

# 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 4c del programa

CX/PFV 08/24/6  
junio de 2008

## 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

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

(En el Trámite 3)

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que gocen de la condición de observador y que deseen formular observaciones sobre la propuesta anteriormente mencionada, incluidas las posibles repercusiones sobre sus intereses económicos, a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **15 de agosto de 2008**. Las observaciones deberán dirigirse:

a:

Sra. D. Chen-Moulec  
US Codex Office,  
Food Safety and Inspection Service,  
US Department of Agriculture,  
Room 4861 South Building,  
1400 Independence Ave., S.W.,  
Washington, D.C. 20250-3700  
(Estados Unidos de América)  
Fax: + 1.202.720.3157;  
Correo electrónico: [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov)  
- *preferiblemente* -

con copia a:

Secretaría,  
Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa mixto FAO/OMS sobre normas  
alimentarias,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Roma,  
(Italia)  
Fax: + 39 (06) 5705 .4593  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
- *preferiblemente* -

## INTRODUCCIÓN

1. La 23ª reunión del Comité acordó regresar las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva al Trámite 3 para recabar observaciones, ser examinados por un Grupo de Trabajo liderado por Francia y volver a examinarlas en el Comité en su próxima reunión. El Grupo de Trabajo revisó las Directrices basado en las observaciones presentadas en la última reunión y en respuesta a la CL 2006/56-PFV y preparó una nueva versión para observaciones adicionales y examen en la próxima reunión del Comité.

2. Los principales cambios a las Directrices se indican más abajo:

2.1 En la sección 3.2 “aceite y puré de tomate” están en corchetes. Estos productos no se adicionan usualmente a los líquidos de cobertura de las conservas de hortalizas y por lo tanto es necesario identificar aquellas hortalizas en conserva que utilizan estos productos como medio de cobertura y si son objeto de comercio internacional.

2.2 Algunos países cuestionaron la necesidad de las Directrices y sugirieron que se incluyeran separadamente en los Anexos disposiciones específicas para medios de cobertura según fuera necesario. Se someten por lo tanto 3 propuestas para comentarios:

- (a) que las Directrices permanezcan tal como se presentan actualmente;
- (b) que las disposiciones de las Directrices se incluyan en el cuerpo de la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva;
- (c) que se incluyan disposiciones específicas para medios de cobertura en los anexos según corresponda.

### **SOLICITUD DE OBSERVACIONES**

3. Se invita a los miembros del Codex y a los observadores que presenten sus observaciones sobre *anteproyecto de Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva* (véase el Anexo). Al proporcionar comentarios, se debe prestar especial atención a las preguntas del párrafo 2.2 y aquellas disposiciones entre corchetes. El Comité del Codex sobre frutas y Hortalizas Elaboradas examinará en su 24.<sup>a</sup> reunión el anteproyecto de Directrices así como las observaciones presentadas en el Trámite 3.

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

**(En el Trámite 3)**

### **1 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Las siguientes Directrices describen los requisitos de composición y etiquetado para los líquidos de cobertura a ser utilizados en las hortalizas en conserva.

### **2 DEFINICIONES**

#### **2.1 Hortalizas en conserva en líquido de cobertura**

El producto se podrá envasar con cualquiera de los líquidos de cobertura que se indican en la Sección 3.

#### **2.2 Hortalizas en conserva envasadas al vacío**

El producto se podrá envasar sin un líquido de cobertura o con un líquido de cobertura que no exceda el 20% del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere la siguiente presión interna mínima a 20°C de:

- (a) [500 milibares] para envases con una capacidad igual o menor de 2550 ml.
- (b) [300 milibares] para envases con una capacidad mayor de 2550 ml.

### **3. COMPOSICIÓN DEL LÍQUIDO DE COBERTURA**

#### **3.1 Ingredientes básicos**

Agua, y eventualmente con la adición de sal.

#### **3.2 Otros ingredientes autorizados**

- (a) azúcares y/o productos alimentarios que confieren un sabor dulce tales como la miel;
- (b) plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos);
- (c) vinagre;
- (d) zumos (jugos) o concentrados de frutas;
- (e) [aceite];
- (f) [puré de tomate].

Estos ingredientes opcionales no deberán alterar de ninguna manera el sabor (aroma) característico del producto.

### **4 ETIQUETADO**

4.1 Si la adición de un ingrediente o condimento (aderezo), según se define en la Sección 3.2, cambia el sabor (aroma) característico del producto, el nombre de dicho ingrediente se deberá indicar junto con la designación comercial del producto o muy cerca de éste.

4.2 El nombre del producto deberá indicar el líquido de cobertura según lo estipulado en la Sección 3. Si el producto se envasa de acuerdo a la Sección 2.2 la frase “envasado al vacío” se deberá indicar junto con la designación comercial del producto o muy cerca de éste.