

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(a) del programa

CX/PFV 08/24/8

Agosto 2008

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

24^a reunión

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

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (DISPOSICIONES GENERALES)

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

Observaciones en el Trámite 6 de de Australia y la Comunidad Europea

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 Code

Proyecto revisado de Norma del Codex para Hortalizas en Conserva (*disposiciones generales*)

4.4 Agentes endurecedores

- Australia permite que el uso del cloruro de calcio y del gluconato de calcio se determine según las BPF. Bajo el Cuadro 3 de la NGAA tanto el cloruro de calcio como el gluconato de calcio se permiten según las BPF. Australia considera que el limitar la adición del cloruro de calcio y del gluconato de calcio a los guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva es innecesariamente restrictivo y sugiere que se elimine la restricción de la sección 4.4.

7.2 Peso escurrido mínimo

- Australia cuestiona la necesidad de esta cláusula siempre que el producto cumpla con las condiciones declaradas del peso neto según se describen en la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (subcláusula 4.3).

LA COMUNIDAD EUROPEA

Proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva

Observaciones generales: teniendo en cuenta que el Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva es una amalgama de varias normas individuales, el ámbito de aplicación de las categorías de alimentos cubiertas por el Proyecto de Norma del Codex en curso de elaboración para Algunas Hortalizas en Conserva es más restrictivo (por ejemplo, no se incluyen las hortalizas en conserva a base de salsas). Así pues, la necesidad tecnológica de algunos aditivos, justificada con arreglo a cada una de las normas, puede no estarlo en la presente norma. Esto debería tenerse en cuenta al reevaluar la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios previstos potencialmente para inclusión en la norma.

Reguladores de la acidez

- **Tartratos**

La CE cuestiona la necesidad tecnológica del uso de hasta 10 000 mg/kg (expresado en ácido tartárico) de tartratos en las hortalizas en conserva.

i) Fosfatos

Como principio general, la CE no apoya la inclusión de ninguno de los aditivos alimentarios con fosfatos enumerados en el cuadro (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 y SIN 542) en las hortalizas en conserva. Como la función primaria de los fosfatos es la retención de agua, la CE cuestiona la necesidad tecnológica de tales usos.

Colorantes

Como principio general, la CE no apoya la inclusión en la norma sobre hortalizas en conserva de ninguno de los colorantes enumerados en el cuadro, ya que su uso podría ser engañoso para los consumidores.

Observaciones sobre el uso de aditivos alimentarios del cuadro 3 en algunas hortalizas en conserva

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, no apoyamos 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).

Además, algunos de estos aditivos alimentarios, que pueden haber tenido una función tecnológica en las normas originales al aplicarse a hortalizas con salsas y grasas, ya no resultan justificados para hortalizas con líquidos de cobertura que se ajusten al Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas

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 Algunas Hortalizas en Conserva».

La Comunidad Europea ya presentó observaciones por escrito en relación con las **disposiciones sobre aditivos alimentarios** del «Proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva».

Ámbito de aplicación

Convendría que, en ciertos casos, pudiera ampliarse el ámbito de aplicación para incluir los productos destinados a la elaboración industrial, con detalles en el anexo correspondiente.

Descripción

Factores esenciales de composición y calidad

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

Sugerimos sustituir la frase por:

«Hortalizas o mezclas de hortalizas, según se definen en la Sección 2, y un medio de cobertura apropiado para el producto.».

Aditivos alimentarios

El 4 de diciembre de 2007, la Comunidad Europea envió observaciones a la Secretaría del Codex en respuesta a la Circular CL 2007/22-PFV del Codex: **Disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva.**

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1.1 Llenado mínimo

Debería 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 del 90% debería 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, se plantean problemas en relación con el llenado mínimo en caso de envases muy pequeños y de envases flexibles. Por consiguiente, el texto debería rezar:

«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).».

7.1.4 Peso escurrido mínimo

Las Secciones 7.1.4.2 y 7.1.2 deberían ir ambas entre paréntesis, habida cuenta del trabajo que se está llevando a cabo para preparar un método de controles metrológicos del peso escurrido neto de las hortalizas en conserva.

8. ETIQUETADO**8.2.3 Otras formas de presentación**

Aquí debería utilizarse la formulación modificada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.