evaluados por el JECFA. A aquellos aditivos alimentarios con un valor numérico de Ingesta Diaria Admisible⁵ (IDA) deberán asignarse un valor numérico o se deberá presentar una justificación tecnológica para utilizarlos de acuerdo a las BPF. Los aditivos alimentarios “Sin Límite y/o Especificaciones (NL/E)” de IDA deberán usarse dentro de los límites de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF);
- (b) El Anexo al Cuadro III de la NGAA para determinar si el producto o su categoría alimentaria correspondiente, está exento del régimen de dicho cuadro (aditivos alimentarios permitidos en los alimentos en general, de acuerdo con las BPF, a menos que se especifique lo contrario);
- (c) Las Cuadros 1 y 2 de la NGAA para evitar incoherencias entre las dosis máximas en la norma de un producto y los de la NGAA. Cabe señalar que las dosis máximas para aditivos alimentarios deben establecerse en relación al producto final tal y como se consume, a menos que se especifique lo contrario.

Se invita al Comité a considerar las disposiciones para aditivos alimentarios en base a los párrafos anteriores y a la decisión de la última reunión del Comité de “mantener una lista individual de disposiciones para aditivos alimentarios sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su inclusión en la NGAA”⁶.

Sección 4.6 - Exhaltadores del aroma (*aromatizantes naturales*): Los aromatizantes naturales normalmente se listan separados de los exhaltadores del aroma bajo la categoría “Aromatizantes”. Se invita al Comité a separar las disposiciones para aromatizantes naturales y exhaltadores del aroma como sigue:

Norma**4.6 EXHALTADORES DEL AROMA**

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
621	Glutamato-L monosódico	Limitado por las BPF
	Aromatizantes naturales	

⁴ Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, Sección II, Relación entre los comités de productos y los comités generales, Aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos. La documentación del Codex, incluido el Manual de Procedimiento, puede descargarse del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

⁵ El resumen de las evaluaciones realizadas por el JECFA puede descargarse del sitio web: http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/archive_en.stm.

⁶ ALINORM 05/28/27, párrs. 16 - 18.

Propuesta**4.6 EXHALTADORES DEL AROMA**

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
621	Glutamato-L monosódico	Limitado por las BPF

4.7 AROMATIZANTES

(a) <u>Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el aroma del producto [Norma del Codex para el puré de manzana en conserva, las peras en conserva, las frutas con hueso, etc.]</u>	<u>Limitado por las BPF</u>
(b) <u>Aromas naturales e idénticos a los naturales [Norma del Codex para el “Kimchi”]</u>	
(c) <u>Cualquier otra propuesta similar adecuada para las frutas y hortalizas encurtidas</u>	

Sección 7.1.1 - Llenado mínimo: Se invita al Comité a considerar si el término “herméticamente cerrado” se puede eliminar para mantener la coherencia con el lenguaje normalizado que usualmente se aplica a las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. Además, se invita al Comité a considerar si es apropiado referirse al “líquido de cobertura” para mantener la coherencia en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas con líquido de cobertura (p.ej. las normas del Codex para las conservas de peras, frutas con hueso, etc.) o si el término “producto” ya incluye el líquido de cobertura.

Norma	Propuesta
El envase herméticamente cerrado deberá llenarse bien con el producto que 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.	El envase deberá llenarse bien con el producto (<u>incluido el líquido de cobertura cuando sea apropiado</u>) 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.

Sección 7.1.3 - Aceptación del lote: Se invita al Comité a considerar el siguiente texto teniendo en cuenta la revocación del documento CX/STAN 233-1969:

Norma	Propuesta
Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969).	Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA = 6.5 (véase el Anexo*) * = plan de muestreo específico para alas frutas y hortalizas encurtidas.

Sección 7.1.4 - Peso escurrido mínimo: Se invita al Comité a considerar el texto que se indica a continuación que se refiere a disposiciones adicionales para la aceptación del lote cuando se incluyen requisitos para el peso escurrido mínimo lo cual corresponde al lenguaje normalizado que se aplica usualmente en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (véase las normas del Codex para las peras en conserva, las frutas con hueso en conserva, etc.).

Norma	Propuesta
	Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

Sección 8 - Etiquetado: Se invita al Comité a considerar si se deben incluir disposiciones para el etiquetado de las otras formas de presentación para mantener la coherencia con el lenguaje normalizado que se aplica usualmente en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (p.ej. Normas del Codex para las conservas de puré de manzana, peras, etc.) cuando se tienen disposiciones para otras formas de presentación a saber:

Norma	Propuesta
	<p>Otras formas de presentación - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.8), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.</p>

Sección 9 - Métodos de análisis y muestreo: Véase el documento de trabajo CX/PFV 06/23/11 para enviar observaciones sobre los métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas que serán consideradas en la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas incluidas las frutas y hortalizas encurtidas.

Además, se tendría que elaborar métodos de muestreo específicos para las frutas y hortalizas encurtidas (véase los proyectos de norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado, el tomate en conserva, los frutos cítricos en conserva, etc. y la discusión sobre este tema en el informe de la última reunión del Comité ALINORM 05/28/27³).