

comisión del codex alimentarius S



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

Punto 8 del programa

CX/PFV 08/24/10
Julio 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

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Los Gobiernos y las organizaciones internacionales en estado de observadores con el Codex que deseen someter comentarios para esta propuesta, incluyendo posibles implicaciones económicas, deberían hacerlo en conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Relacionados (Manual de Procedimiento del Codex) antes del **31 de agosto de 2008**. Los comentarios deberán dirigirse:

a:

Sra. D. Chen-Mouleuc
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
- *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
- *preferiblemente* -

ANTECEDENTES

1. La 23^a Reunión del Comité reiteró su acuerdo sobre la necesidad de tener un Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que ayudaría a garantizar un enfoque coherente con respecto al formato y a la terminología en las normas del Codex para estos productos. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no discutió el Modelo, pero acordó que debería circular para que el Secretariado del Codex¹ pudiera hacer comentarios y revisiones.

2. El Modelo fue circularizado para obtener comentarios por medio del CL 2006/56-PVF. Los comentarios a este CL fueron presentados por Brasil, la Comunidad Europea y los Estados Unidos de América. El Secretariado del Codex revisó el Modelo, teniendo en cuenta estos comentarios y preparó una versión revisada que anexamos a este documento de trabajo para que la 24^a Reunión del Comité de Frutas y Hortalizas Elaboradas pueda emitir comentarios.

¹ ALINOM 07/30/27 párrafos 10-11

SOLICITUD PARA COMENTARIOS

3. Las notas explicatorias proveen información acerca de la incorporación de comentarios y otras notas. Los miembros del Codex y los observadores están invitados a enviar sus comentarios al Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas (ver Apéndice). Al hacer los comentarios, se debe prestar especial atención a la información y/o preguntas dadas en las notas explicatorias. El Modelo propuesto y los comentarios presentados serán examinados en la 24ª reunión del Comité del Codex sobre las Frutas y las Hortalizas.

NOTAS EXPLICATORIAS DEL MODELO

Consideraciones Generales

4. Los Términos de Referencia del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas abarca todos los tipos de frutas y legumbres aunque en la práctica cubren básicamente 3 tipos de frutas y legumbres a saber: en conserva, congelados rápidos y deshidratados. La Discusión a nivel del Comité desde su 19ª reunión en 1998 se ha enfocado principalmente en la revisión de las normas individuales vigentes para las frutas y las legumbres en conserva y otras frutas para determinar la necesidad de dichas normas. Y, si esto es así, determinar si podrían ser actualizadas y posiblemente incluidas con otros productos similares para los cuales existen normas individuales como en el caso de las Normas para Frutas de Hueso en conserva y Frutas Cítricas en conserva (combinando normas individuales para los albaricoques (damascos), duraznos (melocotón) y ciruelas y las toronjas (pomelos), naranjas y mandarinas, respectivamente) y el trabajo continuo en las normas para las hortalizas en conserva las cuales comprenden 8 normas para varias legumbres en conserva disponibles así como las normas individuales.

5. El modelo propuesto actualmente está basado en el formato para las Normas del Codex sobre los Productos tal como está establecido en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius. Las disposiciones en los distintos títulos corresponden a aquellos que aplican a las normas del Codex para las frutas y las hortalizas en conserva y otras frutas y legumbres elaboradas. Sin embargo, refleja principalmente aquellas disposiciones que se aplican a las frutas y las hortalizas en conserva. La diferencia entre frutas y hortalizas en conserva y congeladas así como a productos deshidratados se pueden alinear sin mucha dificultad. Sin embargo, un trabajo posterior para tener un modelo aplicable para todos los tipos de fruta y hortalizas elaboradas dependerá de la visión del Comité acerca de la necesidad de normas para las frutas y hortalizas congeladas y los productos deshidratados y si esto es así, en el acercamiento que se les de para su revisión, al tomar en cuenta las recomendaciones de la Comisión para llegar a normas más horizontales e inclusivas donde sea posible.

6. Sin embargo, en el caso de los productos deshidratados, el Comité desearía considerar el trabajo, incluyendo el modelo desarrollado por el grupo de Trabajo de la Comisión de la UNECE² sobre las Normas de Calidad en Agricultura y sus secciones especializadas en productos deshidratados. Un ejemplo del Modelo combinado entre el Codex y la UNECE ya está en funcionamiento en relación con el trabajo de la Comisión del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas el cual, por medio de sus términos de Referencia coopera con el Grupo de Trabajo de la UNECE en las Normas de Calidad en Agricultura en el desarrollo de normas mundiales para el Codex para las Frutas y las hortalizas frescas para evitar superponerse y asegurar que esas normas sigan el mismo formato general.

7. Otras normas individuales para ciertas frutas y hortalizas elaboradas las cuales no pueden incluirse en los tipos anteriores como por ejemplo, chutneys de mango, relishes, purés (chestnuts) etc., también siguen el formato de las normas del Codex y pueden incluirse en un “Modelo general para las frutas y hortalizas elaboradas”. Sin embargo, se deberían hacer más ajustes al modelo tal como se dijo anteriormente, teniendo en cuenta el horario de trabajo del Comité, en lo que tiene que ver con la discusión pendiente para trabajo futuro relacionado con otras normas para las frutas y las legumbres elaboradas.

8. Por consiguiente el modelo se ha dejado sin cambiar en términos de las disposiciones comunes a otros tipos de frutas y hortalizas elaboradas y se enfoca en aquellas disposiciones compartidas para las frutas y las legumbres en conserva. Se invita al Comité a considerar: si el modelo debiera abordarse de una manera general para aplicarse a todos los tipos de frutas y hortalizas elaboradas; si se debiera tener modelos separados para las distintas frutas y hortalizas elaboradas (en conserva, congeladas rápidamente, deshidratadas, etc.); o si se

² Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa
(http://www.unece.org/trade/agr/standar/dry/dry_e.html)

debiera avanzar gradualmente ajustando el modelo según el progreso logrado en la revisión de otras normas para frutas y hortalizas elaboradas, p. ej., congeladas rápidamente, frutas y hortalizas deshidratadas, etc.

9. Al hacer comentarios a lo anterior, se le recuerda respetuosamente al Comité de su visión anterior de que el modelo debería tener un formato simple y debería capturar todas las disposiciones requeridas en las normas de los productos del Codex para las frutas y las hortalizas elaboradas para facilitar su aplicación por parte de los Miembros del Codex. El texto en el modelo deberá ser considerado como de aplicación general a de las normas de las frutas y hortalizas elaboradas y puede ser ajustado donde haya necesidad debido a las características particulares de un producto. Se dan concesiones para escribir texto adicional en un espacio en blanco, dependiendo de la especificidad del producto. El modelo deberá servir de base para el desarrollo de las normas del Codex sobre las frutas y las hortalizas elaboradas mientras que cualquier tipo de desviaciones del lenguaje normativo deberá justificarse desde un punto de vista técnico considerando las particularidades del producto en vista a mantener consistencia en el formato de los textos normativos a trabes de las normas del Codex para las frutas y las hortalizas elaboradas.

Consideraciones específicas

10. **Ámbito de aplicación** - Esta sección se aplica de manera uniforme en las normas revisadas para frutas y hortalizas elaboradas p.ej. Normas del Codex para el puré de manzanas en conserva, peras en conserva, frutas con hueso en conserva, etc. El lenguaje normalizado como se indica en la propuesta de Modelo se aplica en todas las normas con los ajustes necesarios, usualmente por inclusión de disposiciones adicionales, dependiendo de la naturaleza del producto.

11. **Descripción** - Esta sección usualmente comprende varias sub-secciones sobre:

12. **Definición del producto** - incluida “otras definiciones” según sea necesario p.ej. Norma del Codex para las Compotas (Conserva de Frutas) y Jaleas. La definición del producto puede incluir una referencia al género y la especie. En algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, se incluyen disposiciones específicas para las especies p.ej. Norma del Codex para las frutas de hueso en conserva. (ver párrafo 16).

13. **Designación del producto** - algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas p.ej. concentrado de tomate elaborado, aceitunas de mesa, etc. incluyen disposiciones para los diferentes tipos comerciales que son característicos del producto. Por lo tanto, no se aplica el texto normalizado a esta sección.

14. **Tipos varietales** - algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas incluyen disposiciones para el tipo varietal p.ej. normas del Codex para peras en conserva, frutas de hueso en conserva, etc. Algunas de estas normas describen los diferentes tipos varietales mientras que otras introducen una disposición general como aquéllas que se indican en la propuesta de Modelo p.ej. normas del Codex para las fresas (frutillas), chutney de mango, etc.

15. En este caso, la forma actual incorpora dos opciones las cuales reflejan el lenguaje usado actualmente en la mayoría de las normas para las frutas y las hortalizas elaboradas. La palabra “elaboración” se ha insertado entre corchetes mientras se considera el hecho de si el modelo debiera abordar las frutas y hortalizas elaboradas en general, o enfocarse por el momento en las frutas y hortalizas en conserva. Además, el término “especie” se ha propuesto como una alternativa al término “variedad (cultivar) comercial” con la finalidad de ampliar la disposición. Esta sugerencia no ha sido incorporada pero se menciona aquí para que sea examinada por el Comité.

16. Un comentario sugiere que las disposiciones para las especies (Sección 2.5) y los tipos varietales (sección 2.6) son relevantes para las frutas y las legumbres elaboradas pero no para las frescas. Debido a que las disposiciones para especies y tipos varietales se aplican a varias normas para frutas y hortalizas elaboradas, éstas se han retenido en el modelo para que el Comité examine más a fondo la necesidad de que estas disposiciones se incluyan en las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas.

17. **Color** - Las disposiciones relativas a los tipos de color se aplican a unas pocas normas para frutas y hortalizas elaboradas y siempre se refieren a disposiciones específicas del producto. Por consiguiente, no hay texto normativo que se aplique a estas secciones. Un comentario sugiere la incorporación de disposiciones adicionales para el color según la Sección 2 (Descripción) para tomar en cuenta el impacto la inclusión de ingredientes, aditivos, etc. Este sugiere que las disposiciones adicionales al respecto se puedan añadir en base a caso por caso cuando se refieran a esta y otras disposiciones como el sabor o la textura en la Sección 3 (Criterio de Calidad).

18. **Paquetes** – Las disposiciones para los tipos de empaque aplican también para varias normas. Algunas de las cuales se refieren a los paquetes regulares/sólidos más otros tipos. Por consiguiente no hay texto normativo que aplique a estas secciones.

19. Formas de presentación - algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas contienen disposiciones para las formas de presentación en forma de un listado ó descripción de los diferentes estilos. Algunas de estas normas también incluyen disposiciones adicionales para “otras formas de presentación”. En este caso, el Modelo propuesto presenta las dos opciones que normalmente aparecen en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, siendo una de ellas más larga y detallada. La segunda opción se podría considerar una versión resumida de la declaración más larga. La mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que contienen una sección sobre “otras formas de presentación” incorporan la declaración más detallada. En ambos casos, se aplica el lenguaje normalizado según se indica en el Modelo propuesto seguido de las disposiciones de etiquetado pertinentes (véase el párrafo 42).

20. Se hace notar también que las formas de presentación forman parte normalmente de la descripción del producto y que las disposiciones adicionales para los demás formas de presentación son sub-secciones de las formas de presentación cuando se encuentran descritas en el Modelo de Normas. Cuando un producto se presenta en diferentes tipos de presentación existen normalmente requerimientos de etiquetado que los acompañan como parte del nombre del producto. Existe una propuesta de la manera cómo tratar las disposiciones de las combinaciones de las formas de presentación con los requerimientos de etiquetado, la cual es presentada al final del modelo la cual refleja en parte las discusiones de la 23ª sesión del Comité y las normas para las frutas y hortalizas elaboradas que cubren productos clasificados de acuerdo a sus formas de presentación.

21. Se hace notar que disposiciones sobre “otras formas de presentación” no siempre acompañan a los requisitos para las diferentes formas de presentación. Hay normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que contienen disposiciones para los diferentes estilos pero no incorporar disposiciones adicionales para las “otras formas de presentación”.

22. Tamaño (calibre): Las disposiciones para el tamaño tal cuales no aplican en el Modelo General de Codex de Normas para las Frutas y Hortalizas Elaboradas. El tamaño del producto está comúnmente vinculado con la designación o la forma de presentación (Sección 2- Descripción) y es aplicado con más consistencia como un criterio de calidad en términos a las tolerancias del tamaño o las tolerancias generales por los defectos (Sección 3). Un comentario sugirió incorporar disposiciones para el tamaño bajo la Definición del Producto. Se hace anotar que las disposiciones adicionales, según la naturaleza del producto, está proporcionado con el espacio en blanco en la nota de pie 1. Como el tamaño no es una disposición muy común identificada al menos en el Modelo de Norma vigente, se ha introducido una referencia en la nota de pie 1 que permite la aplicación de este parámetro bajo las secciones 2 o 3 (ver también el párrafo 28).

23. Otras disposiciones - también se pueden incorporar dependiendo de la naturaleza del producto. En este caso no se aplica el lenguaje normalizado.

24. **Factores esenciales de composición y calidad** - Esta sección se divide normalmente en dos sub-secciones principales relativas a:

- Composición y
- Otros criterios de calidad

25. Composición - incluye disposiciones para los ingredientes básicos, líquidos de cobertura (según corresponda) y otros ingredientes autorizados (ingredientes facultativos).

26. En el caso de las disposiciones para los líquidos de cobertura, el Comité, en su 22ª reunión, acordó referirse a las disposiciones generales pertinentes sobre los líquidos de cobertura para las frutas y/u hortalizas en conserva y, según corresponda, incluir disposiciones adicionales en este sentido. Sin embargo, el Comité reconoció que podría haber casos en que se necesitaran disposiciones específicas para los líquidos de cobertura dependiendo de la naturaleza del producto. Esta decisión se refleja en el Modelo propuesto introduciendo bajo 3 posibles opciones bajo esta disposición.

27. Criterios de calidad - usualmente contienen disposiciones generales o separadas para el color, olor (aroma), sabor (gusto) y textura. Algunas veces la palabra “flavour” puede utilizarse para designar sea el “olor (aroma)” o el “sabor (gusto)” dependiendo de qué término no aparece en la norma. Cuando las normas incorporan disposiciones generales para estos parámetros, se aplica un texto normalizado según se indica en el Modelo propuesto. El texto en *italicas* refleja la decisión tomada en la 23ª reunión en este particular.

28. Además, los criterios de calidad también comprenden disposiciones para los “defectos” que incluye “definiciones” y “tolerancias” y, en algunas normas, disposiciones para el “tamaño” (calibre) (homogeneidad). Estas disposiciones son específicas del producto y por lo tanto, no se aplica el texto normalizado.

29. Los criterios de calidad también proporcionan disposiciones para las clasificación de “envases defectuosos” en relación con la “aceptación del lote” que se aplica a la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y que tienen un texto normalizado según se indica en el Modelo propuesto. Además, en la última reunión del Comité, se acordó incorporar una excepción para las envases no destinados a la venta al por menor ya que estas disposiciones no se aplicaba a este tipo de envases.

30. Un comentario sugiere añadir más disposiciones para evitar coincidir entre la cantidad y la inocuidad del producto en términos de aceptación o sea “c) no haya coincidencia cualquier otra disposición relevante para la inocuidad del producto”. Se hace notar que las normas para los frutos y las hortalizas elaboradas no se enfoca esencialmente en disposiciones de inocuidad. Debido a que ninguna de las normas para estos productos contiene disposiciones adicionales de tal índole, la sección 3.4 se dejó sin modificar, y se plantea la pregunta al Comité sobre el hecho de si tales disposiciones son o no necesarias.

31. **Aditivos alimentarios** – Esta sección ha sido actualizada en base a los últimos desarrollos en las reuniones recientes de la Comisión del Codex Alimentarius.

32. Además, la 22ª reunión del Comité, estuvo de acuerdo en que, como el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) estaba considerando la relación entre las normas de productos del Codex y la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA), sería apropiado mantener una “lista de disposiciones individuales para aditivos alimentarios sujeto a ratificación por parte del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su inclusión en la NGAA”.

33. En este sentido, la 28ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius estuvo de acuerdo con el enfoque propuesto por el CCFAC de reemplazar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en aquellas normas de productos que tuvieran una correspondencia uno a uno con la categoría de alimento de la NGAA introduciendo un texto que hiciera referencia a las disposiciones pertinentes para esta categoría en la NGAA.

34. Algunos Miembros y Observadores del Codex han comentado en diferentes reuniones de comités del Codex que la lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios se mantuviera para aquellos aditivos que requerían una dosis máxima (Cuadros 1 y 2 de la NGAA) mientras que aquellos productos regulados por el Cuadro 3 de la NGAA a saber - aditivos permitidos para su utilización en alimentos en general de acuerdo a las BPF a menos que se declare lo contrario - se podrían remover de la lista e incluirlos en una declaración general.

35. **Contaminantes** - El Modelo refleja la decisión que se tomó en la 31ª reunión del Comité del Codex Alimentarius, que está de acuerdo con el formato de las normas de producto del Codex, es decir, dos secciones separadas para “residuos de plaguicidas” y “otros contaminantes” e incorporar el texto normalizado que usualmente se aplica en las normas del Codex para productos. Las disposiciones adicionales que se incluyan dependiendo de la naturaleza del producto, especialmente aquellas para ajustar los límites máximos de residuos/niveles máximos de contaminantes utilizando un factor de concentración para el correspondiente producto fresco o sin concentrar, se deberán remitir a los comités horizontales pertinentes a saber los Comités del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y Contaminantes respectivamente.

36. Se invita al Comité a examinar la idoneidad de hacer mención a los “residuos de medicamentos veterinarios” en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas o si el término “y/o” proporciona suficiente flexibilidad para introducir esta disposición en las normas. Se señala que el término “o” ha sido introducido deliberadamente en los textos normalizados para proporcionar flexibilidad en el caso de los productos de origen vegetal.

37. **Higiene** - Esta sección se divide en dos sub-secciones que contienen disposiciones normalizadas que se aplican a todas las normas del Codex para productos según se establece en el Manual de Procedimiento de la Comisión. Se incluye una nota a pie de página para aquellos productos esterilizados elaborado de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y Poco Ácidos Acidificados Envasados siguiendo la recomendación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Se pueden incluir disposiciones adicionales de higiene dependiendo de las características específicas del producto que están sujetas a ratificación del CCFH.

38. **Pesos y Medidas** - Esta sección se divide en dos sub-secciones relativas al “llenado del envase” y el “peso escurrido mínimo” (cuando corresponda). Las disposiciones relativas al llenado del envase comprenden el “llenado mínimo”, “clasificación de envases defectuosos” y la “aceptación del lote”. Todas estas disposiciones tienen texto normalizado según se indica en el Modelo propuesto con algunos ajustes para las disposiciones sobre el peso escurrido mínimo” donde algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas incorporan disposiciones específicas con diferentes porcentajes mientras que otras incluyen una disposición general.

39. Algunas delegaciones cuestionan la inclusión de disposiciones para los pesos y medidas pues las mismas ya están cubiertas por la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados (GSFL). Las disposiciones para los pesos y medidas están en cumplimiento con el Formato de las Normas del Codex para Productos. Además, en la última reunión del Comité, se introdujeron ajustes para tener en cuenta los envases flexibles que no cumplían con las disposiciones normalizadas que se referían mayormente a los envases rígidos. Esta decisión también se refleja en el Modelo propuesto.

40. Un comentario sugiere que las disposiciones para el mínimo llenado tal como están aplicadas actualmente puedan ser preceptivas, podrían limitar la innovación y por consiguiente crear barreras técnicas al comercio. Se hace notar que el Modelo de normas es un documento de guía para ser usado por el Comité para asegurar consistencia en la aplicación de dichas disposiciones generales aplicables a las normas del Codex para las frutas y las legumbres elaboradas mientras que las posibles derivaciones de estas disposiciones (por ej. Adiciones o eliminaciones de las disposiciones comunes) debido a las características específicas al producto fueron proveídas en las notas de pie relacionadas con la naturaleza del producto. Otro comentario indicó que el texto proporciona flexibilidad en términos del tipo de envases no debería ser parte del lenguaje normativo. La disposición se puso en corchetes y se hizo referencia a la misma en la nota de pie 2 para indicar la dependencia de esta disposición en la naturaleza del producto.

41. **Etiquetado** - Esta sección incorpora una referencia para el cumplimiento con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados que se aplica a todas las normas del Codex para productos. Las disposiciones para los envases no destinados a la venta al por menor y para “otras formas de presentación” (cuando corresponda) responden a disposiciones normalizadas que son comunes a las normas del Codex para productos. Se pueden agregar disposiciones adicionales de etiquetado dependiendo de las peculiaridades del producto que están sujetas a ratificación por parte del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. El lenguaje utilizado está en línea con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre-Envasados y las recomendaciones de la 35ª reunión del Comité de Etiquetado de Alimentos.

42. El lenguaje adicional de las disposiciones que puede ser característico del producto, por ejemplo, empaque medio, grado, color etc., está proporcionado por el espacio en blanco en la nota de pie 1. En el caso en que apliquen las provisiones para otros estilos, la Sección 8.2.2 incorpora el lenguaje normativo que aplica a las normas para frutas y hortalizas elaboradas.

43. **Métodos de Análisis y Muestreo** - Esta sección debe incorporar una lista de los métodos de análisis para la combinación “disposición en la Norma/método” y planes de muestreo apropiados (cuando haya necesidad). No hay un enfoque común para esta sección en las normas del Codex para productos aunque la tendencia es de mantener la lista de métodos de análisis en las normas de productos como lo haya ratificado el Comité del Cobre sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Se indica una propuesta para el formato de esta sección en el Modelo. Además, se propone un plan de muestreo como guía para los trabajos del Comité.

44. **Otros Aspectos-** Para obtener comentarios en el Modelo se invita cordialmente a los miembros y los observadores del Codex a revisar las secciones pertinentes del Manual de Procedimientos de la Comisión y particularmente el formato para las normas de los productos y la relación entre los comités de productos y los generales.

**MODELO PROPUESTO PARA LAS
NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

Nota del Secretariado: En este texto se utilizan las siguientes convenciones:

[texto]: Textos optativos o para los cuales existen varias alternativas posibles en función del producto de que se trate.
{texto} Textos que explican el empleo del modelo. Estos textos no aparecerán en las normas.

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al [nombre común del producto], según se define en la Sección 2 *infra*, que está destinado al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

..... 1

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por [nombre común del producto] el producto:

- (a) preparado con [nombre común del/los producto(s)] de acuerdo con las características de la(s) especie(s) (nombre(s) Latino(s))¹;
- (b) [envasado (con agua u otro) (*con o sin un*) medio de cobertura líquido apropiado según se indica en la Sección 3.1.2]²;
- (c) [tratado (térmicamente) de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro]².
- (d) 1

2.2 DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO

[Nombre común del producto] se clasifican [puede clasificar] en uno de los siguientes 1

2.3 TIPOS DE ENVASE

- (a) **Envase “Compacto”** - sin adición de líquido alguno o con una cantidad pequeña de líquido³
- (b) **Envase “Ordinario”** - con un líquido de cobertura añadido, según se especifica en la Sección 3.1.2.
- (c) 1

2.4 TIPOS DE COLOR

[Nombre común del producto] se clasifican [puede clasificar] en uno de los siguientes 1

2.5 ESPECIES

..... 1

2.6 TIPOS VARIETALES

Podrá utilizarse cualquier variedad (cultivar) comercialmente cultivada para conserva.

o

Deberán designarse distintos tipos varietales para el [Nombre común del producto]

¹ {de acuerdo con la naturaleza del producto, las disposiciones entre corchetes podrán eliminarse si no son aplicables/necesarias por ej. calibre}

² {de acuerdo con la naturaleza del producto la disposición entre corchetes se puede eliminar ya que no se aplica al producto o no es necesaria}

³ Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva.

..... 1

2.7 FORMAS DE PRESENTACIÓN

..... 1

2.7.1 *Otras 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 todos los requisitos pertinentes de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

o

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*

[Nombre común de la fruta/hortaliza] según se define en la Sección 2.1 [y un medio de cobertura líquido (apropiado para el producto) (cuando corresponda)]²

..... 1

3.1.2 *Líquidos de cobertura*

I(a) De conformidad con las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003) y/o las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (CAC/GL ##-###) (según corresponda).

I(b) Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

..... 1

o

II. [Nombre común del producto] podrán envasarse en los siguientes líquidos de cobertura:

..... 1

3.1.3 *Otros ingredientes autorizados*

..... 1

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.1 [Nombre común del producto] deberá(n) tener un color, sabor y olor normales y poseer la textura característica del producto.

[Nombre común del producto] *deberá(n) tener un color, sabor, olor y textura característica del producto.*

..... 1

3.2.2 *Uniformidad de tamaño*

..... 1

3.2.3 Definición de defectos

[Defecto] - [Definición]

1

3.2.4 Defectos y Tolerancias

1

Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

Defectos	Límites Máximos
(a) [Defecto]	[disposiciones específicas según corresponda p.ej. porcentajes en número/volumen/cm/etc., por conteo, por unidades, por piezas, en cm ² /mm ² de superficie total por kg de contenido total, etc.]

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 [(excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra)]² se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.
- (c)

1

[Estos criterios de aceptación no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.]²

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

I CLASE FUNCIONAL [P.EJ. AGENTES ACIDIFICANTES]

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima ⁴
###	XXX	Limitada por las BPF o nivel numérico (en porcentaje o mg/kg)
###	XXX	
###	XXX	

o

II. [Clase funcional del aditivo alimentario] utilizado de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o incluido en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma.

5 CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

5.1.1 El/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma deberá(n) cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas y/o medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

1,5

⁴ {sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios e inclusión en la Norma General para Aditivos Alimentarios si es posible}

⁵ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas}

[5.1.2 A fin de considerar la concentración del producto, la determinación del límite máximo de residuo de plaguicida deberá tener en cuenta el contenido total de sólidos solubles naturales, siendo el valor de referencia para la fruta/hortaliza fresca de (valor numérico)]^{2, 5}.

5.2 OTROS CONTAMINANTES

5.2.1 El/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos en la Norma General del Codex para Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX/STAN 193-1995).

1, 6

[5.2.2 A fin de considerar la concentración del producto, la determinación del nivel máximo del contaminante deberá tener en cuenta el contenido total de sólidos solubles naturales, siendo el valor de referencia para la fruta/hortaliza fresca de (valor numérico)]^{2, 6}.

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 del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), [el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente (CAC/RCP 40-1993), el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993)]² 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 los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)*.

[* Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.]²

1, 7

7 PESOS Y MEDIDAS^[8]²

7.1 Llenado del Envase

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto [incluido el líquido de cobertura (cuando corresponda)]² que 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]². 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. Esta disposición no se aplica a la hortalizas envasadas al vacío.

7.1.2 Clasificación de envases “Defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

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 de 6,5.

⁶ { Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Contaminantes }

⁷ { Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos }

⁸ Las disposiciones de esta Sección no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno⁹.

(a)	[Forma de presentación 1]	##% [del peso neto]
(b)	[Forma de presentación 2]	##% [del peso neto]
(c)	[Forma de presentación n]	##% [del peso neto]

7.1.4.2 Aceptación del lote

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

8 ETIQUETADO

8.1 El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto deberá ser [nombre común del producto o nombre común de la fruta/hortaliza]

1, 10

[8.2.2 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.7.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.]²

[8.2.3 Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.3, cambia el sabor/color, etc. característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según proceda.]²

8.2 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 MUESTREO¹¹

Disposición	Método	Principio	Observación	Tipo
Deberá coincidir con la disposición en la Norma			Cualquier aclaración adición según corresponda	##

⁹ Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

¹⁰ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos}

¹¹ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras}

Modelo para las Normas sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

Example:

Disposición	Método	Principio	Observación	Tipo
Arsénico	ISO 6634:1982	Espectrofometría, dietiltiocarbamato de plata		III

Sección alterna sobre las formas de presentación y las disposiciones de etiquetado

2 Formas de presentación

Se permitirá cualquier forma de presentación del producto, a condición de que éste cumpla todos los requisitos de la Norma.

8 ETIQUETADO

8.1 Declaración general relativa a la GSFL

8.2 Nombre del producto

8.2.1 Disposiciones para el nombre del producto.

8.2.2

8.2.n La presentación deberá indicarse en la etiqueta del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

o

8.2.n Las formas de presentación, según se definen en la Sección ##, deberán declararse como parte del nombre o cerca de éste [cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor].

Planes Muestreo

EL NIVEL APROPIADO DE INSPECCIÓN SE SELECCIONA DE LA SIGUIENTE MANERA:

NIVEL DE INSPECCIÓN I Muestreo Normal

NIVEL DE INSPECCIÓN II Disputas

tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote.

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6.5)

PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de 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
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 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
PESO NETO MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de 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)

PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de 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
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 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
PESO NETO MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de 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