

# 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 (b) del programa**

**CX/PFV 06/23/5  
Octubre de 2006**

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

**23ª REUNIÓN**

**ARLINGTON, VA (WASHINGTON DC ZONA DEL METRO), ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA,  
16 – 21 DE OCTUBRE DE 2006**

### **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX REVISADA PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO**

**(En el Trámite 6)**

**Observaciones de Australia, Brasil, Cuba, la Comunidad Europea, Malasia, Panamá, Tailandia, los  
Estados Unidos de América, Uruguay, Venezuela y el World Processing Tomato Council**

#### **AUSTRALIA**

#### **Consideraciones Generales**

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

#### **CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS**

##### **2.1 Definición del producto**

El proyecto define a este producto con la cláusula de que se han eliminado de éste la mayoría de las pieles y las semillas. Australia cree que esta definición limitará la innovación y el desarrollo del producto. Por ejemplo, los productores australianos elaboran productos “de tipo casero” / con textura gruesa, que contienen piel y semillas como ingredientes esenciales.

Australia recomienda la inserción de una nota al pie de página bajo la subsección 2.1 que indique que: ‘La presencia de semillas o piel está permitida en los productos específicamente fabricados y declarados como productos de textura gruesa o productos afines.’

Algunos purés de tomate australianos se fabrican con un mínimo contenido de sólidos solubles naturales de tomate del 6%. Australia, por consiguiente, solicita que dicho mínimo nivel se establezca con un valor del 6%.

**S**

## 2.2 Designación del producto (y sección 8.1 Nombre del producto)

El Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda no define al puré de tomate ni a la pasta de tomate, y Australia no considera que sea necesario especificar designaciones para estos dos productos. Hay una variedad de otras designaciones para dichos productos en el mercado internacional. Australia considera que las designaciones deberían ser impulsadas por el mercado. El definir designaciones dentro de la norma es demasiado preceptivo y podría impedir innovaciones del producto.

Además, el nivel de los sólidos solubles de tomate que diferencia entre el puré y la pasta, propuesto como un 24% en el proyecto de norma, podría constituir una barrera técnica al comercio para los productores de tomate australianos, quienes elaboran las pastas de tomate con un contenido medio de sólidos solubles naturales de tomate entre un 20% y 24%. Esto es guiado por la demanda del mercado, las preferencias del consumidor, así como también la eficacia en la fabricación y las especificaciones del envasado (productos en envases (tubos) comprimibles/flexibles). Por estos motivos, Australia considera que la sección 2.2 debería ser eliminada del proyecto de norma.

En caso de que el Comité decida retener las designaciones de productos para el Puré de tomate y la Pasta de tomate, Australia presenta las siguientes observaciones específicas sobre estas cláusulas del proyecto de norma:

**2.2.1 “Puré de Tomate”:** Los fabricantes australianos de productos de tomate concentrado trabajan con un contenido de sólidos solubles de tomate de entre un 6% y un 20% para los productos de puré de tomate. Por consiguiente, Australia recomienda que el nivel de sólidos solubles de tomate para los “Purés de tomate” debería ser *“por lo menos el 6%, pero no más del 20%”*.

**2.2.2 “Pasta de Tomate”:** Los fabricantes australianos de productos de tomate concentrado trabajan con un contenido medio de sólidos solubles de tomate de entre un 20% y un 24% para los productos de pasta de tomate. Por consiguiente, Australia considera que el mínimo nivel de sólidos solubles de tomate para las “Pastas de tomate” debería ser *“no inferior al 20%”*.

### 3.1.2 Ingredientes facultativos

El azúcar no está incluido en la lista de ingredientes facultativos. Australia considera que los edulcorantes carbohidratos nutritivos deberían incluirse en la lista de ingredientes facultativos permitidos. Los productores australianos añaden el azúcar a una forma de presentación específica del concentrado de tomate para satisfacer requisitos específicos del mercado.

Por consiguiente, Australia recomienda la incorporación de *“Azúcares, según se define en la Norma del Codex para los Azúcares”* en la lista de ingredientes facultativos.

Australia reconoce que la adición del azúcar como ingrediente facultativo aumenta el nivel de sólidos solubles en el producto y, por lo tanto, causa un problema en el cálculo de los sólidos solubles naturales del tomate. Por lo tanto, Australia recomienda que la nota 2 al pie de página, que aparece bajo la Sección 2.1 se modifique de la siguiente manera:

*“Las concentraciones se miden sin la sal y/o el azúcar añadido”*.

### 3.2.1 Definición de defectos

[Se aplica únicamente a la versión en inglés]. Australia quiere señalar un error tipográfico en el primer párrafo de esta sección. La redacción del párrafo debería ser la siguiente:

*“...under such practices that the product is substantially free of extraneous plant materials, ~~this~~ including other objectionable material and ...”* (... con arreglo a tales prácticas que el producto esté prácticamente exento de materias vegetales extrañas, incluidas otras materias objetables...)

**3.2.1 (a) y (b):** Estas disposiciones no permiten la presencia deliberada de semillas o piel en los productos de tipo de puré de tomate de textura gruesa (véanse las observaciones bajo la Sección 2.1). Australia considera que estas cláusulas de la Sección 3.2.1 no deberían aplicarse a los productos de textura gruesa. Australia recomienda que se inserte una nota al pie de página bajo la Sección 3.2.1 que indique lo siguiente:

*“La presencia de semillas o piel está permitida en los productos específicamente fabricados y declarados como productos de textura gruesa o productos afines.”*

### 3.2.2 Defectos y tolerancias

Australia considera que la referencia a la nota 3 al pie de página en esta cláusula está incorrectamente posicionada y que debería trasladarse a la Sección 3.2.2.1 Impurezas minerales. [Se aplica únicamente a la versión en inglés]. Australia también quiere señalar un error tipográfico en la nota al pie de página. La redacción correcta debería ser la siguiente: “*Sand, soil and any other impurities insoluble in ~~hydrochloric~~ hydrochloric acid.*” (Arena, tierra y cualquier otra impureza insoluble en ácido clorhídrico.)

#### 3.2.2.3 Recuento de mohos

Australia aprueba el texto que se encuentra entre corchetes para esta sección.

#### 3.2.2.4 pH

Australia aprueba el texto que se encuentra entre corchetes para esta sección.

### 3.2.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Si las designaciones del producto para el puré de tomate y la pasta de tomate se eliminan del proyecto de norma (véanse las observaciones bajo la Sección 2.2), no se necesitaría una referencia específica de los requisitos de sólidos solubles en esta cláusula. Además, Australia señala que esta cláusula no ha sido actualizada para reflejar la numeración actual dentro del proyecto de norma. Por consiguiente, Australia recomienda que la redacción de este párrafo se modifique de la siguiente manera:

*“Los envases que no cumplan con los requisitos de ~~sólidos solubles naturales de tomate~~ establecidos en las Secciones ~~2.1.2—2.1.4~~ Sección 2.1, y/o uno o más de los requisitos de calidad establecidos en las Secciones ~~3.2.1 a 3.2.5~~ Sección 3.2, o que no cumplan con las designaciones del producto establecidas en la legislación nacional, se considerarán “defectuosos”.*

#### 3.2.4 Aceptación del lote

Australia señala que ambas cláusulas de esta sección no han sido actualizadas para reflejar la numeración actual dentro del proyecto de norma. Su redacción debería ser la siguiente:

- (a) *“el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la Sección ~~3.2.7~~ 3.2.3 no sea mayor que...”*
- (b) *“el recuento de mohos no sobrepase la tolerancia máxima permitida (véase la Sección ~~3.2.6~~ 3.2.2.3).”*

## 4. Aditivos alimentarios

Australia considera que la Sección 4 debería incorporar una declaración general que se aplique a aquellos aditivos alimentarios permitidos para utilizarse de conformidad con las buenas prácticas de fabricación (BPF) (Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA)), y que solamente los aditivos alimentarios que cuentan con niveles máximos numéricos se anoten bajo la categoría adecuada tanto en la norma del producto como en la NGAA.

De esta manera, una nota al siguiente efecto debería formar un preámbulo para esta sección:

*“Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para aditivos alimentarios según se estipula en los Cuadros 1 a 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios.”*

### 4.1 Reguladores de la acidez

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

Si no se incorporan disposiciones específicas para los reguladores de la acidez en esta norma, esta subsección podría eliminarse puesto que estaría cubierta por una referencia específica de la NGAA bajo una disposición genérica sobre aditivos (véanse las observaciones en la Sección 4).

#### 7.1.1 Llenado mínimo

Australia considera que esta cláusula es innecesaria siempre y cuando el producto cumpla con las condiciones declaradas del peso neto según se describe en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (subcláusula 4.3).

## 8.1 Nombre del producto

Véanse las observaciones anteriores presentadas en la Sección 2.2 Designación del producto. Basados en esas observaciones, si el Comité estuviera de acuerdo en eliminar las designaciones del producto para el puré de tomate y la pasta de tomate, actualmente estipuladas en la Sección 2.2 del proyecto de norma, Australia recomienda que la Sección 8.1 también se modifique de la siguiente manera:

### *Nombre del producto*

*El nombre del producto deberá ser:*

*“Puré de tomate” si el alimento contiene por lo menos el [7%] pero no más del [24%] de sólidos solubles naturales de tomate;*

*“Pasta de tomate” si el alimento contiene por lo menos el [24%] de sólidos solubles naturales de tomate; o alguna otra cualquier denominación empleada habitualmente en el país. El nombre del producto puede ir acompañado por la declaración del porcentaje de sólidos solubles naturales de tomate.*

En caso de que el Comité decida retener las designaciones de productos para el Puré de tomate y la Pasta de tomate, Australia presenta las siguientes observaciones:

Australia considera que la variación para el contenido de sólidos solubles del tomate recomendada para los productos denominados “Puré de tomate” (por lo menos el [7%] pero no más del [24%]) es muy general y podría conllevar errores para el consumidor. Dos purés que contengan los niveles de sólidos en cualquier extremo de esta variación serían tan diferentes que su funcionamiento en cualquier uso casero sería extremadamente diferente, causando de esta manera confusión para el consumidor de estos productos.

Australia solicita al Comité que dé un poco de consideración al hecho de si los productos designados como “puré de tomate”, según la definición estipulada bajo la Sección 2.2, debieran o no separarse en dos categorías para efectos del etiquetado. Australia considera que el establecer dos categorías de nombres para estos productos proporcionará una mayor claridad al consumidor.

Una manera de abordar esta cuestión sería utilizar la cláusula 8.1.2 (b) de la Norma actual para los Concentrados de Tomate Elaborados (CODEX STAN 57-1981) como una base para una declaración adicional bajo la cláusula 8.1 (a) del proyecto de norma. Por consiguiente, Australia recomienda que esta cláusula se modifique de la siguiente manera:

*“(a) “Puré de tomate” si el alimento contiene por lo menos el [7%] 6% pero no más del [24%] 18% de sólidos solubles naturales de tomate y “Puré de tomate concentrado” si el alimento contiene por lo menos el 18% pero no más del 20% de sólidos naturales de tomate;”*

No obstante, este enfoque complicaría más este asunto y, por consiguiente, la preferencia de Australia es que se elimine toda referencia sobre designaciones del producto en el proyecto de norma.

## 8.2 Declaración del porcentaje de sólidos solubles naturales de tomate

Australia considera que la redacción de esta sección en el proyecto de norma podría ser confusa puesto que se podría inferir que los sólidos solubles deberían declararse en todos los productos. Por consiguiente, Australia recomienda que la primera oración de esta sección se modifique de la siguiente manera:

*“Cuando se haga una declaración del porcentaje de sólidos, ésta puede incluirse en la etiqueta en cualquiera de las siguientes maneras:...”*

## BRASIL

### APÉNDICE II

Numerales 2.1., 2.2.1. y 2.2.2.: La legislación brasileña establece un nivel del 6%, de conformidad con el WPTC; sin embargo, no tenemos ninguna objeción con respecto al nivel del 7%.

Numeral 3.1.2.: Aunque la inclusión de los “Azúcares” no fue aceptada en la 22<sup>a</sup> reunión del CCPFV, Brasil sostiene la posición a favor de incluir a los “azúcares” como otros ingredientes permitidos, según lo establecido bajo la legislación brasileña para los concentrados del tomate

Numeral 3.2.2.3: Tomando en consideración que hay países que no cuentan con especificaciones del recuento de mohos en su legislación, Brasil sugiere que el producto se considere no satisfactorio si el recuento de mohos de todas las submuestras es mayor al 70%.

\* El método AOAC presenta fuertes variaciones en distintos laboratorios. Los valores no representan ningún factor de salud ni de inocuidad.

Numeral 3.2.2.4: Brasil está de acuerdo.

Numeral 4.1: Cualquier regulador de la acidez presentado en la lista del cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios puede utilizarse de conformidad con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Numeral 8.1. (a) y (b): Brasil está de acuerdo.

## CUBA

2.1 Se propone la concentración de sólidos solubles naturales de tomate igual o mayor al 8 %.

2.2 Se propone incluir la designación:

“**Puré de tomate concentrado**”: es el concentrado de tomate que contiene por lo menos el 20 %, pero no más del 24 % de sólidos solubles naturales de tomate.

3.2.1 d) Se debe buscar otro término que mejor explique sobre el “aspecto escamoso”.

### 3.2.2 Defectos y tolerancias

Se propone eliminar 3.2.2.1 y 3.2.2.2.

3.2.2.3 Se aprueba el contenido pero en la redacción se propone: “...de conformidad con la legislación de los países”. Esta Norma no registrará solamente para países importadores sino también para países exportadores o solamente productores, o sea, registrará el comercio internacional.

3.2.2.4 Se propone el pH igual o inferior a 4,3.

3.2.3 Las Secciones 2.1.2 al 2.1.4 no aparecen en el Anteproyecto sino 2.1 al 2.2.

3.2.4 (a) La Sección 3.2.7 no aparece en el Anteproyecto, sería la 3.2.2.

(b) La Sección 3.2.6 no aparece en el Anteproyecto, sería la 3.2.2.3.

Si no se aplican estos criterios de aceptación a los envases destinados a la venta al por mayor se debe definir en la Norma qué criterio aplicar o que cada país determine su plan de muestreo a seguir. Contractualmente las partes pueden acordar el plan de muestreo. Se propone eliminar la definición de un nivel de inspección, solamente mantener el NCA de 6,5.

8.1 (c) Se propone eliminar este inciso.

9 **Métodos de Análisis** – Tener en cuenta para la determinación del contenido de sólidos solubles el método ISO 2173.

## COMUNIDAD EUROPEA

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.2 Criterios de calidad:

Con respecto a otras normas sobre productos con ingredientes facultativos, la oración debería completarse de la siguiente manera:

El concentrado de tomate elaborado deberá tener un buen sabor y aroma, un color claramente rojo y poseer una textura homogénea (distribuida uniformemente), característica del producto, y *los concentrados de tomate elaborados con ingredientes especiales deberán tener un sabor característico de aquel impartido por el tomate y las otras sustancias empleadas.*

### 3.2.2.3. Recuento de mohos

La presencia de un índice importante de mohos en el concentrado de tomate es prueba del uso de materia prima de mala calidad. El proyecto actual hace referencia a las legislaciones nacionales, porque este índice puede variar en los distintos países según el clima, y no establece índices máximos para los mohos. Sería conveniente, a falta de un acuerdo sobre un valor común, el establecer un índice máximo que las legislaciones nacionales no pudieran sobrepasar, o que pudiera aplicarse, a falta de estipulaciones en la legislación nacional, y enfatizar las consecuencias del uso de materia prima defectuosa. En el nivel europeo este índice es de 70% de campos positivos (método de la cámara de Howard) después de diluir el concentrado hasta obtener un índice de materia deshidratada del 8 %.

La CE propone la siguiente redacción para la Sección 3.2.2.3:

*El recuento de mohos para el concentrado de tomate elaborado deberá determinarse de conformidad con la legislación nacional del país importador, sin que sobrepase el 70% de campos positivos (método de la cámara de Howard).*

## 4.1. Reguladores de la acidez

La Comunidad Europea no aprueba el uso de 380 citratos de amonio en esta categoría de alimentos.

## MALASIA

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Malasia propone eliminar los corchetes y aprobar el texto contenido en ellos.

#### i) ~~3.2.2.3~~ Recuento de mohos

*El recuento de mohos para el concentrado de tomate elaborado deberá determinarse de conformidad con la legislación nacional del país importador.*

#### ii) ~~3.2.2.4~~ pH

*El pH deberá ser inferior a 4.6.*

### 3.2.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Malasia notó un error tipográfico en el párrafo. Proponemos eliminar:

- i) los números ~~‘2.1–2.1.4’~~ y sustituirlos con los números ‘2.1-2.2.2’.
- ii) el número ~~‘3.2.1’~~ y sustituirlo con el número ‘3.2’.
- iii) el número ~~‘3.2.5’~~ y sustituirlo con el número ‘3.2.2.4’

La redacción de esta oración debería ser la siguiente:

*‘Los envases que no cumplan con los requisitos de sólidos solubles naturales de tomate establecidos en las Secciones 2.1–2.2.2, y/o uno o más de los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 3.2 a 3.2.2.4 se considerarán “defectuosos”.*

### 3.2.4 Aceptación del lote

Malasia notó un error tipográfico en el párrafo. Proponemos eliminar:

- (a) el número ~~‘3.2.7’~~ y sustituirlo con el número ‘3.2.3’.
- (b) el texto ~~‘(véase la Sección 3.2.6)’~~ y sustituirlo con el texto ‘(véase la Sección 3.2.2.3)’.

La redacción de este párrafo debería ser la siguiente:

*‘De conformidad con las Directrices Generales del Codex sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004), se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando:*

- (a) *el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.2.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente, con un NCA de 6.5 (véase el Anexo); y*
- (b) *el recuento de mohos no sobrepase la tolerancia máxima permitida (véase la Sección 3.2.2.3)’.*

## 8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Malasia propone incluir una nueva sección en el párrafo:

- (d) *Si un ingrediente en particular, según se define en la Sección 3.1.3, le da un sabor característico al producto, el nombre de este ingrediente “X” deberá declararse en la etiqueta: “con X”, para que pueda ser fácilmente identificado por el consumidor.’*

### PANAMÁ

En términos generales, respaldamos ampliamente el fondo y contenido técnico de los tres anteproyectos, aunque queremos expresar nuestra preocupación acerca del énfasis que se le ha dado a los tipos de color señalados en la Sección 2.2 del Anteproyecto de norma del Codex para algunos frutos cítricos en conserva, tomando en cuenta que, algunos frutos cítricos tales como la naranja pueden presentar diferente coloración según la región en que se produzcan / cultiven, lo cual podría tener algunas repercusiones para países como el nuestro con productos que pudieran no ajustarse a las características de color indicadas en el documento.

### OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

1. La indicación ofrecida en el punto 3.2.3 Clasificación de envases “defectuosos” no es clara porque menciona secciones inexistentes en el presente documento (2.12 a 2.14), 3.2.5. Probablemente estas secciones pertenecen a otro documento al que debían hacer referencia y se les pasó hacerlo.
2. Sería conveniente que cada vez que se refieran a las BPF, se ponga al lado de éstas las siglas BPM las cuales son equivalentes (Buenas Prácticas de Fabricación ⇔ Buenas Prácticas de Manufactura). Ver al respecto:
  - Primera línea de 3.2.1
  - Última columna (Dosis máxima) del cuadro 4.1 (Reguladores de la acidez).

### TAILANDIA

#### 3.1.1 Ingredientes básicos

“Concentrado de tomate elaborado” debería sustituirse con “tomate”.

#### 3.1.2 Ingredientes facultativos

Nos percatamos de que el ámbito de aplicación de este anteproyecto de norma no cubre a los productos fuertemente aderezados. Por lo tanto, algunos de los ingredientes facultativos incluidos en esta sección, tales como las especias y las plantas aromáticas, etc., necesitan someterse a revisión.

#### 3.2.2.3 Recuento de mohos

Preferimos el texto anterior que claramente identificaba las especificaciones del recuento de mohos. El texto:

“El producto se considerará no satisfactorio si el promedio del recuento de mohos en 6 muestras es mayor del 70%”, debería insertarse nuevamente.

### 6.0 Higiene

Recomendamos la inclusión de la siguiente nota al pie de página para la Sección 6.2 según la recomendación brindada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en su 37<sup>a</sup> reunión.

“Para los productos que son esterilizados comercialmente de conformidad con el Código Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados, no se recomiendan criterios microbiológicos puesto que éstos no ofrecen ningún beneficio para proporcionar al consumidor un alimento que es inocuo y apto para el consumo”.

## **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

### **Sección 3.2.2.3 Recuento de mohos**

Estados Unidos apoya la retención en la norma del texto que se encuentra entre corchetes basado en algunas de las razones citadas en el documento ALINORM 05/28/ 27, pág. 6, párrafo 34. Estados Unidos considera que el texto del proyecto vigente refleja correctamente las prácticas internacionales del comercio, es decir, los exportadores e importadores defieren a la legislación en materia de inocuidad de los alimentos de los países importadores individuales.

### **Sección 3.2.2.4 pH**

La Sección 3.2.2.4 declara que el pH del concentrado de tomate elaborado deberá ser inferior a 4.6. Por consiguiente, los Estados Unidos informan al CCPFV que las normas estadounidenses para el concentrado de tomate elaborado especifican un pH de 4.2 +/- 0.2.

### **Sección 4.1 Reguladores de la acidez**

El cuadro presentado en la Sección 4.1 enumera los reguladores de la acidez para el concentrado de tomate elaborado. Estados Unidos recomienda que la siguiente declaración sustituya el cuadro actual encontrado en la Sección 4.1:

*"Los reguladores de la acidez utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA) en la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización) para la pasta de tomate, y en la categoría de alimentos 4.2.2.5 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas, y purés y preparados para untar elaborados con nueces y semillas) para purés de tomate, o incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA son aceptables para su uso en los alimentos regulados por esta norma."*

## **URUGUAY**

Con respecto al texto del anteproyecto, proponemos las recomendaciones específicas que figuran a continuación:

### **2 DESCRIPCIÓN**

2.1 Se sugiere agregar en este punto, la definición de sólidos solubles naturales del tomate.

2.2.1 y 2.2.2 Uruguay acuerda con los valores propuestos entre corchetes, teniendo en cuenta la definición de sólidos solubles del tomate.

### **3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**

#### **3.2.2. Defectos y tolerancias**

3.2.2.3 y 3.2.2.4 Uruguay acuerda con lo propuesto entre corchetes.

3.2.3 Uruguay sugiere que en la versión en español se sustituya la palabra “envases” por “producto”.

En este punto se observan errores en la numeración:

Donde dice:	2.1.2	Debe decir:	2.2.1
	2.1.4		2.2.2
	3.2.5		3.2.3

#### **3.2.4 Aceptación del lote**

Donde dice 3.2.7 debe decir 3.2.3

En este punto, Uruguay propone eliminar la frase: “Estos criterios (...)” dado que los criterios de aceptación del lote deben aplicar a todos los productos detallados en la definición de la Norma.



## **8. ETIQUETADO**

8.2 Uruguay propone que la declaración de sólidos solubles naturales sea obligatoria (o mandatoria).

8.3 En la redacción de este punto se sugiere cambiar: “..... **deberán** aparecer en el envase .....” por “... **debieran** aparecer en el envase ....”

## **VENEZUELA**

### **2. DESCRIPCIÓN**

#### **2.2. DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO**

*El concentrado de tomate podrá considerarse:*

2.2.1. “Pasta de tomate” es el concentrado de tomate que tiene un contenido igual o mayor al 24% (**25 %**) de sólidos solubles naturales de tomate.

*En Venezuela, según el contenido de sólidos solubles naturales del tomate, deducida la sal, la pasta de tomate se clasifica en:*

**2.2.1.1. Pasta de Tomate Simple: 25 % mínimo de sólidos solubles naturales del tomate.**

**2.2.1.2. Pasta de Tomate Doble Concentrada: 28 % mínimo de sólidos solubles naturales del tomate.**

2.2.1.3. Pasta de Tomate Triple Concentrada: 33 % mínimo de sólidos solubles naturales del tomate.

2.2.1.4. Pasta de Tomate Extra: 39 % mínimo de sólidos solubles naturales del tomate.

### **3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**

#### **3.1 COMPOSICIÓN**

##### **3.1.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS**

(a) Sal (cloruro de sodio),

(b) Especies y plantas aromáticas (como la hoja de albahaca, etc.) y sus extractos naturales;

(c) Zumo (jugo) de limón (natural o concentrado) empleado como acidificante. **Cualquier regulador de la acidez presentado en la lista del cuadro 3 de la Norma General del Codex para los aditivos Alimentarios o en la lista de la categoría de alimentos Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización en los cuadros 1 y 2 de la NGCAA.**

(d) Agua

*En Venezuela no se permite la adición de azúcares, edulcorantes, sustancias colorantes, espesantes, preservantes ni estabilizantes.*

#### **3.2 CRITERIOS DE CALIDAD**

##### **3.2.1. DEFINICIÓN DE DEFECTOS**

El concentrado de tomate elaborado se preparará de conformidad con las BPF, con tales materias y con arreglo a tales prácticas que el producto esté **EXENTO de impurezas minerales, de materias vegetales extrañas y otras materias objetables.**

De acuerdo al uso previsto, estas condiciones se cumplen cuando:

(a) El producto esté **EXENTO de piel de tomate, de semillas o sus partículas. Distintas de las que se utilizan como aderezo.**

(b) El producto esté **EXENTO** de manchas oscuras o partículas de aspecto escamoso.

### 3.2.2. DEFECTOS Y TOLERANCIAS

#### 3.2.2.1 IMPUREZAS MINERALES

**Eliminar. EN VENEZUELA NO ESTÁ PERMITIDA LA PRESENCIA DE ESTAS IMPUREZAS.**

#### 3.2.2.2. ÁCIDO LÁCTICO

**EN VENEZUELA LA ACIDEZ SE EXPRESA COMO ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO Y SUS VALORES MÁXIMOS PERMITIDOS SON:**

**Pasta de Tomate Simple: 1.85 %**

**Pasta de Tomate Doble Concentrada: 2.10%**

**Pasta de Tomate Triple Concentrada: 2.50%**

**Pasta de Tomate Extra: 2.50%**

#### 3.2.2.3 . RECuento DE MOHOS

**El producto se considerará no satisfactorio si el promedio del recuento de mohos en 6 muestras es mayor del 70%. Hifas de Mohos: máximo 40% de campos positivos y cumplir con los requisitos de esterilidad comercial.**

#### 3.2.2.4 pH

El pH deberá ser inferior a 4.6.

### 3.2.3 CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS DEFECTUOSOS

Los **PRODUCTOS** que no cumplan con los requisitos de sólidos solubles naturales de tomate establecidos en las Secciones **2.2.1-2.2.2** y/o uno o más de los requisitos de calidad establecidos en las Secciones **3.2.1-3.2.3** se considerarán defectuosos.

#### 3.2.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

- (a) El número de envases defectuosos, tal como se define en la Sección **3.2.3**,.....
- (b) El recuento de mohos no sobrepase la tolerancia máxima permitida (Véase la Sección **3.2.2.3**)

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### 4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

*Cualquier regulador de la acidez presentado en la lista del cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios o en la lista de la categoría de alimentos 04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización en los cuadros 1 y 2 de la NGCAA. **TODOS ESTOS INGREDIENTES UTILIZADOS EN CANTIDADES MÍNIMAS NECESARIAS PARA MANTENER UN pH NO MAYOR DE 4.2.***

## 5. CONTAMINANTES

Venezuela recomienda que se debe aclarar a qué se refieren los puntos 5.1.2 y 5.2.2 con que el valor de los niveles máximos deberán cumplir con el contenido total de sólidos naturales de tomate....., ya que en función de las dietas regionales y a la aplicación de las buenas prácticas agrícolas es que se establecen los límites máximos de residuos (LMR) permitidos.

### 5.2 OTROS CONTAMINANTES

5.2.1 **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.

**EN VENEZUELA SE PERMITE, PARA LAS CLASIFICACIONES DESCRITAS EN EL PUNTO 2.2, LOS SIGUIENTES CONTAMINANTES:**

CONTAMINANTE	LÍMITE (MÁX) (mg/kg)	
COBRE	5,0	
PLOMO	1,0	
ARSÉNICO	0,2	
ESTAÑO	125,0	
ZINC	5,0	
MERCURIO	0,05	

## 8. ETIQUETADO

### 8.1. NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto deberá ser:

(a) “Pasta de tomate” si el alimento contiene por lo menos el 24 % (**25 %**) de sólidos solubles naturales del tomate, especificando si se trata de:

**Pasta de Tomate Simple: 25 % mínimo de sólidos solubles naturales del tomate.**

**Pasta de Tomate Doble Concentrada: 28 % mínimo de sólidos solubles naturales del tomate.**

**Pasta de Tomate Triple Concentrada: 33 % mínimo de sólidos solubles naturales del tomate.**

**Pasta de Tomate Extra: 39 % mínimo de sólidos solubles naturales del tomate.**

### 8.2. ETIQUETADO DE LOS ENVASES DESTINADOS A LA VENTA AL MAYOR

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	OBSERVACIONES
ÁCIDO CÍTRICO	SIMPLE: 1.85% DOBLE: 2.10% TRIPLE: 2.50% EXTRA: 2.50%	DETERMINACIÓN DE ACIDEZ	TITULACIÓN ÁCIDO-BASE	EN VENEZUELA EL CONTENIDO DE ACIDEZ EN ESTE TIPO DE PRODUCTO SE EXPRESA COMO PORCENTAJE DE ÁCIDO CÍTRICO ANHIDRO.
IMPUREZAS MINERALES	EXENTO			EN VENEZUELA NO ESTÁ PERMITIDA SU PRESENCIA
RECuento DE MOHOS	HIFAS DE MOHOS Máx. 40% DE CAMPOS POSITIVOS	DETERMINACIÓN DE HIFAS DE MOHOS. MÉTODO DE LA CÁMARA DE HOWARD		
pH	NO MAYOR DE 4,2	DETERMINACIÓN DE pH (ACIDEZ IÓNICA)	POTENCIOMETRÍA	
SÓLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL TOMATE (DEDUCIDA LA SAL) EXPRESADOS EN BRUX	SIMPLE: mín. 25 DOBLE: mín. 28 TRIPLE: mín. 33 EXTRA: mín. 39	DETERMINACIÓN DE SÓLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL TOMATE POR REFRACTOMETRÍA (1ª REVISIÓN)	REFRACTOMETRÍA	
LLENADO DEL ENVASE (VOLUMEN OCUPADO). EXPRESADO EN % vol.	Mínimo 90 %	DETERMINACIÓN DEL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO.	PESAJE	
<u>VACÍO.</u> ( <u>EXPRESADO</u> <u>EN mmHg</u> )	Mínimo 150	DETERMINACIÓN DE VACÍO		

## **WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL (WPTC)**

### **2.1 Definición del producto y 2.2 Designación del producto (y también en 8.1 Nombre del producto)**

El menor y el mayor límite de concentración para el puré de tomate y la pasta de tomate indicados son los niveles propuestos por el WPTC. Éstos fueron determinados al lograr un acuerdo aceptable entre las distintas legislaciones nacionales, especialmente las de la UE y los EE.UU.: en la UE el mínimo valor de SNT es del 7% mientras que en EE.UU. es del 8%. El mínimo nivel del 7% fue seleccionado puesto que permite la clasificación en la regulación del zumo (jugo) concentrado y de la pasta ligeramente evaporada.

El límite intermedio entre el puré y la pasta (designación presente únicamente en las regulaciones de EE.UU.) es de menor importancia para la UE porque todos los concentrados se definen de otras maneras (doble, triple concentrado, ...) o por valor de concentración (8.1 (c)).

#### **3.2.2.3 Recuento de mohos**

La cuestión del recuento de mohos ha sido debatida extensamente dentro del WPTC. Debido a que hay una amplia variación de esta cuestión entre las legislaciones nacionales (UE 70%, EE.UU. 40%, Canadá 50%), la posición que fue finalmente adoptada dentro del WPTC fue que este punto debería eliminarse en las normas. Los miembros del WPTC también estaban preocupados en cuanto a que el recuento de mohos mediante el método de la Cámara de Howard es un método de análisis muy subjetivo que depende en gran parte de la destreza del técnico que realiza la medición. Además, aunque esta medición se utiliza comúnmente como una especificación de calidad para el comercio, un alto recuento de mohos no tiene implicaciones de salud para el consumidor. Se puede encontrar una descripción detallada del método en el manual de AOAC –referencia 965.41-.

El WPTC no se opone al texto actual que se encuentra entre corchetes.

#### **3.2.2.4 pH**

El WPTC está de acuerdo con el texto actual que indica que el pH deberá ser inferior a 4.6. A pesar de que éste es superior al valor de 4.5 que el WPTC solicitó inicialmente, el valor de 4.6 no representa ningún riesgo para la inocuidad.

### **5.2 Contaminantes**

El WPTC ha solicitado específicamente que el valor del nivel máximo para contaminantes se relacione con el contenido de sólidos del tomate fresco, y reitera su compromiso para que esta referencia se incluya en las normas finales.