

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(b) del programa

CX/PFV 06/23/9

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**

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

(EN EL TRÁMITE 3)

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:

á:

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 20ª reunión (septiembre de 2000), en seguimiento a la solicitud del 23º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius¹ (julio de 1997), examinó la tarea que se le había encomendado para simplificar las normas individuales del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas con el objeto de facilitar la aceptación de las normas del Codex por los gobiernos mediante la elaboración de normas más horizontales e inclusivas en la medida de lo posible². A este propósito, el Comité convino en revisar la Norma del Codex para las Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas (CODEX STAN 79-1981) y para las Mermeladas de Cítricos (CODEX STAN 80-1981) con miras a su simplificación y actualización teniendo en cuenta los avances tecnológicos desde la adopción de las mismas. En la 20ª reunión del Comité se estableció un grupo de trabajo liderado por el Reino Unido para llevar a cabo este trabajo. Como primer paso, se combinaron las dos normas en una para compotas, jaleas y mermeladas³.

¹ ALINORM 99/27, párr. 6 - 9.

² ALINORM 99/27, párrs. 7 - 9.

³ ALINORM 01/27, párr. 11.

2. Debido a las limitaciones de tiempo, el Comité en su 21ª reunión (septiembre de 2002) devolvió varios anteproyectos de normas - incluido el de compotas, jaleas y mermeladas - al Trámite 2 para que se redactaran de nuevo en base a las observaciones presentadas en aquella reunión. El texto revisado sería circulado para comentarios en el Trámite 3 y examinado en la próxima reunión del Comité. Al tomar esta decisión, el Comité confirmó al Reino Unido como país líder del grupo de trabajo sobre compotas, jaleas y mermeladas. El grupo de trabajo examinó el documento y elaboró una versión revisada que se presentó en la 22ª reunión del Comité (septiembre de 2004) como documento de trabajo CX/PFV 04/22/7⁴.

3. El grupo de trabajo sobre compotas, jaleas y mermeladas se reunió durante la 22ª reunión del Comité para considerar las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/PFV 04/22/7. El Grupo propuso cambios ulteriores que se indicaron en un Documento de Sala (CRD 17) que se preparó durante la reunión. Este documento se examinó en la reunión plenaria y se discutieron brevemente los cambios propuestos. El Comité acordó en utilizar el texto revisado contenido en el CRD 17 como base para un examen ulterior. Con este propósito, el documento revisado se adjuntó al informe de la reunión (ALINORM 05/28/27-Apéndice VI) y se circuló para observaciones en el Trámite 3. El Comité también acordó que el grupo de trabajo liderado por Reino Unido prepararía un anteproyecto de Norma revisado basado en los comentarios presentados por escrito en aquella reunión así como las observaciones presentadas en el Trámite 3⁵ para recabar comentarios adicionales en dicho Trámite y que fuera examinado en su próxima reunión (octubre de 2006)⁶

GRUPO DE TRABAJO SOBRE COMPOTAS, JALEAS Y MERMELADAS

4. El grupo de trabajo revisó el documento según las instrucciones del Comité. Sin embargo, debido a las opiniones divergentes sobre varias cuestiones y el hecho que el grupo trabajó únicamente por correspondencia, solo fue posible hacer propuestas en vez de tomar decisiones. El Comité deberá considerar el documento adjunto y discutir aquellas cuestiones divergentes para tomar las decisiones pertinentes.

5. Los párrafos siguientes destacan los cambios que el grupo de trabajo ha propuesto y examina con más detalle las diferentes observaciones hechas con relación a aquellas cuestiones donde existen opiniones divergentes:

Sección 1 - Ámbito de aplicación

6. Esta Sección se reorganizó para centrarla mejor. Se continúa excluyendo las compotas con bajo o reducido contenido de azúcar o compotas para diabéticos de acuerdo a la discusión que tuvo lugar en la última reunión del Comité. Se consideró que la inclusión de tales productos requeriría una revisión substancial de la Norma para poder acomodarlos. Más tarde se podría elaborar otra Norma o disposiciones adicionales si estos productos representaban en realidad un segmento importante del mercado. Asimismo, no se incluyeron las compotas destinadas a una elaboración ulterior para su utilización en la industria pastelera que requieren la adición de aditivos diferentes.

7. El Comité deberá hacer un examen ulterior de la definición de “edulcorante no-carbohidrato” y la aplicación (utilización) coherente de este término en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

8. El párrafo 1.2 requiere que el producto que se etiquete como “confitura” o “conserva”, términos que en algunos países se utiliza para designar a las compotas, también cumplan los requisitos establecidos en la Norma. Esto está de acuerdo con la Norma en vigencia.

Sección 2.1 - Definición del Producto (y Sección 3.1.2 - Contenido de Fruta)

Compota y Jalea

9. Una Delegación solicitó que la definición de compota y jalea se reemplazara con la que figura en el descriptor correspondiente del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios - NGAA. El texto propuesto figura entre corchetes.

⁴ ALINORM 03/27, párrs. 95 - 97.

⁵ Australia, Malasia.

⁶ ALINORM 05/28/27, párrs. 81 - 84.

10. Se han recibido varias observaciones divergentes relacionadas al uso de los términos “compota extra” y “jalea extra” en la Norma revisada. La Norma en vigencia establece que los términos “compota extra” o “compota con alto contenido de fruta” o “compota” pueden utilizarse si el producto cumple con las disposiciones establecidas en la Especificación A, que requiere que el contenido mínimo de fruta sea de 45 partes de frutas por 100 parte de producto, es decir, cumple con el 45% de contenido de fruta o más. La Norma propuesta simplemente retiene estas opciones y no propone nada substancialmente nuevo. Se debe observar que los requisitos para compota “extra” y con “alto contenido de fruta” están dentro de los requisitos para las “compotas”. Los productos que cumplen con estos requisitos adicionales todavía pueden denominarse “compota”.

11. Varios países observaron que la utilización de estos términos no era necesario. Sin embargo, existen otros países donde aparentemente se utiliza los términos “compota extra” y “jalea extra”. Por ejemplo, en la legislación europea el término “extra” se define en la Ley de la Comunidad Europea y está implementada en la legislación nacional de sus 25 Estados Miembros. Dado el carácter internacional de la Norma sería necesario que la misma continuara permitiendo el uso de los términos “extra” y con “alto contenido de fruta”.

12. La Sección 2.1 relativa a la definición del producto introduce un requisito adicional para que la compota “extra” y con un “alto contenido de fruta” se fabriquen con la pulpa de fruta “sin concentrar” y no de la pulpa o puré de fruta concentrado. Algunos países observaron que esto no es práctico y se debería enmendar para declarar “concentrado/a”. Sin embargo, en algunas legislaciones como la de la CE, la compota “extra” se elabora sólo con fruta “sin concentrar”. A la espera de la discusión de esta cuestión en la próxima reunión del Comité, el término “sin concentrar” se colocó entre corchetes. Se hace notar que en la elaboración de la compota “extra” se permite como una excepción la utilización de pulpa o puré de algunas semillas (frutas) como las fresas (frutillas). Es claro que un producto sin semillas no podría provenir sólo de la pulpa la cual naturalmente conserva todavía las semillas.

13. Una Delegación solicitó que el número de frutas para las cuales se aplicaba la designación compota “extra” se incrementara para incluir varias frutas tropicales. A este fin se ha incluido una categoría adicional entre corchetes en la Norma propuesta.

14. El término compota “extra” o con “alto contenido de fruta” se asocia con un mayor contenido de fruta en algunos países y no se permite que se mezclen ciertas frutas. Sin embargo, la Norma propuesta, al igual que la Norma en vigencia, no impide de alguna manera que el producto que contiene porcentajes más elevados de frutas continúen llamándose “compota” si el fabricante/vendedor elige hacerlo de esta manera. El requisito para la compota es un umbral mínimo de 35% de contenido de fruta; si el producto cumple con este mínimo se puede llamar “compota” pero si supera esta cantidad e inclusive cumple con el 45% puede todavía llamarse “compota” pero podría también denominarse compota “extra” o con “alto contenido de fruta”. Por lo tanto, la Norma propuesta establece requisitos mínimos y no máximos. Para aclarar esta cuestión, el grupo de trabajo consideró que podría ser de utilidad aclarar en la Norma propuesta que también se acepta el término alternativo “compota” en la Sección 3.1.2 (b) ya que cumplirían con los requisitos mínimos de la Sección 3.1.2 (a).

15. Permanece entre corchetes la disposición sobre que no se pueden mezclar algunas frutas para la elaboración de la compota “extra” y jalea “extra”. Algunos países observaron que no debería existir exclusiones mientras otros notaron que era importante mantener la alta calidad que se esperaba de los productos “extras” y restringir la adición de frutas más baratas o menos aromáticas que se podrían agregar de/como relleno.

16. Un país propuso una definición alternativa para los términos “jalea” y “jalea extra” que se ha incluido entre corchetes.

Mermelada

17. Se recibieron varias observaciones sobre la presencia de cáscara (piel) en la mermelada. En algunos países la mermelada se fabrica removiendo toda la cáscara (piel) y luego se vuelve a agregar un poco de ella al producto terminado. En otros casos no se agrega ninguna cáscara (piel) en los productos declarados como tales. Sin embargo, en otros países, la cáscara (piel) es un requisito obligatorio en el proceso de elaboración de la mermelada. Es claro que para acomodar las diferentes prácticas tradicionales de elaboración de mermeladas en el mundo la presencia de cáscara (piel) debe ser un requisito facultativo. La definición se ha enmendado con la sugerencia de un país y refleja mejor el hecho que se puede eliminar toda o parte de la cáscara (piel) del producto terminado.

18. Se trajo a colación la cuestión de la elaboración de otros tipos de mermeladas fabricadas con frutas diferentes a las cítricas. Aunque no se declare explícitamente, la Norma ha tradicionalmente establecido disposiciones para productos que están claramente destinados a utilizarse en el desayuno con el pan o las tostadas y que normalmente se obtienen de frutas cítricas. Otros tipos de productos que podrían acompañar platos condimentados (dulces o salados) o la comida principal, p.ej. la mermelada de cebolla, se podrían considerar fuera del alcance de la Norma propuesta. La mermelada de jengibre, higos, piñas son productos elaborados con otras frutas diferentes a las cítricas pero que aún continúan siendo mermeladas de frutas y por lo tanto sería más difícil justificar que no están reguladas por la Norma propuesta ya que la misma cubre esencialmente productos derivados de frutas. Por lo tanto, la Sección 8.1.4 (Etiquetado) de la Norma propuesta proporciona disposiciones para que tales productos se puedan etiquetar como “mermelada” cuando ésta sea la práctica habitual en el país de venta. Otros productos que no se elaboran con frutas cítricas y que se designan tradicionalmente como “mermelada” se han agregado entre corchetes a solicitud de un país (melocotón, pera y fresa (frutilla)) en esta Sección. Sin embargo, el Comité deberá asegurar que tales productos no tomen simplemente ventaja de la excepción establecida en la Sección 8.1.2 y que sean en realidad “compotas” con un menor contenido de fruta. También se debe considerar si la Norma debe definir el “uso (destinado)” (p.ej. productos que se utilizan para el desayuno) de modo a prevenir malas interpretaciones.

Otras definiciones

19. **Fruta** - Un país solicitó aclaración sobre si la inclusión de una definición para “fruta” podría dejar la Norma propuesta sin flexibilidad e impedir la innovación. Esto se podría evitar incluyendo una definición general que permita el uso de cualquier hortaliza que se reconoce como adecuada para la elaboración de compotas. Se ha incluido una definición general entre corchetes. Esto haría que las definiciones (b), (c) y (d) fueran redundantes. Este país sugirió que la referencia a la calidad de la fruta se colocara a la Sección 3.1.1 (Composición Esencial y Factores de Calidad). A solicitud de otro país se agregó entre corchetes la “fruta congelada” como materia prima. La Norma en vigencia permite el uso de fruta congelada. Sin embargo, en la legislación de algunos países, p.ej. en la CE, no se permite el uso de fruta congelada como materia prima. Por lo tanto, el Comité deberá considerar si una definición general de “fruta” es relevante y no se transforme en una barrera al comercio y la innovación. Alternativamente, el Comité debería considerar si el nombre de la Norma propuesta debería cambiar para regular únicamente los productos elaborados con frutas. El Comité también deberá examinar si es todavía apropiado la utilización de fruta fresca congelada en relación a la calidad del producto y si esto se debe declarar. Un país sugirió que la definición (d) para el hibisco debe también incluir el término “seco (deshidratado/desecado)”.

20. **Pulpa de fruta** - Un país sugirió la adición del término “carnosa”.

21. **Azúcares** - Algunas observaciones que se recibieron se refieren a la adición de jarabe de glucosa a la lista que figura en la Norma propuesta. El jarabe de glucosa, incluido los jarabes de glucosa que contienen un 20% o más de glucosa (-D), y el jarabe deshidratado de glucosa ya están regulados por la Norma del Codex para los Azúcares y por lo tanto no hay necesidad de tener una disposición especial para indicar los jarabes de glucosa. Un país también solicitó que se agregue fructosa a los azúcares de frutas. Sin embargo, fructosa (95% de pureza) también está regulada por la Norma del Codex para los Azúcares y los azúcares extraídos de frutas abarcan otros azúcares aparte de la fructosa.

Sección 3.1.1 - Ingredientes básicos

22. Un país solicitó que la disposición en (a) se debería redactar de nuevo y propuso un texto que se ha agregado entre corchetes. Este texto asegura que se cumplan los requisitos que están actualmente en la Sección 2.2 (b - d). Además, esto apoya la opinión de otro país sobre la utilización de fruta congelada.

Sección 3.1.2 - Contenido de fruta

23. El contenido actual de fruta refleja en general las cantidad que figura en la Norma en vigencia, a saber: 35 partes en la Sección 3.1.2 (a) (Especificación A) y 45 partes en la Sección 3.1.2 (b) (Especificación B).

Sección 3.1.2 (a) - Compota/Jalea y (b) - Compota “Extra”/Jalea “Extra”

24. Parecería que la mayoría de los países están de acuerdo con el enfoque actual que establece un 35% de contenido de fruta para la “compota” y un 45% para la compota “extra” y con un “alto contenido de fruta”. Dos países han solicitado un incremento del 45 - 47% para todas las compotas y 45% para todas las jaleas. Esto necesita un examen ulterior acompañado de una explicación por parte de los países que solicitan el cambio. Por ejemplo, las compotas que contienen un 35% - 45% de frutas representan un segmento importante del mercado de este producto en la CE y casi el 60% en el Reino Unido. El cambio propuesto significaría que los productos que están actualmente en el mercado no se podrían vender más como “compota” y que se necesitaría alcanzar un contenido mucho más alto de fruta del 45 - 47% para designarlo con ese nombre. Esto tendría serias consecuencias económicas para los fabricantes que a su vez pasarían estos costos a los consumidores. Esto también podría confundir al consumidor que tradicionalmente compra estos productos que tendrán que etiquetarse como frutas para untar. Tal cambio podría tener un efecto significativo en el mercado de la compota.

25. Un país expresó una preocupación parecida con relación a la compota de jengibre (conocido como mermelada de jengibre) que tienen contenido mínimo de jengibre de 11%. Este país ha por lo tanto solicitado que ese mínimo se coloque entre corchetes. Esta cantidad no está de acuerdo con las cantidades que actualmente se permiten en algunas regiones p.ej. en la Unión Europea se requiere niveles para la compota y la compota “extra” de jengibre de 15 y 25% respectivamente.

26. Algunos países consideran que el contenido de fruta es una práctica comercial que no se debe reglamentar en una Norma. Sin embargo, se debe tener en cuenta que estas son cantidades mínimas que se deben alcanzar para cumplir con la Norma y con el uso de los términos regulados por ella. Un contenido mínimo de fruta asegura al consumidor una determinada cantidad de fruta que espera de obtener cuando compra un producto regulado por la Norma. El propósito de la Norma es proteger la compota como producto y permitir que se comercialice libremente cumpliendo con los requisitos mínimos de la Norma y de este modo proteger los intereses de los consumidores. Si se remueve esta disposición entonces se podría dejar el producto sujeto a abusos y el consumidor podría no recibir el producto que él espera. Además, si al final se eliminan todos los contenidos mínimos de frutas de modo que el consumidor no podría diferenciar las compotas de las frutas para untar, cabría preguntarse si existe necesidad de tener un Norma para estos productos.

27. En consecuencia, la Norma propuesta mantiene las disposiciones sobre los 2 tipos de compotas, uno con un contenido más alto de fruta que se comercializa como compota “extra” o con un “alto contenido de fruta” y otra con un menor contenido de fruta. La propuesta actual todavía permitiría que los productos elaborados en un determinado país se puedan designar como “compota”, “compota extra” o como “compota con un alto contenido de fruta”.

Sección 3.1.2 (c) - Mermelada

28. Algunos países han señalado que producen mermeladas que contienen 15% de fruta con sólo 3% de endocarpio. Sin embargo, existen otros países que trabajan con un contenido de 20% y otros con un nivel incluso mayor de 25 - 30%. La Norma en vigencia establece un valor del 20%, por lo tanto, se ha retenido esta cantidad entre corchetes para su examen ulterior. Este porcentaje parece reflejar un valor intermedio que, siendo el que está actualmente en vigencia, debería ser posible de alcanzar. Por lo tanto, el Comité deberá considerar cuidadosamente si la Norma propuesta debería reducir la cantidad de fruta y por ende la calidad del producto, y por el contrario, si un incremento del 25% o más sería muy difícil de alcanzar y tendría implicaciones económicas importantes para los fabricantes de mermeladas. Además, la Norma revisada propone que del 20% de fruta cítrica requerida, el 7.5% deberá proceder del endocarpio. El endocarpio es la parte carnosa del fruto. Este valor también se ha colocado entre corchetes a la espera de su discusión en la próxima reunión del Comité ya que algunos países han solicitado que esta cantidad se reduzca al 3.3% y no existe ninguna disposición parecida en la Norma en vigencia.

Sección 3.1.3 - Otros ingredientes autorizados

29. El texto se ha revisado en vista a que el uso zumo (jugo) y la cáscara (piel) de las frutas cítricas ya está permitido en la definición de este producto (Sección 2.1) y por lo tanto no se necesita repetirlo en esta Sección.

30. **Pectina Líquida** - Esta disposición se agregó ya que la misma no se considera un aditivo. Las pectinas líquidas son productos específicos de alta calidad que se obtienen de las manzanas con un proceso de extracción por medios físicos. Como tal no se utilizan a gran escala debido al costo y a su vida útil limitada. Las pectinas en polvo se obtienen por métodos químicos que incluye la precipitación y deshidratación y que corresponden a las pectinas (amidadas y no amidadas) identificadas como aditivo alimentario con el SIN 440 en la NGAA y que se encuentra listada en la Sección 4.7.

31. **Vinagre** - Una Organización Miembro propuso que se eliminara el vinagre ya que no se utilizaba en la industria. La disposición se ha eliminado tachándola y colocándola entre corchetes para indicar que puede ser incluida de nuevo si otros países están de acuerdo con su incorporación.

32. **Aromatizantes naturales** - Una Organización Miembro observó que la vainillina, la vainilla y el extracto de vainilla no se consideraban como aditivos alimentarios y solicitó que se eliminaran de la sección de aditivos (Sección 4.5 - Aromatizantes) y se añadieran a la lista de ingredientes facultativos. En consecuencia, los otros aromatizantes naturales también se eliminaron de la lista de aditivos y se agregaron como ingredientes facultativos por lo que la Sección 4.5 se eliminó de las disposiciones sobre aditivos. Esto fue apoyado por un país y cualquier otra observación sobre este tema es bienvenida.

Sección 3.2 - Sólidos solubles

33. Se han recibido varias observaciones divergentes en particular sobre el nivel de sólidos solubles que se mantuvo en consecuencia entre corchetes. Varios países y una Organización Miembro apoyan la reducción del nivel mínimo establecido en la Norma en vigencia del 65 al 60%. Tales productos deberán etiquetarse apropiadamente para asegurar su calidad de conservación y a su vez se deberá proporcionar al consumidor toda la información necesaria para el almacenamiento del producto de modo a evitar su descomposición. Otros países no han enviado comentarios por lo que se asume que el valor de 60% que actualmente se propone en la Norma es aceptable.

34. Sin embargo, otros países preferirían retener el contenido mínimo actual (65%) ya que éste es el valor establecido en sus legislaciones. Si se retiene el valor más alto entonces algunos productos no podrían cumplir con este requisito p.ej. la legislación de la EC requiere que el contenido mínimo de sólidos solubles no sea menor del 60% por lo que los productos con un contenido mínimo de sólidos solubles entre 60 - 65% no se podrían comercializar excepto como frutas para untar lo cual resulta inaceptable y costoso en términos de etiquetado. Como no hay ninguna reducción en el contenido de fruta entonces cualquier reducción en el contenido de sólidos solubles resultaría en una menor cantidad del contenido de azúcar. Teniendo en cuenta la tendencia mundial a reducir la ingesta de azúcar, la reducción del 65% al 60% sin que se comprometa la inocuidad del producto podría tener un efecto positivo. El valor de 60% se ha por lo tanto retenido entre corchetes a la espera de una discusión más detallada en la próxima reunión del Comité.

Sección 3.3.1 Requisitos Generales

35. Se hace notar que la Sección 3.3.1 (c) relativa al dióxido de azufre permanece eliminada ya que disposiciones en este sentido están reguladas en la secciones sobre aditivos alimentarios y etiquetado (Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados).

Sección 3.3.2 - Defectos y tolerancias par alas compotas

36. Un país sugirió que el Comité podría considerar incluir disposiciones más específicas sobre los defectos y tolerancias para las compotas. A los efectos de simplificar la Norma, las cantidades específicas relativas a los defectos para material vegetal extraño, huesos y trozos de hueso, impurezas minerales, etc. se han eliminado y reemplazado con una disposición más general donde las compotas deben estar prácticamente libres de defectos como los mencionados. El Comité podría considerar la oportunidad de volver a incorporar disposiciones específicas y considerar el valor de tal inclusión. Sin embargo, considerando el modo en que se elaboran actualmente las compotas, tal grado de especificidad no sería necesario además de difícil de controlar y medir por lo que una declaración general es por lo tanto más apropiada.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

37. Un país sugirió que en esta sección los aditivos alimentarios que se utilizaban de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF) no se debían especificar sino que debían reemplazarse por una declaración general y sólo aquellos aditivos cuyas dosis máximas venían limitadas por un valor numérico se debían especificar en la Norma. A este propósito se introdujo una nota entre corchetes al inicio de esta Sección. Este país también propuso que se eliminaran todos los aditivos listados en las Secciones 4.1 al 4.8 que figuraban en el Cuadro III de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA). La nota que figura al inicio proporciona una aclaración adicional en este sentido.

Sección 4.1 - Reguladores de la acidez

38. **SIN 331(ii)** - Un país señaló que el JECFA (Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios) no ha asignado una Ingesta Diaria Admisible (IDA) a este aditivo y por lo tanto se ha eliminado y puesto entre corchetes. Una Organización Miembro indicó que este aditivo está específicamente permitido para su uso en compotas, jaleas y mermeladas de acuerdo con las BPF.

39. **SIN 333 (i - iii)** - Un país señaló que en el SIN del Codex sólo figura el número 333 - citrato de calcio. Por lo tanto, se han eliminado los correspondientes al 333(i - iii) pero retenidos entre corchetes. Una Organización Miembro indicó que los citratos mono-, di- y tri- cálcicos estaban permitidos para la elaboración de compotas, etc.

Sección 4.4 - Agentes Endurecedores

40. **SIN 227** - El bisulfito de calcio se ha colocado entre corchetes y se solicita a los países que lo utilizan a proporcionar justificación tecnológica para su utilización.

Sección 4.5 - Aromatizantes

41. Esta Sección se ha eliminado y sus disposiciones colocadas a la Sección 3.1.3 (Otros ingredientes autorizados) teniendo los comentarios que se han hecho sobre los ingredientes facultativos.

Sección 4.6 - Conservantes

42. Un país solicitó que los niveles de estos aditivos se debían referir a las BPF para reflejar las disposiciones de la NGAA lo cual se llevó a cabo. Una Organización Miembro señaló que en sus países miembros los conservantes se permitían sólo en las compotas con contenido reducido de azúcar debido a la menor concentración de azúcar y a la necesidad de conservación del producto. Esta Norma no regula productos con contenido reducido de azúcar. Se debe examinar el uso de conservantes en las compotas y si los mismos son efectivamente utilizados por los fabricantes de estos productos y si hay alguna necesidad de ellos.

Sección 4.8 - Colorantes

43. **SIN 140ii - Clorofilinas** - Este aditivo no figura en el Codex y se ha eliminado de esta Sección. Una Organización Miembro indicó que este colorante se permite en la elaboración de compotas y jaleas.

44. **SIN 160c - Oleoresinas de pimentón** - El JECFA ha reconocido que las oleoresinas de pimentón se aceptan sólo para su utilización como especia. No está aprobado para su utilización como colorante. Como las especias ya están incluidas en la lista de ingredientes facultativos, se eliminó el SIN 160c como agente colorante de la lista de aditivos.

45. **SIN 142 Verde S** - El JECFA no le ha asignado una IDA y por lo tanto se ha eliminado de la lista de aditivos. Una Organización Miembro indicó que el Verde S está aprobado en su legislación para la elaboración de compotas, jaleas y mermeladas. En otros países este aditivo se utiliza en dosis de hasta 290 mg/kg.

46. **SIN 160d Licopeno** - El JECFA no le ha asignado una IDA y por lo tanto se ha eliminado de la lista de aditivos. Una Organización Miembro indicó que el licopeno está aprobado en su legislación para la elaboración de compotas, jaleas y mermeladas. En otros países este aditivo se utiliza de acuerdo con las BPF.

47. **SIN 161b Luteína** - El JECFA no le ha asignado una IDA y por lo tanto se ha eliminado de la lista de aditivos. Una Organización Miembro indicó que la luteína está aprobada en su legislación para la elaboración de compotas, jaleas y mermeladas. En otros países este aditivo se utiliza de acuerdo con las BPF.

48. Los países deben considerar con más detalle si existe la necesidad de utilizar cualquiera de los colorantes especificados en esta Norma incluyendo aquellos que se han eliminado de la lista de aditivos.

Sección 7.1.1 - Llenado mínimo

49. Una Organización Miembro había ya indicado que era difícil alcanzar el 90% de llenado para envases pequeños (frascos de 250 ml). Como la mayoría de las compotas se comercializan en frascos de vidrio donde el consumidor puede ver la cantidad de producto contenido en el envase, el Comité debería aclarar si se necesitan disposiciones sobre el llenado mínimo. Sin embargo, algunos productos se pueden comercializar en latas y en consecuencia se retuvo la disposición tal cual teniendo en cuenta que corresponde a un texto normalizado que se aplica usualmente en el Codex y a la espera de cualquier objeción al respecto.

Sección 8.1 - Nombre del producto

50. **Sección 8.1.1** - El texto permite la aplicación de varios términos que se utilizan normalmente en el etiquetado de estos productos en los diferentes países. Es importante resaltar que los términos “confitura” y “en conserva” también se utilizan en algunos países como sinónimos de “compota”, “compota extra” y “compota con alto contenido de fruta” y por lo tanto estos productos deben cumplir con los requisitos especificados en la Norma.

51. **Secciones 8.1.2 y 8.1.5** - Un país solicitó aclaración sobre las disposiciones en estas secciones que constituyen requisitos complementarios. La Sección 8.1.2 se aplica a todos los productos y requiere que el nombre del producto indique las frutas utilizadas por orden decreciente de acuerdo al peso excepto en aquellos productos especificados en la Sección 8.1.5. La Sección 8.1.5 constituye un requisito adicional para la mermelada con el objeto de aclarar que la mayoría de las mermeladas se han fabrican con naranjas. Cuando éste no es el caso y además de la naranja se han utilizado otra(s) fruta(s) cítrica(s), el nombre del producto deberá incluir (como se especifica en la Sección 8.1.2) el nombre de dicha(s) fruta(s) excepto cuando se ha(n) utilizado en una proporción inferior al 10%. En este caso no se necesita especificar la(s) otra(s) fruta(s) cítrica(s) porque la naranja será todavía el sabor predominante. La Sección 8.1.2 se ha enmendado con el siguiente texto: “excepto según lo especificado en la Sección 8.1.5”. Más comentarios sobre esta cuestión indican que un país no comprende porque no es necesario declarar que frutas cítricas están presentes a niveles inferiores al 10%. Otro país es de la opinión que los requisitos adicionales de la Sección 8.1.5 se deberían eliminar ya que disminuye la flexibilidad de la Sección 8.1.2. Por lo tanto, se ha colocado la Sección 8.1.5 entre corchetes.

52. La Sección 8.1.2 también se ha enmendado para hacerla más específica en cuando a la indicación de las frutas utilizadas en orden decreciente en relación al peso añadiendo “de la materia prima utilizada”. Además, para aclarar que cuando se utilizan 3 o más frutas esta indicación se puede reemplazar alternativamente por el número de frutas se ha agregado “por el número de frutas utilizadas”

Sección 8.2 - Cantidad de Fruta y Declaración de Azúcar

53. Existen algunas divergencias de puntos de vista de si la Norma debe introducir, según se propone, un requisito de etiquetado para informar al consumidor cuánta fruta o azúcar contiene el producto. Esto es actualmente práctica común en algunos países en el interés de proporcionar información al consumidor. Esta declaración permite al consumidor comparar y escoger los productos en base al contenido de fruta. La Norma propuesta establece sólo requisitos mínimos para la fruta, para la compota, etc. de modo que el consumidor no puede notar la diferencia entre los productos que contienen más de los requisitos mínimos y los que cumplen con los requisitos mínimos. El contenido de azúcar es importante en términos de conservación y almacenamiento del producto pero también lo es cada vez más para aquellos consumidores que quieren identificar el contenido de azúcar en el alimento.

54. Un país es del parecer que esta información aborda requisitos que revelan información patentada. En su opinión, tampoco se debía indicar el contenido total de azúcar basado en 100 gramos sino más bien en base al tamaño de la porción lo cual puede confundir al consumidor. Por el contrario, una Organización Miembro (donde tal información es obligatoria) ha declarado que el objetivo de la Norma es facilitar el comercio y las declaraciones no deben depender de las reglas del país importador.

55. Se debe notar que la Norma en vigencia requiere una declaración en la etiqueta que muestra las partes de fruta como ingrediente utilizada en la preparación de 100 gramos de producto terminado p.ej. una declaración de fruta. Por lo tanto, aunque la declaración de azúcar es un requisito nuevo, no hay nada nuevo que se proponga en términos de declaración de la cantidad de fruta.

56. Sin embargo, teniendo en cuenta los diferentes reglamentos y puntos de vista de los países, la declaración del contenido de fruta y azúcar se ha incluido en la sección de etiquetado como un requisito facultativo sujeto a legislación del país importador. El Comité deberá discutir el mérito de proporcionar tal información a los consumidores y si tal información debe ser facultativa u obligatoria.

SECRETARIADO DEL CODEX

57. 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 06/23/11 sobre métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

58. Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a enviar sus comentarios sobre el anteproyecto revisado de Norma del Codex para las Compotas, Jaleas y Mermeladas (véase el Anexo I). El anteproyecto de Norma junto con las observaciones recibida en el Trámite 3 serán examinadas en la 23ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. Al presentar sus observaciones, se invita a los Miembros y Observadores del Codex a prestar especial atención a aquellas secciones entre corchetes de modo a facilitar el examen del documento en la reunión plenaria.

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

(EN EL TRÁMITE 3)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Esta Norma se aplica a las compotas, jaleas y mermeladas según se definen en la Sección 2 *infra*, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Esta Norma no se aplica a:

- (a) los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, como aquellos destinados a la elaboración de productos de pastelería fina, pastelillos o galletitas, p.ej. compota para panadería; o
- (b) los productos preparados con edulcorantes no carbohidratos y que están claramente destinados o etiquetados para uso dietético o para diabéticos; o
- (c) los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar;

1.2 Los términos “confituras” y “conservas” se utilizan algunas veces para señalar a los productos regulados por esta Norma. Por ello y para efectos de esta Norma, de aquí en adelante los términos indicados anteriormente deberán cumplir con los requisitos establecidos en esta Norma para la compota y la compota “extra”.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Producto	Definición										
Compota ¹	Es el producto preparado con pulpa y/o puré de fruta(s), mezclado con azúcares según se definen en la Sección 2.2, con o sin la adición de agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada. [Es el producto para untar preparado por ebullición de fruta(s) entera(s) o en trozos, pulpa de fruta(s) sin concentrar o puré de fruta(s)].										
Compota “Extra”/Compota con alto contenido de fruta ¹	Es el producto preparado con pulpa de fruta(s) [sin concentrar], mezclado con azúcares según se definen en la Sección 2.2, con o sin agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada. Las siguientes compotas extras pueden obtenerse total o parcialmente de un puré [sin concentrar] de frutas como: <ul style="list-style-type: none"> (a) compota “extra” de escaramujo. (b) compotas extras sin semilla de: mora, grosella negra, arándano dulce, frambuesa y grosella roja. (c) [banana, mango, guayaba, carambola, papaya, piña, jaca, guanábana (cachimón espinoso) y granadilla.] [Las siguientes frutas no pueden mezclarse con otras cuando se utilizan en la elaboración de la compota “extra”: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Manzanas</td> <td style="border: none;">Peras</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Ciruelas con hueso (carozo) adherido (tipo “Clingstone”)</td> <td style="border: none;">Calabazas</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Pepinos</td> <td style="border: none;">Tomates</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Uvas</td> <td style="border: none;">Sandías]</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Melones</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>	Manzanas	Peras	Ciruelas con hueso (carozo) adherido (tipo “Clingstone”)	Calabazas	Pepinos	Tomates	Uvas	Sandías]	Melones	
Manzanas	Peras										
Ciruelas con hueso (carozo) adherido (tipo “Clingstone”)	Calabazas										
Pepinos	Tomates										
Uvas	Sandías]										
Melones											

¹ La compota y la compota extra de cítricos pueden obtenerse a partir de la fruta entera cortada en rebanadas y/o en tiras delgadas.

Producto	Definición										
Jalea y jalea "extra"	<p>Es el producto preparado con el zumo (jugo) y/o extractos acuosos de una o más frutas, mezclado con azúcares según se definen en la Sección 2.2, con o sin la adición de agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa semisólida.</p> <p>[Es el producto preparado por ebullición del zumo (jugo) y/o extractos acuosos de una o más frutas, al cual se le ha agregado pectinas según se definen en la Sección 2.2 y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa semisólida.]</p> <p>[Las siguientes frutas no pueden mezclarse con otras cuando se utilizan en la elaboración de la jalea "extra":</p> <table border="1" data-bbox="555 613 1002 860"> <tr> <td data-bbox="555 613 1002 658">Manzanas</td> <td data-bbox="1002 613 1458 658">Peras</td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 658 1002 725">Ciruelas con hueso (carozo) adherido (tipo "Clingstone")</td> <td data-bbox="1002 658 1458 703">Calabazas</td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 725 1002 770">Pepinos</td> <td data-bbox="1002 703 1458 748">Tomates</td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 770 1002 815">Uvas</td> <td data-bbox="1002 748 1458 792">Sandías]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 815 1002 860">Melones</td> <td></td> </tr> </table>	Manzanas	Peras	Ciruelas con hueso (carozo) adherido (tipo "Clingstone")	Calabazas	Pepinos	Tomates	Uvas	Sandías]	Melones	
Manzanas	Peras										
Ciruelas con hueso (carozo) adherido (tipo "Clingstone")	Calabazas										
Pepinos	Tomates										
Uvas	Sandías]										
Melones											
Mermelada	Es el producto preparado con una fruta cítrica o una mezcla de frutas cítricas entera(s), pulpa(s), puré(s), zumo(s) (jugo(s)), extracto acuoso, que puede tener toda o parte de la cáscara eliminada, mezclados con azúcares según se definen en la Sección 2.2, con o sin la adición de agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa adecuada.										
Mermelada tipo jalea	Es el producto descrito en la definición de mermelada de la que se le han eliminado todos los sólidos insolubles pero que puede o no contener una pequeña proporción de cáscara finamente cortada.										

2.2 OTRAS DEFINICIONES

Para los fines de esta Norma también se aplicarán las definiciones siguientes:

Producto	Definición
Fruta	<p>[Se entiende por "fruta" todas las frutas y hortalizas reconocidas como adecuadas para fabricar compotas, incluyendo, pero sin limitación a ellas, las castañas, jengibre, melón, ruibarbo, tomate]</p> <p>(a) Fresca, [congelada] prácticamente sana, comestible y limpia, con un grado de madurez adecuado, exenta de deterioro y que contiene todas sus características esenciales excepto que ha sido recortada, clasificada y tratada con algún otro método para eliminar cualquier mancha (mancha), magulladura, parte superior, restos, corazón, pepitas (hueso) y que puede estar pelada o sin pelar.</p> <p>(b) También se incluirán en esta definición las partes comestibles de los tomates, ruibarbo sin pedúnculos, zanahorias, batatas (camotes), pepinos, calabazas, y melones y sandías sin semillas, pedúnculos, ni corteza.</p> <p>(c) En el caso del jengibre, éste deberá considerarse como la raíz comestible de la planta de jengibre (<i>Zingiber officiale</i>) fresca o estacionada (en conserva). El jengibre puede estar deshidratado (desecado/seco) o en almíbar (jarabe).</p> <p>(d) En lo que respecta al hibisco (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.), éste deberá considerarse como el cáliz comestible de la planta de hibisco fresca, congelada, deshidratada (desecada/seca) o estacionada (en conserva).</p>

Producto	Definición
Pulpa de fruta	La parte carcosa y comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas y partes similares, cortada en rodajas (rebanadas) o machacadas pero sin reducirla a un puré.
Puré de fruta	La parte comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas, y partes similares, reducida a un puré por tamizado (cribado) u otro proceso similar.
Extractos acuosos	El extracto acuoso de las frutas que, sujeto a las pérdidas que ocurren durante un proceso de elaboración apropiado, contiene todos los componentes solubles en agua de la fruta en cuestión.
Frutos cítricos	Frutas de la familia <i>Citrus</i> L.
Azúcares	(a) Todos los azúcares según se definen en la última edición de la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999); (b) Azúcares extraídos de frutas (azúcares de fruta); (c) Jarabe de fructosa; (d) Azúcar morena; (e) Miel según se define en la última edición de la Norma del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981).

2.3 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 con todos los demás requisitos pertinentes de la Norma; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Los productos a que se refiere esta Norma deberán consistir en lo siguiente:

- (a) Fruta según se define en la Sección 2.2, en las cantidades establecidas en las Secciones 3.1.2 (a) – (c) presentadas más abajo.

Las frutas como ingredientes no incluyen azúcar u otros ingredientes facultativos añadidos. En los casos de la jalea y la jalea “extra”, las cantidades, según corresponda, deberán calcularse después de deducir el peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos.

[Fruta según se define en la Sección 2.2 que está fresca, congelada, prácticamente sana, comestible y limpia, con un grado de madurez adecuado, exenta de deterioro y que contiene todas sus características esenciales excepto que ha sido recortada, clasificada y tratada con algún otro método para eliminar cualquier mancha (mancha), magulladura, parte superior, restos, corazón, pepitas (hueso) y que puede estar pelada o sin pelar.]

- (b) Azúcares según se definen en la Sección 2.2.

3.1.2 Contenido de fruta

(a) **Compota y jalea**

Las compotas y las jaleas, según se definen en la Sección 2.1, deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor a los siguientes porcentajes:

- 35% en general;
- 25% para grosellas negras, mangos, membrillos, rambután, grosellas rojas, escaramujos, hibisco, serba (bayas del serbal de cazadores/serbal silvestre) y espino falso (espino amarillo);
- 20% para la guanábana (cachimón espinoso);
- 16% para las manzanas de acajú;
- 15% para la banana (plátano), “cempedak”, guayaba, jaca y zapote;
- [11% para el jengibre];
- 10% para el durián;
- 6% para la granadilla y el tamarindo.

Cuando se mezclen distintas frutas, el contenido mínimo deberá ser reducido en proporción a los porcentajes utilizados.

En el caso de que se añadan, como ingredientes facultativos, jalea de uva “Labrusca”, zumo (jugo) de uva o su concentrado, los mismos podrán constituir parte del contenido de fruta requerido.

(b) **Compota “Extra” y Jalea “Extra”**

[Los productos que cumplen los requisitos de la Sección 3.1.2 (b) también se podrán denominar “Compota” y “Jalea”.]

La compota “extra” y la jalea “extra”, según se definen en la Sección 2.1, deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor a los siguientes porcentajes:

- 45% en general;
- 35% para grosellas negras, mangos, membrillos, rambután, grosellas rojas, escaramujos, hibisco, serba (bayas del serbal de cazadores/serbal silvestre) y espino falso (espino amarillo);
- 30% para la guanábana (cachimón espinoso);
- 25% para la banana (plátano), “cempedak”, jengibre, guayaba, jaca y zapote;
- 23% para la manzana de acajú;
- 20% para el durián;
- 10% para el tamarindo;
- 8% para la granadilla.

Cuando se mezclen distintas frutas, el contenido mínimo deberá ser reducido en proporción a los porcentajes utilizados.

(c) **Mermelada**

La mermelada, según se definen en la Sección 2.1, deberá elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor al:

- [20%] del cual, la cantidad obtenida del endocarpio² no deberá ser menor del [7.5%] del producto terminado.

Además, el término “mermelada tipo jalea” según se define en la Sección 2.1 se puede utilizar cuando el producto no contiene materia insoluble; sin embargo, puede contener pequeñas cantidades de cáscara finamente cortada.

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

Los siguientes ingredientes facultativos se pueden utilizar en determinados productos como se indica a continuación:

Ingrediente	Autorizado en
Mantequilla, margarina u otros aceites y grasas comestibles (utilizadas como agentes antiespumantes), bebidas alcohólicas, semillas secas (nueces), hierbas y especias, [vinagre].	En todos los productos.
Zumo (jugo) y cáscara de frutas cítricas	En la compota, compota “extra”, jalea y jalea “extra” en todos los productos, inclusive en las mermeladas.
Aceites esenciales	En todos los productos.
Zumo (jugo) de fruta natural o concentrado	Sólo en la compota.
Hojas de <i>Pelargonium odoratissimum</i>	En la compota, compota “extra”, jalea y jalea “extra” elaboradas con membrillo.
Esencias naturales de frutas de las frutas designadas en el producto correspondiente; Aroma natural de hierbabuena; Aroma natural de canela; Vainilla y extractos de vainilla, vainillina.	En todos los productos.
Pectina líquida	En todos los productos
Zumo (jugo) de remolacha (betarraga) roja	En la compota y la jalea elaboradas con grosellas espinosas, ciruelas, frambuesas, grosellas rojas, hibisco o fresas (frutillas).
Zumo (jugo) de fruta roja	Sólo en la compota y la compota “extra” elaboradas con grosellas espinosas, ciruelas, frambuesas, grosellas rojas, escaramujos, hibisco, ruibarbo o fresas (frutillas).

3.2 SÓLIDOS SOLUBLES

El contenido de sólidos solubles para los productos terminados, según se definen en la Sección 3.1.1.1 (a) al (c), deberá en todos los casos no ser menor al [60%], determinado por medio de un refractómetro con una tolerancia de ± 3 grados refractométricos, con la temperatura corregida a 20°C, y utilizando la "Escala Internacional de Sucrosa", pero sin introducir ninguna corrección para sólidos insolubles o ácidos. Esta Norma no se aplica a los productos en los que el azúcar ha sido completa o parcialmente reemplazado por edulcorantes.

² En el caso de las frutas cítricas se entiende por endocarpio la pulpa de la fruta que normalmente está subdividida en segmentos y vesículas (envolturas) que contienen el zumo (jugo) y las semillas.

3.3 CRITERIOS DE CALIDAD

3.3.1 Requisitos generales

- (a) [Las frutas pueden ser frescas, congeladas, en conserva, concentradas y liofilizadas o pueden haber sido sometidas a otros tratamientos físicos de conservación. Los albaricoques y las ciruelas utilizadas en la elaboración de la compota también pueden ser sometidos a otros tratamientos de secado (deshidratación) distintos a la liofilización. Las frutas cítricas pueden ser conservadas en salmuera];
- (b) El producto final deberá tener una consistencia gelatinosa adecuada, con el color y el sabor apropiados para el tipo o clase de fruta utilizada como ingrediente en la preparación de la mezcla, tomando en cuenta cualquier sabor impartido por ingredientes facultativos o por cualquier colorante permitido utilizado. El producto deberá estar exento de materiales defectuosos normalmente asociados con las frutas. En el caso de la jalea y la jalea “extra”, el producto deberá ser suficientemente claro o transparente.
- ~~(c) El dióxido de azufre o sus sales pueden ser utilizados en la fruta cruda (materia prima) como un coadyuvante de elaboración (es decir, de conservación) excepto en la fabricación de productos “extras”, siempre que no se sobrepase la dosis máxima establecida en el producto final y su presencia se declare en la etiqueta de acuerdo con la Sección 4.2.1.4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).~~

3.3.2 Defectos y tolerancias par alas compotas

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán estar en su mayoría exentos de defectos tales como la presencia de materia vegetal como: cáscara o piel (si se declara como fruta pelada), huesos y trozos de huesos y materia mineral. En el caso de frutas de I grupo de las moras y la granadilla, las semillas (pepitas) se considerarán como un componente natural de la fruta y no como un defecto a menos que el producto se presente como “sin semillas (pepitas)”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

De conformidad con las Directrices General del Codex para el Muestreo (CAC/GL 50-2004), se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en las Secciones 1, 2 y 3 cuando el número de envases “defectuosos” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA = 6,5) (véase el Anexo).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con las dosis máximas para aditivos alimentarios establecidos en los Cuadros 1 al 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios e incluir las siguientes disposiciones específicas:]

4.1 AGENTES ANTIESPUMANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por las BPF
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

4.2 ANTIOXIDANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
300	Ácido ascórbido (L-)	Limitado por las BPF

4.3 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
270	Ácido láctico (L-, D-, and DL)	Limitado por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	
327	Lactato de calcio	
330	Ácido cítrico	
331(i), (ii), and (iii)	Citrato diácido sódico, [Citrato monoácido disódico], Citrato trisódico (Citratos mono-, di-, y tri-sódico)	
333 [(i), (ii) and (iii)]	[Citratos mono-, di-, y tri-cálcico] citrato de calcio	
334	Ácido tartárico (L(+)-)	
335 (i) and (ii)	Tartratos mono- y disódico	
350 (i) and (ii)	Malato ácido de sodio y malato de sodio	
524	Hidróxido de sodio	Limitado por las BPF (solo en compotas, jaleas y mermeladas)

4.4 AGENTES ENDURECEDORES - En todos los productos a excepción de la compota “extra” y la jalea “extra”.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
[227]	Bisulfito de calcio	500 mg/kg
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
327	Lactato de calcio	
509	Cloruro de calcio	
578	Gluconato de calcio	

4.5 ~~AROMATIZANTES~~

Esencias naturales de frutas de las frutas nombradas en el producto correspondiente;	Limitado por las BPF
Aroma natural de hierbabuena;	
Aroma natural de canela;	
Vainilla y extractos de vainilla, vanillina.	

4.6 CONSERVANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200 - 203	Ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio	[BPF/NGAA] 1 g/kg solos o en combinación
210 - 213	Ácido benzoico y sus sales de sodio, potasio y calcio	
214, 216, and 218	P-hidroxibenzoato de etilo, propilo, y metilo	
220	Dióxido de azufre (arrastre de material residual)	[BPF/NGAA] 50 mg/kg en el producto final, a excepción de cuando están elaborados con fruta sulfitada, donde la dosis máxima permitida es de 100 mg/kg en el producto final (a excepción de la compota “extra” y la jalea “extra”)

4.7 AGENTES ESPESANTES Y GELIFICANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
440	Pectinas	Limitado por las BPF
400 - 404	Ácido algínico y sus sales de sodio, potasio, amonio y calcio	Limitado por las BPF (a excepción de la compota “extra” y de la jalea “extra”)
406	Agar	
407	Carragenina y sus sales de sodio, potasio, amonio - incluido el furcellarén - (carragenanos)	
410	Goma de semilla de algarrobo (goma garrofin)	
412	Goma guar	
415	Goma xantán	
418	Goma gelán	

4.8 COLORANTES - En todos los productos a excepción de la compota “extra” y la jalea “extra”.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	
100	Curcuminas	Limitado por las BPF	
140	Clorofilas		
140 (ii)	Clorofilinas		
141 (i)	Complejos de clorofila de cobre		
141 (ii)	Complejos de clorofilina de cobre y sus sales de sodio y potasio		
150a	Caramelo I - puro		
150b	Caramelo II - proceso al sulfito caústico		
150c	Caramelo III - proceso al amonio		
150d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico		
160a (i) and (ii)	Beta-caroteno (sintético) (incluso el beta-caroteno extraído de <i>Blakeslea trispora</i>) Extractos naturales (mezcla de carotenos, de origen vegetal y marino (algas))		
160e	Oleoresinas de pimentón (capsantina, capsorubina)		
162	Rojo remolacha (rojo betabel, betanina)		
163 (i)	Antocianinas ³		
163 (ii)	Extracto de piel de uva		
104	Amarillo de quinoleina		100 mg/kg solos o en combinación
110	Amarillo ocaso FCF		
120	Carmines (extracto de cochinilla, ácido carmínico)		
124	Ponceau 4R (extracto rojo A de cochinilla)		
129	Rojo allura AC		
133	Azul brillante FCF		
142	Verde S³		
160d	Licopeno³		
161b	Luteína³		
143	Verde sólido FCF	400 mg/kg	

³ No está en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

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

El envase 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.

7.1.2 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

De conformidad con las Directrices General del Codex para el Muestreo (CAC/GL 50-2004), 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).

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

8.1.1 El nombre del producto deberá ser:

- Compota (o conserva/confitura de fruta, según corresponda);
- Compota “extra”/Compota con alto contenido de fruta/compota (o conserva/confitura de fruta, según corresponda);
- Jalea;
- Jalea “extra”;
- Mermelada o mermelada tipo jalea.

8.1.2 El nombre del producto deberá indicar la fruta(s) utilizada(s), en orden decreciente de acuerdo al peso de la materia prima utilizada. En el caso de los productos elaborados con tres o más frutas distintas, se podrá utilizar la frase “mezcla de frutas” o por el número de frutas u otras palabras similares, excepto según lo especificado en la Sección 8.1.5.

8.1.3 El nombre del producto puede indicar la variedad de fruta utilizada, p.ej. ciruela “Victoria” y/o puede incluir un adjetivo que describa las características específicas del producto, p.ej., “sin semillas (pepitas)”, “sin hebras (fibras)”.

8.1.4 La compota elaborada con [melocotones, peras y fresas (frutillas)], jengibre, piña, o higos, con o sin la adición de frutos cítricos, puede denominarse “mermelada de jengibre”, “mermelada de piña”, o “mermelada de higo”, si el producto se designa comúnmente de este manera en el país de venta.

[8.1.5 En lo que se refiere a la mermelada que no esté elaborada exclusivamente con naranjas, la designación deberá contener los frutos cítricos utilizados en la elaboración del producto, excepto en los productos en los que el porcentaje de otros frutos cítricos sea menor al 10%.]

8.2 DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD DE FRUTA Y DE AZÚCAR

8.2.1 De acuerdo con la legislación o con los requisitos del país importador, los productos regulados por las disposiciones de esta Norma pueden indicar el contenido de fruta utilizada como ingrediente, mediante la frase: “elaborado con X g de fruta por 100 g” y el contenido total de azúcar con la frase: “contenido total de azúcar de X g por 100 g”.

8.2.2 Si se indica el contenido de fruta, éste deberá estar en relación con la cantidad y tipo de fruta utilizada como ingrediente en el producto a la venta, con la deducción del peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos.

8.3 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

Para los métodos de análisis véase el documento de trabajo CX/PFV 06/23/11.

PLAN DE MUESTREO 1
(Nivel de inspección I, NCA = 6.5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
más de 120.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
más de 42.000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6.5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
más de 240.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
más de 120.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
más de 42.000	72	8

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:

Sección 1(b) - Ámbito de aplicación: *edulcorantes no carbohidratos*: 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 conferían 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 Alimentarios¹. 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.).

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.

Además, al considerar los azúcares, se invita al Comité a tomar en consideración la Norma del Codex para los Azúcares y analizar si algunos de los compuestos que se listan en esta Sección p.ej. jarabe de fructosa, azúcar morena, etc. ya no están considerados en la Norma antes mencionada.

Sección 3.1.3 - Otros ingredientes autorizados (*aromatizantes naturales*): Se hace notar que los “aromatizantes (naturales)” p.ej. para vainillina (etil vainillina), vainilla, menta (hierbabuena) y sus extractos, se indican usualmente en la Sección sobre Aditivos Alimentarios en varias normas del Codex de productos incluidas aquellas sobre frutas y hortalizas elaboradas sea que se indiquen separadamente o se incluya una declaración general relativa a la adición de aromatizantes naturales o artificiales de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

¹ La documentación del Codex, incluidas las normas y textos relacionados, pueden descargarse del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/web/>.

Se invita al Comité a considerar si estos compuestos son naturales como en el caso de la pectina líquida (Sección 3.1.3) o sintéticos como en el caso del SIN 440 - pectinas (Sección 4.7) para mantener un enfoque coherente sobre esta cuestión en las normas del Codex para productos. En ese sentido, el Comité podría consultar la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados o los Requisitos Generales para los Aromatizantes Naturales (CAC/GL 29-1987).

Sección 3.2 - Otras formas de presentación: Se invita al Comité a considerar si se necesita esta disposición ya que la misma aborda formas de presentación adicionales a aquellas que no están identificadas en la Norma p.ej. no hay disposiciones para las diferentes formas de presentación de los productos regulados por la Norma. Si se debe retener Sección, se deben incluir disposiciones adicionales para las otras formas de presentación en la Sección de Etiquetado para mantener la coherencia del formato y el lenguaje normalizado que se aplica usualmente en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (p.ej. normas del Codex para el puré de manzana en conserva, las peras en conserva, etc.).

Norma	Propuesta
	<u>Otras formas de presentación - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.7), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.</u>

Sección 3.4 - Aceptación del lote: Esta Sección usualmente se relaciona con una anterior sobre la clasificación de envases “defectuosos”. Si se retiene las disposiciones para la aceptación del lote, se debe considerar lo siguiente para su inclusión en la Norma.

Norma	Propuesta
	<u>CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”</u> <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>

Además, se invita al Comité a considerar si los criterios para la aceptación del lote se aplican también a los envases destinados a la venta al por mayor para mantener la coherencia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que están siendo examinadas. En este sentido, el Comité podría considerar la discusión que ha tenido lugar en su última reunión en relación a la aceptación del lote en los proyectos de normas para el concentrado de tomate elaborado y el tomate en conserva y hacer una propuesta similar (véase el ALINORM 05/28/27¹, párrs. 35-36, 43, 66 y 71).

Norma	Propuesta
	[Al final de la Sección] Estos criterios de aceptación no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.

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 incorporación² 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 Admisible³ (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”⁴.

Sección 7.1.1 - Llenado mínimo: Se invita al Comité a considerar si caben incluir disposiciones para envases flexibles o rígidos para mantener la coherencia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que están siendo examinadas en el Comité. En este sentido, el Comité podría considerar la discusión tuvo lugar en su última reunión en relación a esta cuestión en los proyectos de normas del Codex para el concentrado de tomate elaborado y la conserva de tomate (véase el ALINORM 05/28/27¹, párrs. 41/1 y 71).

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 23^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas incluidas las compotas, jaleas y mermeladas.

² 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/>.

³ El resumen de las evaluaciones realizadas por el JECFA puede descargarse del sitio web: http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/archive_en.stm.

⁴ ALINORM 05/28/27, párrs. 16 - 18.