

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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 5b del programa

CX/PFV 10/25/6-Add. 1
Septiembre de 2010

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

25^a reunión
Bali, Indonesia,
25 – 29 de octubre de 2010

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA (Revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003) OBSERVACIONES PRESENTADAS POR: Brasil, Malasia, Tailandia y los Estados Unidos de América

BRASIL

En relación con el anteproyecto de anexo antedicho, Brasil quisiera felicitar a Francia por el trabajo realizado y apoyar la recomendación final del grupo de trabajo para conservar la norma como un documento independiente.

Además, nos gustaría compartir una observación específica:

Sección y frase/párrafo
3.2 CRITERIOS DE CALIDAD
Tipo de cambio
Adición
Justificación
Dado que los brotes de bambú se consumen mayormente crudos (en ensaladas) y los niveles por encima de 10 mg/kg están relacionados con la toxicidad aguda*, Brasil considera que se debe adoptar la misma referencia general al contenido máximo de ácido cianhídrico de la Norma del Codex para el Gari (CODEX STAN 151-1989) a fin de proteger a los consumidores del riesgo asociado a dicho consumo. Brasil quisiera destacar que otras normas del Codex también están sujetas a la misma disposición, CODEX STAN 176-1989 (harina de yuca) y CODEX STAN 238-2003 (yuca dulce).
Cambios propuestos
<u>Contenido de ácido cianhídrico</u> <u>El contenido total de ácido cianhídrico de los brotes de bambú no debe exceder los 2 mg/kg.</u>

* <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v30je18.htm>

MALASIA**OBSERVACIONES GENERALES**

Malasia propone mantener esta norma como un documento independiente ya que el producto se envasa en medios de cobertura con o sin fermentación.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN****3.1.2 Medios de cobertura****3.1.2.2 Otros ingredientes autorizados**

(b) plantas aromáticas comestibles, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos);

Observaciones:

Malasia opina que es necesario incluir la palabra “comestibles” para diferenciar a las plantas aromáticas comestibles de las no comestibles.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez de conformidad con los Cuadros 1 y 2 ~~3~~ de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Observaciones:

Malasia quisiera proponer la eliminación de la referencia al Cuadro 3 e incluir la referencia a los Cuadros 1 y 2 dado que la NGAA del Codex no incluye el ácido tartárico en el Cuadro 3.

El ácido tartárico tiene una IDA y en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA del Codex se debe asignar y proponer un valor numérico para el uso de Tartratos en alimentos de categoría 0.4.2.2.4 *Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización* en un nivel máximo de uso de 1300 mg/kg.

8. ETIQUETADO**8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO**

8.1.1 El nombre del producto deberá ser “~~brotos de bambú~~”, “brotos de bambú”, “brotos de bambú cocidos” o “brotos de bambú fermentados”. Cuando proceda, se deberá indicar la forma de presentación como parte del nombre del producto.

Observaciones:

Malasia propone eliminar el término repetitivo “brotos de bambú”.

8.1.4 Cuando los condimentos usados son de origen animal, el nombre del condimento debe estar acompañado por el nombre común del animal.Observaciones:

Malasia propone incluir la declaración del origen del condimento con la inserción del párr. 8.1.4 para brindar información a fin de indicar el origen del condimento (ingrediente) a elección del consumidor.

TAILANDIA**Anteproyecto de norma del Codex para los brotes de bambú en conserva**

Queremos reiterar nuestra opinión de que la norma para los brotes de bambú no debería incluirse como un anexo de la norma para algunas hortalizas en conserva, ya que el examen de la inclusión de los brotes de bambú como un anexo de la norma para algunas hortalizas en conserva complicaría y demoraría el trabajo.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Queremos proponer que se elimine la oración “que cumplen con las características de las especies comestibles de brotes de bambú”, así como también la sección 2.2: Especies, porque esto ya se menciona en la sección 2.1 (a).

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

En el texto de la sección (a), la oración podría modificarse con la siguiente redacción: “(a) preparado a partir de especies de brotes comestibles de bambú en un líquido de cobertura con o sin fermentación

ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos se complace en presentar las siguientes observaciones sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva (Revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003).

EE. UU. reconoce los esfuerzos del grupo de trabajo asignado para evaluar la posibilidad de incluir la Norma del Codex para Brotes de Bambú en Conserva (revisión de la norma CODEX STAN 241-2003) como Anexo de la Norma del Codex para algunas Hortalizas en Conserva (Codex Stan 297-2009).

Tomando en cuenta que el ámbito de aplicación de la Norma del Codex para algunas Hortalizas en Conserva (Norma Codex Stan 297-2009) excluye a las hortalizas que han sido sometidas a un proceso de fermentación láctica, encurtidas o conservadas en vinagre y considerando que la Norma para Brotes de Bambú en Conserva incluye los brotes de bambú en medios de cobertura con o sin fermentación, EE. UU. recomienda que la Norma para Brotes de Bambú en Conserva permanezca como una norma independiente y no se incluya en el Anexo de la Norma del Codex para algunas Hortalizas en Conserva (Codex Stan 297-2009).

La Norma del Codex para Brotes de Bambú en Conserva (revisión de la norma CODEX STAN 241-2003) es una norma relativamente nueva y, hasta la fecha, EE. UU. desconoce cualquier problema con su aplicación por parte de los organismos de reglamentación y de la industria o que de alguna manera no proteja a los consumidores. Por lo tanto, Estados Unidos considera que hay que mantener esta norma intacta, con una revisión que se sugiere a continuación.

Observaciones específicas

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Estados Unidos llama la atención del CCPFV sobre la recomendación de la 58.^a reunión del Comité Ejecutivo del Codex Alimentarius refrendada por la 28.^a reunión de la Comisión del Codex, que dice que “La NGAA debería ser el único punto de referencia autorizado para los aditivos alimentarios y ello debería indicarse claramente en todas las normas para productos” (Alinorm 05/28/3A, párrafo 56 [15]). Por lo tanto, Estados Unidos recomienda que este proyecto de revisión de norma cumpla con el formato recomendado para las normas de productos según se indica en el Manual de Procedimiento¹, que debería tomar la siguiente forma:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

~~Los reguladores de la acidez utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios~~

~~(CODEX STAN 192-1995) son aceptables para su uso en los alimentos regulados por esta norma.~~

SIN N.º Nombre del Aditivo Alimentario Nivel Máximo

334 — Ácido tartárico — 1300 mg/kg

5

“[La clase funcional de aditivos alimentarios, incluidos los reguladores de la acidez, antioxidantes, potenciadores de sabor y conservantes, entre otros, puede utilizarse] de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios para la categoría de alimentos 04.2.2.4. [Las frutas y hortalizas elaboradas (incluidas las raíces de setas y hongos, los tubérculos, las legumbres y las leguminosas y el áloe vera) y las algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja, o que se incluyan en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios son aceptables para ser utilizados] de conformidad con esta norma.]”

¹ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, decimoctava edición, página 47