

# 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 9a del programa

CX/PFV 10/25/11

Julio de 2010

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

25ª reunión  
Bali, Indonesia,  
Del 25 al 29 de octubre de 2010

### CUESTIONES RELATIVAS A ALGUNAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA

Se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones en calidad de observadores que deseen formular observaciones sobre las cuestiones planteadas en el presente documento, a que las remitan por escrito, de preferencia por correo electrónico, antes del **30 de septiembre de 2010**. Las observaciones deberán dirigirse:

A:

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  
EE.UU.  
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 Conjunto 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* -

Los siguientes asuntos se señalan a la atención del Comité para examen en su 25ª reunión:

#### DISPOSICIONES SOBRE MEDIOS DE COBERTURA EN LA NORMA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS

La *Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007)*<sup>1</sup> fue adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 30º período de sesiones (julio de 2007)<sup>2</sup>, tal como fue propuesta por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en su 23ª reunión (octubre de 2006)<sup>3</sup>.

Al momento de la adopción de la norma, todavía se tenía por entendido que las disposiciones sobre los medios de cobertura para las hortalizas en conserva se elaborarían por separado; por lo tanto, el Comité acordó incluir una referencia sobre las “*Directrices del Codex para Medios de Cobertura para Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración)*” en la sección sobre medios de cobertura, en espera de la finalización de las directrices. Además, las disposiciones sobre los medios de cobertura para las frutas encurtidas deberían ser coherentes con las *Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003)*.

<sup>1</sup> Las normas del Codex y textos afines se pueden descargar de: [http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp) al hacer clic en “Normas oficiales” y luego en “Normas oficiales del Codex”.

<sup>2</sup> ALINORM 07/30/REP, Ap. IV.

<sup>3</sup> ALINORM 07/30/23, párr. 38.

Al concluir el trabajo sobre la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 24ª reunión (octubre de 2008), acordó suspender el trabajo sobre las Directrices del Codex para Medios de Cobertura para Hortalizas en Conserva incorporando las disposiciones sobre los medios de cobertura en el cuerpo principal de la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva*<sup>4</sup>. La Comisión, en su 32º período de sesiones (julio de 2009), estuvo de acuerdo con esta decisión<sup>5</sup>.

Se invita al Comité a examinar si se debieran o no elaborar disposiciones específicas para los medios de cobertura relacionados con las hortalizas encurtidas en la *Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas*.

Pueden tomarse ejemplos de las disposiciones sobre medios de cobertura de productos afines de la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (CODEX STAN 197-2009)* y la *Norma para Pepinos Encurtidos (Encurtido de Pepinos) (CODEX STAN 115-1981)*.

#### MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO EN LAS NORMAS REVISADAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas acordó que los métodos de análisis, incluidos los métodos recomendados por el Codex (CAC/RM), se insertarían en las normas pertinentes bajo examen<sup>6</sup>.

Después de esta decisión, las normas revisadas adoptadas en el 2007 (*tomates en conserva, concentrados de tomate elaborados, algunos frutos cítricos en conserva y frutas y hortalizas encurtidas*) y en el 2009 (*confituras, jaleas y mermeladas y algunas hortalizas en conserva*) incluyen una lista de los métodos de análisis pertinentes al producto o productos regulados por las normas.

Las otras normas revisadas adoptadas en 2001 y 2003, hacen referencia al Volumen 13 del Codex Alimentarius. Se ha discontinuado la publicación de éste y todos los Volúmenes del Codex Alimentarius (es decir, los Volúmenes 1 a 14). A fin de mantener coherencia con el enfoque tomado en las normas revisadas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, los siguientes métodos de análisis y métodos recomendados por el Codex, según fueron ratificados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), deberán insertarse en las siguientes normas revisadas por el Comité:

#### Norma para el Kimchi (CODEX STAN 223-2001)<sup>7</sup>

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	Tipo
Peso escurrido	AOAC 968.30	Gravimetría	I
Impurezas minerales	AOAC 971.33	Incineración	I
Sal (cloruro de sodio)	AOAC 971.27 (método general del Codex)	Potenciometría (determinación del contenido de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II
Acidez total	AOAC 942.15	Titulometría	I

#### Norma para los Productos Acuosos de Coco: Leche de Coco y Crema de Coco (CODEX STAN 240-2003)<sup>8</sup>

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	Tipo
Grasas totales	ISO 1211:1999 IDF 1D: 1996	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Sólidos totales	ISO 6731:1989 IDF 21B: 1987	Gravimetría	I
Sólidos no grasos	ISO 1211:1999 IDF 1D: 1996 y ISO 6731:1989 IDF 21B: 1987	Cálculo: Gravimetría (Röse-Gottlieb) Gravimetría	I

<sup>4</sup> ALINORM 09/32/27, párr. 77.

<sup>5</sup> ALINORM 09/32/REP, párr. 55.

<sup>6</sup> ALINORM 03/27, párr. 100, ALINORM 05/28/27, párr. 101.

<sup>7</sup> ALINORM 99/23, Ap. III, Parte I.B.

<sup>8</sup> ALINORM 09/32/23, Ap. IV.B.

Humedad	ISO 6731:1989 IDF 21B: 1987	Cálculo: Gravimetría	I
---------	--------------------------------	-------------------------	---

Se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones en calidad de observadores a determinar si CAC/RM 46-1972 (llenado del envase) debiera o no incluirse para las disposiciones sobre el llenado mínimo.

**Norma para las Frutas de Hueso en Conserva (CODEX STAN 242-2003)<sup>9</sup>**

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	Tipo
Peso escurrido	AOAC 968.30 ISO:2173:1978 (Método general para las frutas y hortalizas elaboradas)	Gravimetría	I
Sólidos solubles	AOAC 932.14C (Método general para las frutas y hortalizas elaboradas)	Refractometría	I

**Norma para la Compota de Manzanas en Conserva (CODEX STAN 17-1981) y Norma para las Peras en Conserva (CODEX STAN 61-1981)**

No hay métodos de análisis identificados para la compota de manzanas y peras en conserva. Se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones en calidad de observadores a proponer métodos de análisis para estos productos, según corresponda, tomando en cuenta la información presentada en el siguiente párrafo.

Métodos de análisis disponibles para las frutas y hortalizas elaboradas en general y para productos específicos que correspondan a esta categoría pueden encontrarse en CODEX STAN 234-1999. Además, en el anexo del presente documento se incluye información para los métodos de análisis generales para las frutas y hortalizas elaboradas que han sido ratificados por el CCMAS, que son complementarios a CODEX STAN 234-1999. Las normas adoptadas entre el 2007 y el 2009 también incluyen métodos de análisis que pudieran en última instancia usarse como una fuente informativa para la identificación de métodos de análisis adecuados para la compota de manzana y las peras en conserva. Se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones en calidad de observadores a consultar estos documentos al proponer métodos de análisis para la compota de manzana y peras en conserva. Los nuevos métodos que se propongan que no estén anotados en CODEX STAN 234-199 ni en ninguno de los documentos mencionados en este párrafo deberían ser ratificados por el CCMAS.

Las propuestas para métodos adicionales deberían presentarse tomando en cuenta la correspondencia entre el método y las disposiciones pertinentes en la norma. Puede encontrarse más orientación sobre la selección de métodos de análisis para normas de productos en los *Principios para el Establecimiento de Métodos de Análisis del Codex (sección II, Manual de Procedimiento<sup>10</sup> de la Comisión del Codex Alimentarius)*.

<sup>9</sup> ALINORM 03/23, Ap. VI.H.

<sup>10</sup> El Manual de Procedimiento está disponible en el sitio web de Codex en: [http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp) al hacer clic en « Sobre el Codex » y luego en « Manual de Procedimiento ».

Métodos de análisis para las frutas y hortalizas elaboradas ratificados por el CCMAS.<sup>11</sup>  
 El presente anexo debería leerse conjuntamente con el documento CODEX STAN 234-1999.

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO	ESTADO DE RATIFICACIÓN
Frutas y hortalizas elaboradas	Cloruro de sodio	ISO 3634:1979	Potenciometría	III	Ratificado
Frutas y hortalizas elaboradas	Sulfitos	EN 1988-1 : 1998-02 AOAC 990.28	Método de Monier-Williams optimizado	III	Ratificado

<sup>11</sup> ALINORM 03/23, Ap. VI.H, ALINORM 05/28/23, Ap. III, Parte I.B.