



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

27.^a reunión

Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América,
8 – 12 de septiembre de 2014

Observaciones en el Trámite 6 en respuesta a la carta circular CL 2013/17-PFV sobre:

**PROYECTO DE NORMA PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA
(revisión de las normas individuales restantes para frutas en conserva)**

(disposiciones generales que se aplican a todas las frutas en conserva y disposiciones específicas para los mangos en conserva)

presentadas por:

Colombia, Unión Europea y Tailandia

Colombia

Anexo sobre mangos en conserva

En lo que respecta al uso de colorantes (carotenoides) en los mangos en conserva, no se dispone de información técnica suficiente, dado que este producto no se fabrica en nuestro país y no disponemos de ninguna información sobre cantidades importadas del mismo; algunas frutas en conserva se procesan como "cóctel" y dentro del grupo de frutas añadidas hay trozos de mango. Las frutas en conserva en nuestro país no contienen "colorantes", por ello no existe una justificación técnica clara para su uso en este producto.

Unión Europea

Anexo sobre mangos en conserva

En lo relativo a las disposiciones de la sección 4: Aditivos alimentarios, la Unión Europea desearía reiterar su posición sobre el uso de colorantes y el hecho de que no se justifica desde un punto de vista tecnológico en los mangos en conserva y podría confundir a los consumidores.

Tailandia

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA

3.1.2 Otros ingredientes autorizados

Las disposiciones actuales relativas a otros ingredientes autorizados contenidas en los anexos correspondientes y en la Norma del Codex para algunas hortalizas en conserva (CODEX STAN 297-2009) no se limitan únicamente a "Aderezos u otros ingredientes aromatizantes".

Tailandia sugiere que, en aras de la coherencia, se elimine la oración "Aderezos u otros ingredientes aromatizantes", tras lo cual la frase rezaría así:

~~"Aderezos u otros ingredientes aromatizantes"~~ De conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en los Anexos correspondientes"

Nueva sección 3.2.2

La uniformidad de tamaño es uno de los criterios de calidad contemplados en los anexos correspondientes. Tailandia sugiere que, en aras de la coherencia, se añada una nueva subsección sobre "Uniformidad de tamaño" en el cuerpo de la Norma, que rezaría como sigue:

"(nuevo) 3.2.2 Uniformidad de tamaño

De conformidad con las disposiciones pertinentes de los Anexos correspondientes."

ANTEPROYECTO DE ANEXO I: MANGOS

2.2.3 Textura

Para garantizar la coherencia, el término “medios de cobertura líquidos” que aparece en la segunda oración debería ser sustituido por “envasado ordinario”, según la definición incluida en las Directrices del Codex sobre los líquidos de cobertura para las frutas en conserva (CAC/GL 51-2003). Así pues, la segunda oración rezaría como sigue:

“Podrán ser más o menos tiernos, pero no deberán ser ni excesivamente pulposos ni excesivamente duros cuando ~~están envasados en medios de cobertura líquidos~~ se presenten en la forma de envasado ordinario, y no deberán ser tampoco excesivamente duros cuando se presenten en la forma de envasado compacto”.

2.2.4 Homogeneidad de tamaño

Existen múltiples variedades de mango cultivadas en la región tropical. Muchas de ellas dan frutos de diversas formas y tamaños, lo que dificulta la preparación de unidades simétricas y de tamaño uniforme en el caso de las formas de presentación en “mitades” y en “rodajas”.

Tailandia propone pues simplificar esta sección según la siguiente redacción:

“2.2.4 Homogeneidad de tamaño

Formas de presentación en mitades y rodajas – La mayor parte de las unidades deberán ser razonablemente uniformes en cuanto al tamaño.

~~2.2.4.1 Mitades – Las unidades deberán ser razonablemente uniformes en cuanto al tamaño. Cuando una de las unidades se haya roto dentro del recipiente, las piezas reunidas se consideran como una unidad.~~

~~2.2.5 Simetría (para las presentaciones en mitades y en rodajas): No más del 20%, en número, de las unidades habrán sido cortadas en una dirección que no sea paralela a la comisura (como se ha indicado anteriormente), y de estas no más de la mitad podrán haberse cortado horizontalmente.”~~

2.2.6 Definición de defectos

(a) Macas

El término “otros factores” es demasiado general; además hemos tenido en cuenta que la definición de “Macas” en los anexos sobre “Peras en conserva” y “Piñas en conserva” no incluye las causas de las macas.

Así pues, en aras de la coherencia, Tailandia propone eliminar la oración “debido a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores”. Por consiguiente, la definición enmendada rezaría como sigue:

“(a) Macas – decoloración y manchas en la superficie ~~debido a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores~~, que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa del fruto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura”.

(e) Materias extrañas inocuas

El término “extrañas” puede resultar confuso. Además, los términos “Materias extrañas inocuas” y “Materias vegetales inocuas” definidos en este anexo y en el anexo sobre las “Peras en conserva” tienen el mismo significado. Tailandia propone por tanto alinear la definición de “Materias extrañas inocuas” con la de “Materias vegetales inocuas” que es más concisa, de forma que el texto rece como sigue:

“(e) Materias ~~extrañas vegetales inocuas~~ vegetales inocuas – significa cualquier sustancia vegetal (como por ejemplo, pero no exclusivamente, una hoja o fragmento de ésta, o un pedúnculo o fragmento de éste) que es inocuo pero que tiende a menoscabar la apariencia del producto pedúnculos y hojas (o materias vegetales análogas).”

(f) Recortes

En aras de la coherencia, el término “medios de cobertura líquidos” que aparece en la primera oración debería sustituirse por “envasado ordinario” según se establece en las Directrices del Codex sobre los líquidos de cobertura para las frutas en conserva (CAC/GL 51-2003). Dado que el fruto del mango tiene una forma curva, los recortes se consideran defectos en las formas de presentación “entera” y en “mitades”, en lugar de en la forma de presentación en “rodajas” como sucede en la práctica comercial actual.

Por lo tanto Tailandia propone enmendar la primera frase en los siguientes términos:

“(f) Recortes – considerados como defecto únicamente en los mangos en conserva en las formas de presentación “Enteros” y “Mitades” y “Rebanadas” envasados en medios de cobertura líquidos envases ordinarios.”

2.2.7 Tolerancias para los defectos

Como consecuencia de la modificación que propusimos en la sección 2.2.6 (e), los términos “Materias extrañas inocuas” que aparecen en la primera oración y en la primera columna de la Tabla también tendrían que ser sustituidos por “Materias vegetales inocuas”.

Puesto que las rodajas con macas son poco frecuentes en la producción y no es habitual pedir sus tolerancias en la práctica comercial actual, Tailandia propone eliminar el defecto sobre las rodajas con macas de la Tabla.

Las unidades cortas que han sido cortadas transversalmente desde el extremo de la fruta tienen una forma semejante a “trozos” y en la práctica comercial no se consideran defectos en la forma de presentación en “rodajas”. En cambio, sí se consideran defectos que no deberían encontrarse en las formas de presentación “enteras” y en “mitades”. Así pues, en aras de la claridad, resulta adecuado separar los defectos de “cáscara” y “trozos” como dos defectos con distintos niveles de tolerancia.

Los “fragmentos” se consideran habitualmente defectos que no deberían encontrarse a efectos comerciales en las formas de presentación “enteros” o en “mitades”.

Por lo tanto tendrían que incorporarse en la columna relativa a Defectos. Así pues, el texto enmendado de esta sección quedaría redactado del siguiente modo:

“El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias vegetales extrañas, fragmentos de huesos, macas y recortes, partes aplastadas o machacadas, cáscaras, ~~rodajas~~ o trozos gruesos ~~con macas y fragmentos~~ de acuerdo a los límites que se indican a continuación:”

Defectos	Envasado ordinario	Envasado compacto
Cáscaras y rodajas o trozos gruesos con macas	no más de 6 cm ² de superficie total por 500 g	no más de 12 cm ² de superficie total por 500 g
<u>Trozos (únicamente en las formas de presentación “enteras” y en “mitades”)</u>	<u>no se han encontrado</u>	<u>no se han encontrado</u>
<u>Fragmentos (únicamente en las formas de presentación “enteras” y en “mitades”)</u>	<u>no se han encontrado</u>	<u>no se han encontrado</u>
Materias <u>vegetales extrañas</u> inocuas	2 unidades por 500 g	3 unidades por 500 g

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En principio, la inclusión de colorantes para su uso en mangos en conserva con referencia a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA) aportará flexibilidad a la hora de responder a ciertos requisitos comerciales específicos y resulta aceptable siempre y cuando el uso de dichos colorante esté claramente indicado en la etiqueta para no dar una impresión equivocada a los consumidores sobre la calidad de la materia prima.

Por consiguiente, Tailandia está a favor de la retirada de los corchetes y de mantener el término “colorantes”, además de la propuesta de eliminar la sección 3.2. en los siguientes términos:

“3.1 Antioxidantes, {colorantes}, y los agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso es aceptable en los productos de conformidad con este anexo.”

3.2 **COLORANTES**”

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	200 mg/kg