

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(c) del programa

CX/PFV 08/24/6 Add-1
Agosto de 2008

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

24ª Reunión

Arlington, VA (Washington DC Zona Metropolitana),

Estados Unido de America

15 – 20 de Septiembre de 2008

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE LOS LÍQUIDOS DE COBERTURA
PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA**

Observaciones al Trámite 3, de Brasil; Costa Rica y Cuba

BRASIL

En relación al documento CX/PFV 08/24/6 ANEXO p3, Brasil quisiera compartir algunos comentarios, con el objeto de clarificarlo y darle mayor certidumbre a dicho documento.

Comentarios:

Sección y oración/párrafo	Tipo de cambio	Razones	Cambios propuestos
3.2.Otros ingredientes permitidos	Clarificación	El aceite y el puré de tomate generalmente no se utilizan como líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva. El puré de tomate está más relacionado con productos formulados, usados principalmente en preparaciones, por lo que no corresponden bajo el ámbito de aplicación de este documento.	Eliminar al aceite y al puré de tomate como Otros ingredientes permitidos.
3.2. Otros ingredientes permitidos	Clarificación	Pie de página 1 [Estos ingredientes se usan actualmente en distintas hortalizas en conserva. Si se necesitan otros ingredientes para la elaboración de ciertas hortalizas en conserva, deberían agregarse en el Anexo específico de la hortaliza en conserva correspondiente.] debería ser parte de la sección 3.2. Es muy claro el no permitir que los ingredientes menos usados sean añadidos sin justificación alguna.	Añadir en el pie de página 1, después de la frase: “Estos ingredientes optativos no deberían alterar de ninguna manera el sabor característico del producto.”

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de expresar nuestros comentarios en relación con el citado proyecto y desea eliminar los corchetes en las siguientes secciones del anteproyecto:

3. COMPOSICIÓN DE LIQUIDOS DE COBERTURA

3.2. Otros ingredientes autorizados

e) {aceite}

f) {puré de tomate}

Lo anterior debido a que el aceite y el puré de tomate, son ingredientes que se están utilizando actualmente como parte de los líquidos de cobertura en las conservas de corazón de palmito.

Además Costa Rica considera que en esta sección de líquidos de cobertura no se debe excluir el uso de acidulantes como el ácido cítrico, ácido ascórbico, ácido láctico, ácido málico y otros ácidos de origen orgánico que se utilizan comúnmente en la industria alimentaria.

CUBA

Párrafo 2.2

Sería más conveniente que estas Directrices se incluyeran en el cuerpo de la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva (Propuesta b) para simplificar y que se vayan incorporando a otras hortalizas similares que en un futuro sean objeto del trabajo del CCPFV. Esto así estaría en correspondencia con el propósito del Codex Alimentarius de tener normas más generales y daría la oportunidad de ir adaptando estas Directrices a las hortalizas que usen ingredientes específicos.

Sobre el uso del aceite y el puré de tomate:

Se deben mantener ambos sin hacer distinciones ya que pueden existir diferentes formulaciones y surgir nuevas por lo que sería un obstáculo tecnológico del documento.

Sobre el aceite, se propone aclarar en el documento que es aceite vegetal o mezcla de varios aceites vegetales.

Con relación al uso del puré de tomate, se propone cambiar por concentrado de tomate elaborado ya que el producto puede hacerse a partir de pasta de tomate o puré de tomate.