

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 (c) del programa

CX/PFV 06/23/6
Octubre de 2006

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

S

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 LOS TOMATES EN CONSERVA

(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

Australia considera que la disposición bajo la subsección (c) que requiere que a los tomates en conserva se les quite el corazón es innecesaria. Los productores australianos de productos de tomate en conserva no les quitan el corazón a los tomates destinados a estos productos.

Australia propone que la última oración de la subsección (c) declare simplemente lo siguiente: “A los tomates se les quitarán los pedúnculos y los cálices ~~y el corazón, excepto cuando se trate de tomates en los que el corazón constituya una parte insignificante atendiendo a su textura y aspecto.~~”

2.3 Formas de presentación (y Sección 8.1.2)

Australia considera que las formas de presentación de los tomates no requieren normalización y preferiría que se eliminara la Sección 2.3 y que se modificara la declaración realizada bajo la Sección 8.1.2 a tal efecto:

“Las formas de presentación y los medios de cobertura, según se definen en la sección 3.1.2, deberán declararse como parte del nombre o cerca de éste”.

3.1.2 Medios de cobertura

(a) Zumo (jugo)

Australia se cuestiona la necesidad de tener una nota al pie de página bajo esta disposición.

Australia observa que con la nota al pie de página incluida, la disposición no permite el zumo (jugo) de tomate diluido a partir del concentrado de tomate. Los productores australianos comúnmente diluyen el puré de tomate para obtener un zumo (jugo) que se utilizará en los productos de tomates en conserva.

Australia se pregunta si el propósito de la nota al pie es específicamente el excluir esta práctica. Australia quisiera señalar que la cláusula (b) de esta sección tendría un resultado similar. Para los productos en los que el puré de tomate o el concentrado de tomate se utiliza como un medio de cobertura, este medio estaría diluido en el producto final.

Australia considera que el establecer un mínimo nivel para los sólidos solubles de tomate para este zumo (jugo) reconstituido aseguraría que el medio de cobertura contenga la concentración suficiente de sólidos solubles naturales del tomate para considerarse un zumo (jugo).

Por consiguiente, Australia solicita la eliminación de la nota al pie de página, y sugiere que la siguiente cláusula se modifique a tal efecto:

“Zumo (jugo): líquido preparado con tomates maduros, sin concentrar ni diluir; o con los residuos obtenidos en la preparación de los tomates en conserva. El zumo (jugo) también puede obtenerse al diluir un concentrado de tomate siempre y cuando el zumo (jugo) final cumpla con el mínimo nivel de grados Brix establecido en la Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas.”

3.1.3 Ingredientes facultativos

Australia apoya la inclusión de los azúcares en la lista de los ingredientes facultativos. Sin embargo, Australia considera que la disposición bajo la Sección 3.1.3(c) para el uso de azúcares solamente cuando se emplean acidificantes es innecesariamente restrictiva. Australia considera que la Sección 3.1.3 (c) debería declarar simplemente: *“Azúcares, según se indica en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212 – 1999, Emd. 1 – 2001), con un etiquetado específico.”*

El etiquetado adecuado de los ingredientes proporcionará al consumidor la información necesaria para permitirles tomar una decisión con conocimiento de causa.

3.2.2 Tamaño o integridad

Australia considera que esta cláusula es innecesaria y resultaría irrelevante con la eliminación de la Sección 2.3, Formas de presentación, tal como se recomendó anteriormente.

3.2.3.1 Piel (sólo para las formas de presentación “enteras y peladas”)

Australia considera que esta cláusula es innecesaria. Australia cree que la norma debería concentrarse en la salud de los consumidores e incluir solamente definiciones y criterios técnicos esenciales que faciliten las prácticas equitativas del comercio y la inocuidad de los alimentos.

Además, Australia observa que esta cláusula sería irrelevante con la eliminación de la Sección 2.3, Formas de presentación, tal como se recomendó anteriormente.

3.2.3.2 Macas

Así como con la Sección 3.2.3.1, Australia considera que esta cláusula es innecesaria. Australia cree que la norma debería concentrarse en la salud de los consumidores e incluir solamente definiciones y criterios técnicos esenciales que faciliten las prácticas equitativas del comercio y la inocuidad de los alimentos.

3.2.2.3 Recuento de mohos

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

3.2.3.4 pH

Australia considera que debido a que el pH es de vital importancia para controlar la multiplicación microbiana, el límite debería establecerse en un nivel que permita un margen de error suficiente para tomar en cuenta cualquier variación natural en el pH que pudiera ocurrir en la materia prima. Por consiguiente, Australia aprueba el límite máximo de pH de 4.5.

Australia considera que un límite mayor no sería suficiente para tomar en cuenta las variaciones naturales en los tomates ni las fluctuaciones normales en el pH que puedan ocurrir durante la elaboración. Esto es una preocupación especial donde el monitoreo del pH se realiza en períodos de tiempo específicos en vez de en una manera continua, como es el caso en muchas de las operaciones de fabricación australianas.

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 e incluir las siguientes autorizaciones específicas.”

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).

4.2 Agentes endurecedores

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

Australia señala que los siguientes agentes endurecedores ya están permitidos en niveles de BPF bajo el Cuadro 3 de la NGAA: lactato de calcio, citrato de calcio, cloruro de calcio, sulfato de calcio, gluconato de calcio. Por consiguiente, Australia propone que estos aditivos se eliminen de esta subsección del proyecto de norma puesto que éstos estarían cubiertos por la referencia específica de la NGAA bajo una disposición genérica sobre aditivos (véanse las observaciones en la Sección 4).

Australia señala que el fosfato monocalcico (Nº. SIN 341i) es el único agente endurecedor incluido en el proyecto de norma que no está incluido actualmente en la NGAA. Por lo tanto, Australia considera que el CCPFV debería solicitar que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) inicie un trabajo para evaluar este aditivo con el fin de incluirlo en niveles de las BPF bajo el Cuadro 3 de la NGAA.

Australia considera que es apropiado incluir una disposición específica del fosfato monocalcico en el proyecto de norma mientras que este trabajo es realizado por el CCFAC.

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).

7.1.4 Peso escurrido 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).

Además, Australia considera que cualquier límite declarado se debe basar en el peso de llenado y no en el peso escurrido, puesto que el peso escurrido puede variar considerablemente según la variedad y la forma de presentación del producto de tomate. Éste es especialmente el caso de los productos enteros y pelados, donde los tomates con grietas pueden perder su componente de líquido interno durante la prueba del peso escurrido. Estos tomates ‘engrietados’ no se consideran productos defectuosos en el mercado australiano.

8.1.1 El nombre del producto deberá ser:

Australia sugiere que la redacción de esta cláusula podría simplificarse de la siguiente manera:

- (a) *Indicar si el producto tiene una forma de presentación de tomates “Enteros” o alguna otra forma de presentación.*
- (b) *Para la forma de presentación de tomates “Enteros”, indicar si el producto está o no pelado.*
- (c) *Indicar cualquier otro componente característico como, por ejemplo, hierbas añadidas.”*

8.1.2

Tal como se declaró en las observaciones bajo la Sección 2.3, Australia propone que la declaración bajo esta sección del proyecto de norma se modifique de la siguiente manera:

“Las formas de presentación y los medios de cobertura, según se definen en la sección 3.1.2, deberán declararse como parte del nombre o cerca de éste”.

8.1.3

Australia señala que esta cláusula no ha sido actualizada para reflejar la numeración actual dentro del proyecto de norma. Este párrafo debería tener la siguiente redacción:

“Si un ingrediente en particular, según se define en la ~~Sección 3.2.3~~ Sección 3.2, 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.”

8.1.5

Australia no considera que esta cláusula sea necesaria pero no tiene ninguna objeción a las palabras propuestas entre corchetes.

Australia señala, sin embargo, que la cláusula (a) no ha sido actualizada para reflejar la numeración actual dentro del proyecto de norma. Este párrafo debería tener la siguiente redacción:

*“(a) **el tipo:** “*envasado compacto*” si el envase cumple con los requisitos de la ~~Sección 2.5.2~~ Sección 2.4;”*

BRASIL

Numeral 2.1. (c): Brasil está de acuerdo.

Numeral 3.1.3: Brasil está de acuerdo.

Numeral 3.2.3.3: 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 3.2.3.4: Brasil no tiene observaciones respecto a este punto.

Numeral 7.1.4.1: Brasil no tiene observaciones respecto a este punto.

Numeral 7.1.4.2: Brasil no tiene observaciones respecto a este punto.

CUBA

3.1.3 (c) Cambiar “acidificantes” por “edulcorantes”.

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

3.2.5 Aceptación del lote

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.

7.1.4.2 Es necesario definir una tolerancia. Se propone hasta 2 %.

8.1.5 La Sección 2.5.2 no aparece en el Anteproyecto. Se propone comenzar la redacción con “Se podrá...”

COMUNIDAD EUROPEA**3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**

3.1.2. Medios de cobertura

Zumo (jugo): la nota al pie de página que aparece en el informe de la 22a reunión del CCPFV, especifica que el término "zumo (jugo)" utilizado como un medio de cobertura, y que será incluido en el etiquetado del producto de conformidad con la sección 8.1.2., no corresponde a la definición del zumo (jugo) de tomate que aparece en la Norma general del Codex para zumos jugos) y néctares de frutas.

Por otro lado, esto general una verdadera dificultad en cuanto a la información para el consumidor, y, por otro lado, la definición de este medio de cobertura necesita explicaciones, en especial sobre la naturaleza de la "materia residual que resulta de la preparación de los tomates en conserva".

3.1.3. INGREDIENTES FACULTATIVOS (C):

La CE propone eliminar la línea (c) de la sección 3.1.3.

3.2.2. TAMAÑO O INTEGRIDAD

El índice de 65% para los tomates enteros es bajo, se debería considerar un nivel mayor.

3.2.3.3. RECUENTO DE MOHOS

La presencia de un índice importante de mohos en los tomates en conserva 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 50% de campos positivos (método de la cámara de Howard) determinado en el producto entero (tomates y medios de cobertura).

La CE propone la siguiente redacción para la Sección 3.2.2.3:

El recuento de mohos para los tomates en conserva deberá determinarse de conformidad con la legislación nacional del país importador, sin que sobrepase el 50% de campos positivos (método de la cámara de Howard).

4.1. REGULADORES DE LA ACIDEZ

La Comunidad Europea no aprueba el uso del SIN N^o. 380 Citratos de amonio en esta categoría de alimentos.

4.2. AGENTES ENDURECEDORES

La Comunidad Europea no aprueba el uso de los siguientes aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos:

- 341 i Fosfato monocálcico. El JECFA estableció un nivel máximo de tolerancia de 70 mg para el fosfato que se origina de todas las fuentes.
- 516 Sulfato de calcio:
- 578 Gluconato de calcio.

7. PESOS Y MEDIDAS

Ciertas disposiciones de las secciones 7.1.4.1 y 7.1.4.2. se encuentran entre corchetes y, por consiguiente, son objeto de observaciones.

7.1.4.1.

La CE propone que para los tomates en conserva "enteros y pelados" o "sin pelar", el peso escurrido neto deberá ser por lo menos del 56 % de la capacidad de agua del envase.

7.1.4.2. La oración “[siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.]” da mucha libertad para realizar valoraciones no cuantitativas.

MALASIA

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Párrafo 2.3.2 No Enteros (en trozos)

Malasia notó un error tipográfico en el párrafo. [Esta observación se aplica únicamente a la versión en inglés]. Proponemos que se elimine la palabra ‘~~not~~’ y que se sustituya con el prefijo ‘*un*’; proponemos que se elimine la preposición ‘~~with~~’ y que se sustituya con la preposición ‘*to*’.

La redacción de este párrafo debe ser:

“For the unwhole tomatoes the style should be better specified according to the type of grinding or cutting.” (Para los tomates en trozos, la forma de presentación deberá especificarse de acuerdo con el tipo de corte o molienda)

Párrafo 2.3.2(b)

[Esta observación se aplica únicamente a la versión en inglés]. Malasia propone modificar la palabra ‘*regular~~ty~~*’.

La redacción de este párrafo debe ser:

“(b) Sliced: tomatoes cut perpendicularly to the longitudinal axis in rounds with a regular thickness;” (En lonjas (rodajas): tomates cortados perpendicularmente al eje longitudinal en círculos de grosor uniforme;)

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1.3 Ingredientes facultativos (c)

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

“{Cuando se empleen acidificantes, como sucrosa, dextrosa y jarabe de glucosa deshidratado, según se indica en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212 – 1999, Emd. 1- 2001) con un etiquetado específico}”.

3.2.3.3 Recuento de mohos (de conformidad con el Método AOAC 945.90)

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

“{El recuento de mohos para los tomates en conserva deberá determinarse de conformidad con la legislación nacional del país importador}”.

3.2.3.4 ph

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

“El nivel máximo de pH deberá ser [4.5]”.

3.2.4 Clasificación de envases “defectuosos”

Malasia opina que debería modificarse el texto para incluir ‘*en las Secciones 3.2 a 3.2.3.4*’ en el párrafo. La oración debería tener la siguiente redacción:

“Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad establecidos en las Secciones 3.2 a 3.2.3.4 se considerarán “defectuosos”.

3.2.5 Aceptación del lote (b)

Malasia notó un error tipográfico en el párrafo. Proponemos eliminar el número ‘3.2.4’ y sustituirlo con el número ‘3.2.3.3’.

La redacción de este párrafo debe ser:

“(b) el recuento de mohos no sobrepase la tolerancia máxima permitida (véase la Sección 3.2.3.3)”.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

Párrafo 7.1.4.1

Malasia propone cambiar el porcentaje de ‘[50%]’ a ‘[65%]’ en el párrafo para que éste coincida con el párrafo 3.2.2.

8.1. NOMBRE DEL PRODUCTO

8.1.1(c) Malasia propone eliminar el número ‘2.3.5.1’ puesto que creemos que no hay un párrafo número 2.3.5.1 en la norma.

Párrafo 8.1.3

Malasia notó un error tipográfico en el párrafo. El texto ‘*Sección 3.2.3* debería cambiarse a ‘*Sección 3.1.3*’.

Párrafo 8.1.5

Malasia notó un error tipográfico en el párrafo. La frase ‘*Sección 2.5.2*’ debería cambiarse a ‘*Sección 2.4.1*’.

PANAMÁ

1. Al igual que lo indicado en el anterior anteproyecto, 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:
 - Última columna (Dosis máxima) del cuadro 4.1 (Reguladores de la acidez).
 - Última columna (Dosis máxima) del cuadro 4.2 (Agentes endurecedores).
2. La sección 2.3.3 fue marcada incorrectamente como 8.2.3 “Se permitirá cualquier otra forma de presentación...” (ver en página 41).
3. Las siguientes observaciones tienen que ver con la numeración equivocada de algunas de las secciones referidas en el punto 8. (ETIQUETADO), las cuales se refieren a disposiciones específicas (y no se refieren a la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados).
 - En la sección 8.1.4, reemplazar lo indicado entre paréntesis como “(Sección 2.4)” por “(Sección 2.3.3)” ya que éste es el número de sección que hace alusión a las otras formas de presentación, en tanto que la 2.4 se refiere a tipo de envasado.
 - El literal (c) “Tomates sin pelar” de la sección 8.1 hace referencia a una sección que no existe en el presente documento (sección 2.3.5.1). La sección que más se aproxima es la 2.3.
 - En la sección 8.1.3 “Si un ingrediente en particular, según se define en la sección 3.2.3, le da...”. Este número es incorrecto ya que, la sección que trata sobre eso es la 3.1.3.
 - En la sección 8.1.4 “Si el producto se elabora de conformidad con (sección 2.4), la etiqueta ...”, debe cambiarse 2.4 por 2.3.3.
 - En la sección 8.15, literal (a) se indica que “el tipo: “*envasado compacto*” si el envase cumple con los requisitos de la Sección 2.5.2” y dicha sección no existe en el presente documento.

TAILANDIA**3.2.3.3 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.

3.2.3.4: pH

Para tener conformidad con el Proyecto de Norma del Codex para los Concentrados de Tomate Elaborados, el texto debería modificarse con la siguiente redacción “El pH deberá ser inferior a 4.6”.

Sección 4.1 Reguladores de la acidez

Nos gustaría incorporar a “Nº SIN 260 Ácido acético: Limitado por las BPF” en esta sección.

6. 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 37ª 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”.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

Recomendamos firmemente que el peso escurrido mínimo debiera ser 50%. El peso escurrido mayor al 50% puede causar daños al tomate en algunas variedades del tomate, especialmente en la variedad de forma redonda.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**Numeración**

Estados Unidos recomienda que la numeración encontrada en la Sección 2.3 (Formas de presentación) se cambie del número 8.2.3 al 2.3.3.

Sección 3.1.3 Ingredientes facultativos

El texto que se encuentra entre corchetes en la Sección 3.1.3(c) incluye la frase, “*con un etiquetado específico.*” No se entiende claramente lo que significa “un etiquetado específico”. ¿Requiere esto una inclusión en la declaración de ingredientes o junto al nombre? Si se trata del primer caso, no hay necesidad de declarar esto en la Sección 3.1.3. Por lo general, cuando los edulcorantes se añaden con este fin, no se requiere su declaración en el nombre del producto, sino que se declare solamente en la declaración de ingredientes.

Sección 3.2.3.3 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 4.1 Reguladores de la acidez y agentes endurecedores

Estados Unidos apoya la inclusión en esta norma de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los reguladores de la acidez y los agentes endurecedores, pero no cree que otros efectos funcionales de los aditivos alimentarios estén justificados.

La Sección 4.1 enumera los reguladores de la acidez y la Sección 4.2 enumera los agentes endurecedores a utilizarse en los tomates en conserva. Estados Unidos sugiere que estas secciones se sustituyan con la siguiente declaración:

"Los reguladores de la acidez y los agentes endurecedores utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la NGAA del Codex 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) o incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA son aceptables para su uso en los alimentos regulados por esta norma."

Sección 7 Pesos y medidas

Sección 7.1.4.1

Estados Unidos aprueba la retención del texto que se encuentra entre corchetes en esta sección [50%] para el peso escurrido del producto como el texto oficial del anteproyecto de norma. Este requisito está incluido en el documento Codex Stan 13 -1981, y antiguamente en el documento CAC/RS 13-1969. Es ampliamente aceptado y utilizado tanto por los comerciantes como por los reguladores de los tomates en conserva. Hasta la fecha, Estados Unidos desconoce la existencia de quejas por parte del consumidor o de la industria que declaren que esta disposición no está funcionando y, por consiguiente, está preocupado de que cambios realizados en esta sección tendrían implicaciones negativas importantes para el comercio de los tomates en conserva.

Sección 7.1.4.2

Estados Unidos recomienda que, a falta de cualquier propuesta nueva sobre esta sección, durante los últimos seis años, que aclare mejor este requisito en el proyecto de norma, se retenga en esta sección el texto que se encuentra entre corchetes como el texto oficial del anteproyecto de norma.

Sección 8.1 Nombre del producto

La Sección 8.1.4 declara que la Sección de "Formas de presentación" está incluida en la Sección 2.4. Estados Unidos observa que la Sección de "Formas de presentación" está incluida en la Sección 2.3.

La Sección 8.1.5(a) declara que el texto "envasado compacto" podría incluirse en la etiqueta si el envase cumple con la sección 2.5.2. Estados Unidos observa que la definición de "envasado compacto" está incluida en la Sección 2.4.1 y no en la Sección 2.5.2.

URUGUAY

3.1.3 Ingredientes facultativos:

c) Se encontró un error en la denominación: donde dice "acidificantes" debe decir "edulcorantes".

3.2.2.3 y 3.2.2.4 Uruguay acuerda con lo propuesto entre corchetes.

3.2.4 Uruguay sugiere que en la versión en español se sustituya la palabra "envases" por "producto".

3.2.4 Aceptación del lote

En el punto 3.2.5 b) donde dice 3.2.4 debe decir 3.2.3.3.

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

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

VENEZUELA**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN:**

“Esta Norma se aplica al producto tomates en conserva según se define en la Sección 2, que está destinado al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Esta Norma también se aplica al producto cuando se indica que está destinado a una elaboración ulterior. **Las disposiciones de esta Norma también se aplican a tomates en conserva sazonados o condimentados con productos vegetales naturales (cebolla, pimienta, pimentón, celery y cualquier otro aprobado por la Autoridad Sanitaria competente) sin exceder el 10 % m/m del producto.**

2. DESCRIPCIÓN:**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por **TOMATES ENVASADOS:**

Los frutos del *Lycopersicum esculentum* (P. Mill) frescos, sanos, de estructura consistente y en su debido estado de madurez botánica, lavados, escaldados, pelados o no, a los que se les ha eliminado el pedúnculo, adicionados o no de sal, y/o azúcar, especies, envasados en su propio jugo y sometidos a un proceso térmico adecuado que asegure su conservación en envases herméticos.

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.3.2 No Enteros (en trozos): Tomates **CORTADOS** en trozos cuya forma puede ser irregular o regular.

Para los tomates en trozos, la forma de presentación deberá especificarse de acuerdo con el tipo **DE CORTE:**

(d) Pulpa, **TOMATES TRITURADOS:** tomates convertidos en pulpa o triturados según corresponda. **LA NORMATIVA VENEZOLANA NO CONTEMPLA ESTE TIPO DE PRODUCTO EN SU CLASIFICACIÓN.**

Se permitirá cualquier otra forma ...

2.4 TIPOS DE ENVASADO

2.4.1 ENVASE COMPACTO: **DEFINIR SI ESTE ENVASE ES EL QUE VA A CONTENER A LA PULPA O LOS TOMATES TRITURADOS, YA QUE ÉSTE ES EL QUE NO NECESITARÍA NINGÚN TIPO DE COBERTURA.**

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN****3.1.3. Ingredientes facultativos**

(a) Especies, plantas aromáticas (como hojas de albahacas) y sus extractos naturales y aderezos, excepto condimentos con sabor a tomate; **cebolla, pimienta, pimentón, celery y cualquier otro aprobado por la Autoridad Sanitaria competente**, excepto condimentos con sabor a tomate.

(c) Cuando se emplean (acidificantes), **edulcorantes nutritivos** secos como **sacarosa**, dextrosa y jarabe de glucosa seco, según se indica en la Norma del Codex para los Azúcares (Codex Stan 212-1999 Emd. 1 – 2001) con un etiquetado específico.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD**3.2.1 DEFINICIÓN DE DEFECTOS Y DE OTROS TÉRMINOS UTILIZADOS EN LA SECCIÓN 3.2**

3.2.1.1 Enteros o casi enteros: tomates de cualquier tamaño cuya **FORMA** no se haya alterado significativamente al **CORTARLOS;**...

3.2.4 TAMAÑO O INTEGRIDAD

El tamaño o la integridad constituyen solamente un factor de la presentación “Tomates Enteros”. Los tomates en conserva que se presentan “Enteros” deberán contener no menos de 65% (**80%**) m/m de tomates escurridos en unidades enteras o casi enteras **de consistencia firme**, con la excepción de que en todo recipiente puede haber una unidad que no este entera.

3.2.3 DEFECTOS Y TOLERANCIAS

3.2.3.1 Piel (sólo para las formas de presentación enteras y peladas):

Enteros y pelados: no más de **(15)** cm² de superficie total por Kg de contenido total.

3.2.3.2 Macas

No más de 3,5 cm² de superficie total por kg. de contenido total. **EXENTO DE MACAS.**

3.2.3.3 Recuento de mohos

Para tomates en conserva empacados con o sin zumo (jugo) de tomate, pulpa, puré o pasta, el lote será considerado fuera del cumplimiento de la norma si, al analizar la porción líquida obtenida al mezclar los tomates y el medio de cobertura, el recuento promedio de mohos en 6 muestras es mayor al 50%. **Hifas de Mohos: máximo 20% de campos positivos y cumplir con los requisitos de esterilidad comercial.**

3.2.3.4 pH

El nivel máximo de pH deberá ser **4.2**

3.2.4. CLASIFICACIÓN DE **PRODUCTOS** DEFECTUOSOS

Los **PRODUCTOS** que no cumplan con uno o más de los requisitos.....

3.2.2 ACEPTACIÓN DEL LOTE

El párrafo “estos criterios de aceptación no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor” DEBE SER ELIMINADO ya que el producto a ser comercializado al por mayor debe cumplir con lo establecido en la norma pues lo único que cambia es su forma de presentación (envases institucionales o superiores a un galón) no el proceso de elaboración.

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.

4.2. AGENTES ENDURECEDORES

Las sales de calcio se pueden añadir como agentes endurecedores, de tal manera que el contenido iónico del calcio en el producto terminado, en las formas de presentación en tomates en trozos no sea mayor del 0,08 % (**0.03 %**), y el contenido iónico del calcio en el producto terminado en las formas de presentación tomates enteros no sea mayor de 0,045 % (**0.03 %**).

Una concentración mínima de sales de calcio endurece el producto haciéndolo aceptable. Venezuela sugiere que el contenido iónico de calcio en el producto terminado (entero y en trozos) no debe ser mayor al 0,03 %, ya que cantidades superiores permitirían el uso de tomates muy maduros para elaborar este producto.

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 este tipo de producto.

EN VENEZUELA SE PERMITEN 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	

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

ES NECESARIO ACLARAR A QUÉ SE REFIEREN CON ENVASES FLEXIBLES, SERÁN BOLSAS, BOTELLAS ELABORADAS CON DIFERENTES RESINAS, ETC.

7.1.4. Peso escurrido mínimo

7.1.4.1. Peso escurrido del producto no deberá ser menor del 50% (**80%**) del peso de agua destilada a 20 °C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

8. ETIQUETADO.**8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO**

8.1.1 El nombre del producto deberá ser:

(a) **TOMATES NO ENTEROS O EN TROZOS**, para las otras formas de presentación.

(d) **TOMATES SAZONADOS O CONDIMENTADOS**. Tomates enteros o en trozos al que se le añaden productos naturales vegetales tales como cebolla, pimienta, pimentón, celery y cualquier otro aprobado por la Autoridad sanitaria competente, sin exceder el 10 % m/m del producto.

8.1.4 Y 8.1.5 NO APLICAN PARA VENEZUELA, TODOS LOS PRODUCTOS DEFINIDOS EN ESTA NORMA SON COMERCIALIZADOS CON LÍQUIDO DE COBERTURA.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO
LLENADO DEL ENVASE (VOLUMEN OCUPADO), EXPRESADO EN % vol.	Mínimo 90 %	DETERMINACIÓN DEL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO".	PESAJE
VACÍO. (EXPRESADO EN mmHg)	Mínimo 150	DETERMINACIÓN DE VACÍO"	
PESO ESCURRIDO. EXPRESADO %	Mínimo 80%	DETERMINACIÓN DE PESO ESCURRIDO".	PESAJE
RECuento DE MOHOS	HIFAS DE MOHOS máx. 20% 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

WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL (WPTC)

2.1 Definición del producto

El WPTC está de acuerdo en que el texto encontrado entre corchetes en el inciso (c) debería incluirse en la norma final.

3.1.3 Ingredientes facultativos

El WPTC está de acuerdo en que el texto encontrado entre corchetes debería incluirse en la norma final.

3.2.3.3 Recuento de mohos

La cuestión del recuento de mohos ha sido debatida extensamente dentro del WPTC. Debido a que esta cuestión varía ampliamente entre las legislaciones nacionales, 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 965.90-.

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

3.2.3.4 pH

El WPTC está de acuerdo con el texto actual que indica que el pH deberá ser inferior a 4.5.

7.1.4.1 Peso escurrido mínimo

Para el peso escurrido neto mínimo, el WPTC acordó un valor del 50%. A pesar de que la legislación de la UE tiene un valor del 56% actualmente establecido para la capacidad del envase, el nivel de 50% ha sido aceptado por los miembros italianos, franceses, griegos, portugueses y españoles del WPTC.

8.1.5 Etiquetado

El WPTC está de acuerdo en que el texto encontrado entre corchetes debería incluirse en la norma final.