

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 3 del programa

CX/PFV 08/24/3

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

24ª reunión

Arlington, VA (Washington DC zona del metro), Estados Unidos de América,
15 – 20 de septiembre de 2008

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS

(Observaciones en respuesta a la CL 2007/22-PFV)

Comentarios de Australia, Brasil, la Comunidad Europea, Francia, Kenia y la OIETFL

AUSTRALIA

Es un placer para el gobierno australiano remitir las siguientes observaciones con respecto a los dos proyectos de norma en el trámite 6 del procedimiento de elaboración del Codex, en respuesta a la circular CL 2007/22-PFV:

Proyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1.2 Contenido de fruta

(d) Mermelada sin frutos cítricos

- Australia apoya la introducción de disposiciones para mermeladas sin frutos cítricos en el proyecto de norma. No obstante, Australia considera que hay falta de coherencia entre la disposición sobre el contenido de fruta para estos productos y para aquellos incluidos en las listas de excepciones bajo las secciones 3.1.2 (a) y 3.1.2 (b).
- Específicamente, Australia observa que el contenido mínimo de fruta para las confituras de jengibre bajo la subsección 3.1.2 (a) es del 25% y bajo la subsección 3.1.2 (b) es del 11%. En la redacción actual del proyecto de norma, para las mermeladas de jengibre, por otro lado, se exigiría un contenido de fruta de por lo menos el 30%. Los productos australianos de jengibre, etiquetados como ‘mermelada de jengibre’, se producen comúnmente con un contenido de jengibre del 11%.
- Australia señala el debate sostenido sobre este asunto en la reunión anterior del Comité y el acuerdo de que “...una lista similar de excepciones no exhaustiva tal como la elaborada para las confituras y las jaleas también podría ser aplicable para la mermelada sin frutos cítricos y que esto podría ser examinado más a fondo por el Comité si fuera necesario”.¹ En vista de la falta de coherencia mencionada entre la confitura de jengibre y las mermeladas de jengibre, Australia solicita al Comité que considere la introducción de una excepción al contenido de fruta propuesto para mermeladas sin frutos cítricos como sigue:

(d) Mermelada sin frutos cítricos

Los productos, 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:

- 30% en general;
- 11% para el jengibre

¹ Alinorm 07/30/27, párr. 141

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

- Australia apoya la inclusión del zumo (jugo) de fruta natural y/o zumo (jugo) de fruta concentrado como un ingrediente permitido en los productos definidos en la subsección 3.1.2 (b).
- Australia considera que el zumo (jugo) de frutas cítricas y la cáscara de frutas cítricas deberían ser ingredientes permitidos en las mermeladas así como también en las confituras y jaleas. Australia propone que se vuelvan a incluir las palabras que han sido tachadas con respecto a estos ingredientes.
- Australia, por lo tanto, sugiere que esta disposición indique lo siguiente:

Ingrediente	Autorizado en
Zumo (jugo) de fruta natural o concentrado	En confituras según se definen en el apartado 3.1.2 (b)
...	...
Zumo (jugo) y cáscara de frutas cítricas	En todos los productos, inclusive en las mermeladas
...	...

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- Australia considera que los términos “*Acidifying Regulators*” [“Reguladores de la acidez”] y “*Thickening Agents*” [“Agentes espesantes”] son incorrectos. Observamos que estos dos términos no están incluidos en la lista de clases funcionales descritas en el documento de Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989) y ratificados por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.
- Australia considera que los términos usados en el proyecto de norma necesitan ser coherentes con aquellos usados en otros textos del Codex. Por lo tanto, proponemos que los términos “*Acidifying Regulators*” [“Reguladores de la acidez”] y “*Thickening Agents*” [“Agentes espesantes”] se reemplacen con “*Acidity Regulators*” [“Reguladores de la acidez”] y “*Thickeners*” [“Espesantes”], respectivamente.

4.3 Colorantes

- Australia considera que hay un error con respecto a los números SIN para "Carotenos, de origen vegetal" y "Carotenoides" en el proyecto de norma. Observamos que en el documento de Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989), “*beta* Carotenos (vegetales)” están enumerados con un SIN de 160a (ii). Asimismo, observamos que en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (Codex Stan 192-1995, rev. 8-2007), el grupo de aditivos alimentarios “Carotenoides” incluye cuatro aditivos: 160a(i) beta-Carotenos (sintético); 160a(iii) beta-Carotenos (*Blakeslea trispora*); 160e beta-apo-8'-Ácido carotenico, éster etílico o metílico; y 160f beta-apo-8'-Carotenal.
- Con el fin de ser coherente con otros textos del Codex, Australia considera que los números SIN para “Carotenos, de origen vegetal” y “Carotenoides” en el proyecto de norma deberían enmendarse para reflejar los números que se emplean para estos aditivos en los documentos citados.
- Australia también señala que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) ha asignado una ingesta diaria admisible (IDA) de “acceptable” para 160a (ii) *beta* Carotenos (vegetales). Bajo el Código de Normas de Alimentos de Australia y Nueva Zelanda, Australia permite que el nivel máximo de este colorante en los productos regulados por el proyecto de norma se determine mediante las buenas prácticas de fabricación (BPF). Tomando en cuenta la IDA establecida por el JECFA para este aditivo, Australia solicita al Comité que considere establecer un nivel máximo determinado por las BPF para los *beta* Carotenos (vegetales) (SIN 160a (ii)).
- Australia, por lo tanto, propone las siguientes enmiendas a estos aditivos en la lista de disposiciones de colorantes en el proyecto de norma:

SIN N°	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
...
160a (ii)	beta Carotenos, de origen vegetal (vegetales)	1000 mg/kg BFP
160a(i) y (iii), e, f	Carotenoides	500 mg/kg
...

- Bajo el Código de Normas de Alimentos de Australia y Nueva Zelanda, se permiten los siguientes colorantes hasta un límite de 290 mg/kg solos o en combinación: Amarillo de quinoleína (SIN 104), Amarillo ocazo FCF (SIN 110), Ponceau 4R (rojo de cochinilla) (SIN 124), Rojo allura AC (SIN 129), Azul brillante FCF (SIN 133), Verde sólido FCF (SIN 143). Por consiguiente, Australia solicita que el Comité considere modificar las disposiciones para estos colorantes a “290 mg/kg solos o en combinación”.

4.5 Conservantes

- Australia considera que los productos regulados por esta norma no requieren la adición específica de conservantes. Sin embargo, reconocemos que cuando el producto esté elaborado con fruta sulfitada, habrá un poco de residuo en el producto final.
- Bajo el Código de Normas de Alimentos de Australia y Nueva Zelanda, los sulfitos solamente se permiten cuando se incorporan específicamente a las confituras reducidas en azúcar y a los productos afines. Debido a que el proyecto de norma no regula a estos productos, Australia cuestiona la autorización que permite la adición de los sulfitos.
- Australia propone que la autorización para los sulfitos se enmiende para que sólo se permitan como arrastre de material residual de la fruta sulfitada.

8. ETIQUETADO

8.2.1

- Australia observa que el término en inglés ‘preserve’ se incluye como un nombre alternativo para las confituras que cumplen con los requisitos de las secciones 3.1.2 (a) y 3.1.2 (b). Para efectos de coherencia con la sección 1.2 del proyecto de norma, que hace referencia tanto al término ‘preserve’ como ‘conserve’, cuestionamos si ‘conserve’ también debería considerarse como una designación alternativa para estos productos.

8.2.4

- Australia es un productor importante de productos australianos de confituras de jengibre que son etiquetados con el nombre de “mermeladas”. Por consiguiente, apoyamos el texto que se encuentra entre corchetes en la sección 8.2.4 que permite que estos productos se denominen “mermelada de jengibre”.

BRASIL

Brasil presenta a continuación sus observaciones sobre la nueva estructura del documento: Proyecto de Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas.

Sección y oración / párrafo	Tipo de cambio	Justificación	Cambios propuestos
3.1.2 Contenido de fruta	Técnico / Editorial	Siendo equivalente al contenido de azúcar (grados Brix), el contenido de fruta exclusivamente, según se especifica en el documento, es difícil de medir. Se están elaborando todavía otros métodos (p. ej., espect. infrarroja), pero se indican como sólo con el potencial para comprobar la autenticidad del producto y la detección de adulteración. La adopción de valores mínimos, además de no estimular fraudes en productos mediante la adición de azúcares, también expande las posibilidades tecnológicas, por ejemplo, la elaboración de productos reducidos en azúcar.	Adopción de la propuesta (b).

Sección y oración / párrafo	Tipo de cambio	Justificación	Cambios propuestos
3.1.2 Contenido de fruta	Técnico / Inclusión	<p>Actualmente, muchas frutas tropicales exóticas de la región amazónica*, entre otras, se están usando en las preparaciones de confituras con la posibilidad de exportación.</p> <p><i>* Para mayor información, se incluyen a continuación los enlaces de Internet consultados.</i></p> <p>Brasil también sugiere la inclusión de pimientos del género Capsicum (pimiento rojo) a la lista para preparaciones de confituras, ya que estos productos son aptos para la elaboración y comunes en Brasil.</p>	<p>Sugiere la introducción de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6% para bacuri (bakuri) (<i>Platonia insignis</i> ant. <i>Platonia esculenta</i>) - 6% para cupuazú (cupuaçu) (<i>Theobroma grandiflorum</i>); - 6% para jobo de la India (ambarella) (<i>Spondias cytherea</i>); - 6% para pimientos rojos;
3.1.3 Otros ingredientes autorizados	Técnico / Inclusión	<p>La lista presentada de ingredientes no menciona el uso de alcohol o extractos de alcohol, sólo bebidas alcohólicas.</p> <p>Estos ingredientes se están usando actualmente en algunos productos brasileños.</p>	<p>Sugiere la inclusión de alcohol y extractos de alcohol como ingredientes permitidos en todos los productos.</p>
8.2.1 El nombre del producto deberá ser:	Aclaración	<p>Brasil sugiere que se aclare la relevancia de la continuación del uso de los términos tales como “extra”, “alto” y “con alto contenido de fruta” después de cualquier definición de los términos.</p> <p>Debido a que uno de los propósitos de las Normas del CODEX también es el de facilitar el comercio, Brasil está de acuerdo en que estos términos podrían ser innecesarios, y que las definiciones locales o regionales deberían evitarse para adoptar una definición armonizada y más técnica, basada en la cantidad total de fruta.</p>	<p>Suspender el uso de términos tales como “extra”, “alto” y “alto contenido de fruta”.</p> <p>O</p> <p>Aclarar las situaciones en las que pueden usarse estos términos, creando las disposiciones correspondientes (contenido mínimo de fruta).</p>
8.3 Declaración de la cantidad de fruta y azúcar	Aclaración	<p>Considerando la lista muy simple de ingredientes de una confitura y la facilidad de obtener esta información mediante análisis de composición, Brasil sugiere que esta situación debiera tomarse en consideración para la adopción del término "cantidad total de fruta", ya que en la definición de confitura y jalea en este proyecto propuesto se indica que más de un tipo de fruta puede ser usado o declarado a ser usado en un solo producto.</p>	<p>Brasil ratifica la adopción de la declaración de la cantidad de fruta y azúcar en la etiqueta del producto.</p>

Para bacuri, véase: <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/bakuri.htm>

Para cupuazú, véase: <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/1492/cupuacu.html>

Para jobo de la India, véase: http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/ambarella_ars.html

COMUNIDAD EUROPEA

La Comunidad Europea desearía hacer las siguientes observaciones en respuesta a la circular del Codex CL 2007/22- PFV, en relación con las **disposiciones sobre aditivos alimentarios** del "Proyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas" y del "Proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva".

Téngase en cuenta que la Comunidad Europea puede hacer otras observaciones sobre estas dos normas del Codex en una fase ulterior.

Observaciones generales

A diferencia del Proyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas, la CE permite un número limitado de aditivos alimentarios en la confitura y la jalea extra (comparadas con la confitura y la jalea normales), específicamente: SIN 440, SIN 270, SIN 296, SIN 300, SIN 327, SIN 330, SIN 331 (i, iii), SIN 333, SIN 334, SIN 335 (i, ii), SIN 350 (i, ii) y SIN 471.

Por otra parte, los colorantes no se permiten actualmente en la CE en la confitura extra ni en la jalea extra. El uso de colorantes puede ser engañoso para los consumidores.

Reguladores de la acidez

- Fosfatos (SIN 338, SIN 339 i-iii, SIN 340 i-iii, SIN 341 i-iii, SIN 342 i, ii; SIN 343 i-iii, SIN 450 i, ii, iii, v, vi, vii; SIN 451 i, ii; SIN 452 i-v; SIN 542)

La CE no apoya el uso en confituras, jaleas o mermeladas de ninguno de estos aditivos alimentarios con fosfatos.

La CE cuestiona la necesidad tecnológica de su inclusión en la norma.

- **Adipatos**

El Comité Científico de la Alimentación Humana asigna al ácido adipico y los adipatos una IDA de 5 mg/kg de peso corporal, y su uso está restringido en la CE a un número limitado de aplicaciones.

Por tanto, la CE no apoya la inclusión de adipatos en la norma para las confituras, jaleas y mermeladas.

Colorantes

- **Oleoresinas de pimentón (SIN 160c)**

La CE no apoya la inclusión de oleoresinas de pimentón en la norma para las confituras, jaleas y mermeladas, pues este aditivo aún no ha sido evaluado como colorante por el JECFA.

- **Óxido de titanio (SIN 171)**

La CE cuestiona la necesidad tecnológica del SIN 171.

Conservantes

- **Sorbatos (SIN 200-203), benzoatos (SIN 210-213), hidroxibenzoatos (SIN 214, 216 y 218)**

El ámbito de aplicación del Proyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas no pretende incluir los productos bajos en azúcares (sección 1: ámbito de aplicación del Proyecto de Norma del Codex). Por tanto, la CE considera que el uso de sorbatos, benzoatos e hidroxibenzoatos en confituras, jaleas y mermeladas no está justificado desde un punto de vista tecnológico.

- **EDTA**

El Comité Científico de la Alimentación Humana asigna al EDTA una IDA baja, de 2.5 mg/kg de peso corporal. Por lo tanto, en la CE sólo se permite su uso en un número limitado de aplicaciones. La CE no apoya el uso de EDTA en confituras, jaleas y mermeladas.

La CE cuestiona la necesidad tecnológica del uso de EDTA en estos productos alimentarios.

Espesantes

- **Alginato de propilenglicol (SIN 405)**

La CE no apoya el uso de SIN 405 en confituras, jaleas y mermeladas.

Observaciones sobre el uso de aditivos alimentarios del cuadro 3 en confituras, jaleas y mermeladas

La CE considera que el Comité sobre estos productos debería evaluar la justificación tecnológica del uso de cada uno de los aditivos alimentarios, y enumerar los aditivos que realmente logran el efecto deseado en las respectivas categorías de alimentos. Por tanto, la CE no apoya la propuesta de permitir el uso de todos los aditivos utilizados conforme al cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192).

La CE cuestiona la necesidad del aditivo alimentario SIN 405, ya que el JECFA le concede un valor numérico de IDA. Por el contrario, a todos los demás aditivos alimentarios a base de alginatos el JECFA les ha concedido la IDA “sin especificar”, y sus usos cubren la necesidad tecnológica en la categoría de alimentos mencionada.

Además de lo anterior, la Comunidad Europea desea presentar las siguientes **observaciones adicionales** en respuesta a la Circular CL 2007/22-PFV del Codex relativa al «Proyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas».

La Comunidad Europea ya presentó observaciones por escrito en relación con las **disposiciones sobre aditivos alimentarios** del «Proyecto de Norma del Codex para Confituras, Jaleas y Mermeladas».

2 – DESCRIPCIÓN

2.1 Definiciones del producto

Mermelada de agrios:

También se puede elaborar este producto con extractos acuosos y, por regla general, contiene cortezas; estos ingredientes deben añadirse a la definición.

2.2 Otras definiciones

Pulpa de fruta: los términos «carnosa» y «comestible» se refieren a las mismas partes; debe rezar simplemente «la parte comestible de la fruta».

Extractos acuosos: La CE sugiere precisar la definición de la siguiente manera:

«Extractos acuosos (de fruta): 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».

Este párrafo debe incluir una referencia a la norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX STAN 247-2005). De lo contrario, la definición de jaleas en la sección 2.1 no sería precisa.

3 – FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

La frase «los productos a que se refiere esta Norma deberán consistir en lo siguiente:» es superflua. No aparece en las demás normas del Codex.

3.1.1.a:

La frase «no incluyen azúcar u otros ingredientes facultativos añadidos» parece superflua, ya que la definición del ingrediente «fruta» en la sección 2.2 contiene sólo fruta.

La frase «En el caso de las jaleas, las cantidades, según corresponda, deberán calcularse después de deducir el peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos» se refiere a la cantidad de un ingrediente y debe estar en la sección 3.1.2.

Debe incluirse las mermeladas de agrios en esta frase, ya que pueden contener extractos acuosos como se indica en la sección 2.1.

3.1.2.a:

La categoría del producto que se describe en este apartado corresponde a un nivel de alta calidad, ya que la cantidad de «fruta» empleada es superior a la indicada en la sección 3.1.2.b.

– En el ámbito de la CE, estos productos deben elaborarse exclusivamente a partir de pulpa no concentrada. Se prevén algunas excepciones, donde se permite el uso de puré no concentrado en el caso de frutas que contengan gran cantidad de semillas. Parece apropiado incluir la siguiente disposición en este apartado:

«Sin embargo, como se define en la sección 3.1.2.a, la confitura de escaramujos, frambuesas, moras, grosellas negras, mirtilos y uvas espinas podrá elaborarse parcial o totalmente a base de puré no concentrado de estas frutas».

En esta lista se pueden añadir otras frutas que contengan gran cantidad de semillas en su pulpa, como las guayabas, la granadilla, la carambola o la guanábana.

- Para el producto definido en la sección 3.1.2.a, es importante que las frutas y hortalizas de baja calidad, que se usan sólo como relleno, no se mezclen con frutas de mejor calidad, ya que resultaría en productos de baja calidad. Además, ese tipo de prácticas podría inducir a error al consumidor.

Por ejemplo, podría resultar en que una «confitura extra» de cereza tuviera tan sólo un 3 % de cerezas y un 97 % de pepino. Las cerezas serían lo que se considera un ingrediente «coartada», y la descripción «extra» o «con alto contenido de fruta» no estaría justificada, lo que podría inducir a error al consumidor.

Por lo tanto, es necesario excluir de la categoría descrita en la sección 3.1.2.a aquellas frutas y hortalizas que sólo se utilizan como relleno.

Asimismo, se debe incluir lo siguiente al final del apartado 3.1.2.a:

«Las siguientes frutas no deberán mezclarse con otras frutas en la elaboración de los productos descritos en la sección 3.1.2.a: manzanas, ciruelas con hueso adherente, uvas, melones, peras, calabazas, tomates y sandías».

Uso de fruta concentrada o diluida: debe volver a añadirse la disposición recogida en el apartado 3.2.1.1 de la norma anterior, de lo contrario, los operadores no podrán determinar de la misma manera la proporción de fruta incluida:

«Cuando se utiliza fruta diluida o concentrada, la formulación se basa en el equivalente de frutas de concentración simple, según se determina por la relación entre los sólidos solubles del concentrado o la dilución y los sólidos solubles de la fruta natural (concentración simple)».

3.1.2.b:

Para el **jengibre**, la CE exige un porcentaje mínimo del 15 % en lugar del 11 %.

Respecto a la última frase, relativa **al zumo (jugo) de uva Labrusca o su concentrado**, en el caso de que esta disposición se mantuviera, es necesario incluir las disposiciones de la anterior norma y limitar esta excepción a la confitura de uva.

Uso de fruta concentrada o diluida: debe volver a añadirse la disposición recogida en el apartado 3.2.1.1 de la norma anterior, de lo contrario, los operadores no podrán determinar de la misma manera la proporción de fruta incluida:

«Cuando se utiliza fruta diluida o concentrada, la formulación se basa en el equivalente de frutas de concentración simple, según se determina por la relación entre los sólidos solubles del concentrado o la dilución y los sólidos solubles de la fruta natural (concentración simple)».

3.1.2.c): Mermelada de agrios

La CE opina que el requisito de que al menos un 7,5 % del 20 % de la fruta agria proceda del endocarpio, debería aplicarse a todas las frutas agrias. Tras consultar con nuestra industria, no se encontró ningún agrio que pudiera tener dificultades en cumplir dicho requisito, ni siquiera las limas. Sin embargo, los países que hayan tenido problemas con ciertos agrios deberían listarlos como excepciones.

Por este motivo, sugerimos que se elimine la frase «cuando éste se ha elaborado principalmente con naranjas».

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

Vainillina y hojas de *Pelargonium odoratissimum*: podrían autorizarse en los productos definidos en las secciones 3.1.2.a y 3.1.2.b.

3.2 Sólidos solubles

La CE considera importante mantener la tolerancia de medición de los sólidos solubles a ± 3 grados refractométricos. $\pm 0,5$ grados no son siempre posibles debido a las circunstancias o las cualidades específicas del producto. Además, las normas del Codex están pensadas para su aplicación mundial, y muchos países no tienen acceso a aparatos tan avanzados.

7 – PESOS Y MEDIDAS

7.1.1 Llenado mínimo

Debe modificarse el requisito recogido en la Sección 7.1.1, en virtud del cual el producto deberá ocupar no menos del 90 % de la capacidad de agua del envase «*menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación*». El porcentaje de 90 % debe seguir siendo la regla. Está consagrado en las normas del Codex que ya han sido adoptadas y que son ampliamente utilizadas en empresas internacionales. Por otra parte, es posible prever excepciones. Por ejemplo, los envases muy pequeños y los envases flexibles plantean problemas respecto al llenado mínimo. Por consiguiente, el texto debería añadir lo siguiente:

«El envase deberá llenarse bien con el producto, que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario en el caso de envases pequeños y de envases flexibles, de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación)».

7.1.3. Aceptación del lote

En el ámbito de la CE, el control metrológico del peso neto se basa en un nivel de calidad aceptable (NCA) de 2,5 y no de 6,5. En su recomendación R87, la Organización Internacional de Metrología Legal también considera planes de muestreo con un NCA de 2,5 para el control del peso neto.

8 – ETIQUETADO

8.2.1 Esta sección establece que los nombres de los productos definidos en la **Sección 3.1.2.a** serán «confitura», «confitura extra» o «confitura con alto contenido de fruta» por un lado, y «jalea» o «jalea extra» por el otro. Se propone que los productos definidos en la sección 3.1.2.b se denominen tanto «confitura» como «jalea», aunque estos dos tipos de producto tengan características diferentes. Podría aceptarse si la legislación nacional lo ha contemplado, y siempre y cuando se informe al consumidor del contenido de fruta, según lo dispuesto en la Sección 8.3.1.

Por este motivo, el comienzo de la Sección 8.2.1, que hace referencia a la Sección 3.1.2.a) debería rezar como sigue:

«El nombre del producto deberá ser:

En el caso del producto según se define en la Sección 3.1.2 (a):

- Confitura “extra” / Confitura con alto contenido de fruta*
- jalea “extra”.*

Las designaciones “confitura” y “jalea” pueden usarse también para estos productos si esa designación es habitual en los países de comercialización».

8.3.2

8.3: Deben suprimirse los corchetes y modificarse el texto como se propone más adelante.

La CE opina que la declaración de la cantidad de fruta y azúcar debería ser obligatoria y no opcional como se propone. Para poder distinguir entre los productos y evitar la confusión del consumidor, la cantidad de azúcar y de fruta debería figurar en la etiqueta. De esta manera, los consumidores tienen toda la información necesaria para establecer un juicio sobre el producto que están comprando.

Por este motivo, la Sección 8.3.1 debe rezar como sigue:

«Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán 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”».

Esta información, junto con el etiquetado cuantitativo de los ingredientes (preparado por el Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos), informará al consumidor sobre la naturaleza exacta de los productos, en especial en los casos en los que, por ejemplo, una «confitura» contenga una proporción muy alta de fruta de baja calidad y una pequeña proporción de fruta de buena calidad (confituras de cereza y manzana).

9 – MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

De acuerdo con lo establecido en la 23.^a reunión, el método propuesto para medir el calcio (AOAC 968.31 – Complejometría y valorimetría) no es exacto, por lo que la espectrofotometría de absorción atómica sería preferible.

FRANCIA

Las autoridades francesas quisieran corregir algunos errores de traducción que aparecen en el proyecto de norma del Codex para las confituras, jaleas y mermeladas.

3 – COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1.2.a -traducción: la versión francesa debería modificarse como sigue para estar en concordancia con la versión en inglés:

« Les produits tel que définis à la section 2.1. seront fabriqués de manière à ce que la quantité de l'ingrédient fruit utilisée, exprimée sous forme de pourcentage du produit fini, ne soit pas inférieure à : ».

3.1.2.b.

Traducción: la versión francesa debería modificarse como sigue para estar en concordancia con la versión en inglés:

« Les produits tel que définis à la section 2.1. seront fabriqués de manière à ce que la quantité de l'ingrédient fruit utilisée, exprimée sous forme de pourcentage du produit fini, ne soit pas inférieure à : ».

3.1.2.c) : mermelada de agrios

La frase:

« - 20% de la quantité obtenue de l'endocarpe. ne doit pas être moins que 7,5% du produit fini, lorsque le produit est préparé principalement à partir d'oranges. »

Debería reemplazarse por la frase siguiente para estar en acuerdo con la versión en inglés:

« - 20 % par rapport au produit fini, dont au moins 7,5 % proviennent de l'endocarpe, lorsque le produit est préparé principalement à partir d'oranges. »

3.1.3 Otro ingrediente añadido

Traducción: « Boissons alcooliques » debería traducirse en francés por « boissons alcoolisées », « noix » debería traducirse por « fruits à coque » y « herbes » por « herbes ou plantes aromatiques »

3.4 : traducción : En francés, por favor indique : « tout produit qui ne répond pas ... ». Y no use « tout récipient ».

8 ETIQUETADO

8.2.3 Traducción : « shredless » : la expresión « sans filaments » no está bien adaptada.

KENIA

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Esta Norma se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, según se definen en la Sección 2 abajo, 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; o
- (b) los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales; o
- (c) los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar;

1.2 Los términos en inglés “*preserve*” y “*conserve*” se utilizan algunas veces en los países de habla inglesa 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 confitura y la confitura “extra”.

FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1.2 Contenido de fruta

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.]

COMENTARIO

Proponemos que la oración permanezca tal y como se indica abajo, eliminando los corchetes de la manera siguiente:

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.

Deseamos comentar lo siguiente:

1. Proponemos que se les de un nombre y un número a todas las tablas.

2.3.1.3 Tabla

		COMENTARIOS DE KENIA
Ingrediente	Autorizado en	
Zumo (jugo) de fruta natural o concentrado	[En confituras según se definen ...]	<i>Que permanezca como aparece en el texto.</i>
Zumo (jugo) de fruta roja	[En confituras según se definen ...]	<i>Kenia considera que el inciso (b)3.1.2 tal como está cubre el ámbito de aplicación de (b) y (a)</i>
Zumo (jugo) de remolacha (betarraga) roja	[En confituras y jaleas elaboradas con grosellas espinosas, ciruelas, frambuesas ...]	<i>Deberá mantenerse tal como está.</i>
Hojas de <i>Pelargonium o.</i>	[En confituras y jaleas elaboradas con membrillo]	
Aceites esenciales		
Zumo (jugo) y cáscara de frutas cítricas	En confituras y jaleas en todos los productos, inclusive en las mermeladas	<i>Eliminar la frase ‘todos los productos inclusive en las mermeladas’.</i>
Pectina líquida		
Aceites y grasas comestibles (utilizadas como agentes antiespumantes), bebidas alcohólicas, semillas secas (nueces), hierbas y especias, [vinagre] .	En todos los productos	<i>Eliminar ‘vinagre’ ya que cambiará el sabor de los productos debido a su sabor tan fuerte.</i>

3.2 SÓLIDOS SOLUBLES

El contenido de sólidos solubles para los productos terminados definidos en la Sección 3.1.2 (a) al (c), deberá estar en todos los casos entre el **60 y 65% o superior**³. En el caso del producto terminado que se define en la Sección 3.1.2 (d), el contenido de sólidos solubles debe estar entre el 40 y 60%. El contenido de sólidos solubles se determinará por medio de un refractómetro con una tolerancia de **[± 3]** grados refractométricos...

COMENTARIO

Kenia recomienda que ± 1 grados refractométricos permitirían un mejor control del producto. Ya que un rango tan amplio provoca variación en el sabor.

8 ETIQUETADO

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

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto debería ser:

En el caso de la Sección 3.1.2(b):

comentarios

-[Fruta para untar].

Kenia acepta que el término ‘fruta para untar’ esté en la norma, siempre y cuando tenga una nota al pie de página que indique que sea 100% (es decir, del contenido de fruta).

[La confitura 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.]

Comentario

1. Kenia opina que listar en el orden descendente correspondiente de acuerdo al contenido proporcional, no está alineado con las provisiones de etiquetado de otras normas del codex.

[8.3 DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD DE FRUTA Y AZÚCAR

Comentario

Proponemos eliminar la frase: ‘De acuerdo con la legislación o con los requisitos del país importador’, como se indica abajo, ya que ésta no facilita el comercio.

8.3.1 ~~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”.

8.3.2

COMENTARIO

Kenia propone eliminar la frase: ‘~~con la deducción del peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos~~’], de tal manera que la oración quede como se indica a continuación:

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.

8.4 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Nota

1. El CCMAS ratificó el método AOAC 971.33, como método general para la determinación de impurezas minerales en confituras, jaleas y mermeladas y para el concentrado de tomate elaborado.

2. Este método sustituye a la CAC/RM 49/1972.

El CCPFV no identificó ninguna disposición en la Norma para justificar la introducción de este método. Como los Anexos no se examinaron en la reunión, se invita a los Miembros y Observadores del Codex a presentar observaciones según se indica en el cuadro de arriba.

Comentarios

1. Proponemos que se inserte el cuadro y el título.

2. Estamos de acuerdo en la necesidad de determinar las impurezas minerales, sin embargo no sólo debiera analizarse para arena, sino también debiera incluir otros metales como plomo, etc.

[7.2 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Comentario

Proponemos que el término ‘por ejemplo’ se inserte inmediatamente después de la palabra ‘defectuosos’ y ‘aquel envase’ en la frase a continuación, para clarificar su redacción.

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando cumple con la verificación del promedio (promedio es cuando la cantidad contenida en todos los envases del lote no es menor que la cantidad declarada en la etiqueta), y también cuando el número de “**envases defectuosos**”; un envase que no cumple con los requisitos del peso drenado, como se indica en la Sección 7.1.4 debería considerarse como “defectuoso”) no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente, con un NCA de 6.5]

OEITFL

OEITFL representa los intereses de las industrias de elaboración de frutas y hortalizas de la UE. Nuestros miembros son predominantemente asociaciones nacionales que representan más de 500 empresas en 13 países europeos que producen confituras y conservas, frutas en conserva, hortalizas congeladas, hortalizas en conserva y hortalizas deshidratadas.

En respuesta a su solicitud de observaciones en el Trámite 6 sobre el Proyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas, la OEITFL quisiera presentar algunas observaciones en nombre de los fabricantes de conservas de frutas, confituras, jaleas y mermeladas.

Especialmente, la OEITFL quisiera que algunos aspectos del proyecto de norma del CODEX coincidiera con la legislación existente de la UE (*Directiva 2001/113/CE del Consejo, relativa a las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada*):

1) Llenado del envase (“7.1.1. Llenado mínimo”)

En general, no es necesario definir un llenado mínimo; para los envases de vidrio transparente el nivel de llenado es visible, y para latas y otros envases una gran cantidad de aire en el envase representa problemas de calidad. El porcentaje que se puede lograr varía principalmente según el tipo de envase, y para algunos tipos de envases, no se puede lograr el 90% (p. ej., envases pequeños/flexibles o porciones individuales de confitura en forma de palitos, "jam-sticks"). Por lo tanto, pedimos que se borre la definición de llenado mínimo. Como mínimo, el 90% se debe reducir al 85% como regla general y, además, se debe permitir que se hagan ciertas excepciones al 85% porque algunos tipos de formas de envases – tal como envases con un cuello de botella estrecho, así como también algunos tamaños de porciones o envases pequeños/flexibles – tampoco llegan al 85%.

2) Contenido de azúcar / contenido de fruta en la etiqueta (“8.3. Declaración de la cantidad de fruta y azúcar”)

En vez de dejar el contenido de azúcar y fruta (“elaborado con X g de fruta por 100 g”) como una opción, quisiéramos pedir que la declaración de contenido de azúcar y fruta coincida con la directiva de la UE donde esta declaración es obligatoria.

3) Definición de mermelada de agrios (“2.1. Definiciones”)

Las palabras “Extracto acuoso y cáscara” deberían ser incluidas en la definición de mermelada de agrios.

4) Requisitos de calidad para la categoría Confituras (mermeladas, jaleas) “extra” (“3.1.2. Contenido de fruta”)

La definición de una confitura “extra” en la directiva de la UE ofrece, además de un alto contenido de fruta, estrictos criterios de alta calidad (sólo pulpa sin concentrar, menos aditivos, no “frutas de baja calidad”). El proyecto de norma del Codex sólo prevé un contenido más alto de fruta. Solicitamos que se apliquen los mismos criterios estrictos de calidad que en la directiva de la UE.

5) Contenido de fruta (“3.1.2 Contenido de fruta”)

Jengibre: la directiva de la UE prevé 15% para jengibre y no 11% como se indica en el proyecto de norma del Codex.

Zumo (jugo) concentrado de uva labrusca: sólo debería ser permitido en la confitura de uva labrusca.

Mermelada de agrios: El proyecto de norma del Codex prevé que “*El producto ...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 endocarpio no deberá ser menor del 7.5% del producto terminado cuando éste se ha elaborado principalmente con naranjas*”.

i) Pedimos que esto sea extendido a todas las mermeladas de agrios y no sólo a las que están elaboradas predominantemente de naranjas.

ii) “Ingredientes de frutos cítricos” debería ser reemplazado por “fruto cítrico” con la finalidad de asegurar los mismos requisitos de calidad definidos en la directiva de la UE: “*La cantidad de **fruto cítrico** usada en la elaboración de 1000 g de producto final no deberá ser menor a los 200 g...*”. Más aún, esto sería coherente con los requisitos de calidad para las confituras.

De antemano, gracias por tomar en cuenta la posición de nuestra industria.