



Tema 3(b) del programa

CX/PFV 14/27/4
Junio de 2014

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

27.^a reunión

Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América,
Del 8 al 12 de septiembre de 2014

**ANTEPROYECTO DE ANEXOS PARA LAS PERAS EN CONSERVA Y LAS PIÑAS EN CONSERVA
(Proyecto de Norma para Algunas Frutas en Conserva)**

(En el Trámite 3)

Se invita a los Miembros y Observadores del Codex que deseen presentar observaciones sobre la propuesta que figura en los Anexos I y II a hacerlo de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **31 de julio de 2014**. Las observaciones deben 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.
Correo: uscodex@fsis.usda.gov; ccpfv2014@fsis.usda.gov

con copia a:

Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma,
Italia
Correo: codex@fao.org

Formato para presentar observaciones: A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo en el formato indicado en el Anexo III del presente documento.

ANTECEDENTES

1. Durante la 25.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (celebrada en octubre de 2010), el Comité convino en iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de las normas individuales restantes para frutas en conserva y en recopilarlas en una norma general para frutas en conserva siguiendo el mismo enfoque que la norma para algunas hortalizas en conserva.¹ Durante el 34.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (celebrado en julio de 2011), se aprobó la elaboración de la presente norma propuesta por el Comité.² La revisión estuvo a cargo de un grupo de trabajo electrónico dirigido por Cuba, con la colaboración de varios países.

2. La revisión se limita a las normas individuales existentes para frutas en conserva en medio de cobertura, es decir, mangos en conserva (CODEX STAN 159-1987), peras en conserva (CODEX STAN 61-1981) y piñas en conserva (CODEX STAN 42-1981). Por consiguiente, no incorpora nuevas frutas en conserva. No obstante, el formato de la norma permite su incorporación (esto es, como Anexo) a petición en el futuro³.

3. Cabe mencionar que el Comité revisó la Norma para las Peras en Conserva en 2001; por lo tanto, la revisión se centró, sobre todo, en su simplificación como Anexo de la Norma para Algunas Frutas en Conserva, o sea, conservando en el Anexo las características específicas y, a su vez, manteniendo en el cuerpo principal de la Norma las características generales que se aplican a las frutas en conserva en general, en vez de revisar el contenido técnico específico de las peras en conserva.

¹ REP11/PFV, párrs. 109 – 117.

² REP11/CAC, Apéndice VI.

³ REP11/PFV, párr. 116.

4. La revisión no abarca las bayas en conserva, por ejemplo, las fresas, las frambuesas, etc., en virtud de la decisión del Comité de elaborar una norma para las bayas en conserva en el futuro⁴ y las frutas mixtas en conserva, por ejemplo, los cócteles de frutas y las ensaladas de frutas tropicales⁵.
5. La revisión tampoco comprende otras normas de grupos de frutas en conserva ya elaboradas por el Comité, esto es, los frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007)⁶ y las frutas de hueso en conserva (CODEX STAN 242-2003)⁷.
6. Por otra parte, la revisión no incluye otros tipos de conservas de frutas, como las confituras, jaleas y mermeladas⁸, la salsa picante de mango (“*chutneys*”) y otras salsas (“*relishes*”).
7. El Comité revisó y reelaboró la Norma del Codex para el Puré de Manzanas en Conserva (CODEX STAN 17-1981, revisada en 2001) como una norma independiente debido a la especificidad del producto y, por consiguiente, no se la ha incorporado a la presente revisión.
8. El anteproyecto de Norma para Algunas Frutas en Conserva, incluido el Anexo sobre los mangos en conserva fue considerado por la 26.^a reunión del Comité (octubre de 2012) y lo remitió al 36.^o período de sesiones de la Comisión (julio de 2013) para su adopción en el Trámite 5.⁹ La Comisión aprobó la norma y el anexo sobre los mangos como lo propuso el Comité.¹⁰ Se solicitaron observaciones en el Trámite 6 por medio de una carta circular CL 2013/17-PFV. Las observaciones presentadas se han recopilado en el documento de trabajo CX/PFV 14/27/3.
9. Debido a limitaciones de tiempo, el anteproyecto de anexos para las peras en conserva y las piñas en conserva no se debatieron en la 26.^a reunión del CCPFV. Por consiguiente, el Comité acordó que un grupo de trabajo electrónico dirigido por Cuba se encargaría de examinar ulteriormente estos anexos. El GTE no pudo avanzar los trabajos sobre estos anexos, por lo tanto, se reproducen en este documento los anexos que se presentaron en el documento de sala CRD 3 en la 26.^a reunión del CCPFV para recabar observaciones en el Trámite 3.¹¹
10. Se invita a los miembros y observadores del Codex que deseen formular observaciones sobre estos anexos a tener en cuenta que el objetivo de la revisión es actualizar y simplificar la norma mediante la identificación de los elementos esenciales que protegen la salud de los consumidores así como asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Disposiciones más amplias relativas a estos anexos que se aplican en general a las frutas en conserva ya se contemplan en el cuerpo de la norma (ver REP13/PFV, Apéndice III). En particular para los aditivos, se invita a los miembros y observadores del Codex que deseen tener una lista de colorantes en lugar de una referencia general a la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) a ofrecer sus puntos de vista con el fin de facilitar la finalización de estos anexos.

⁴ ALINORM 01/27, párrs. 7, 10, 13, Apéndice IX. REP11/PFV, párrs. 112, 115.

⁵ REP11/PFV, párrs. 112, 115.

⁶ Esta Norma sustituye las normas individuales para la toronja en conserva (CODEX STAN 15-1981) y para las mandarinas en conserva (CODEX STAN 68-1981), incluida la incorporación de los pomelos en conserva y las naranjas dulces en conserva.

⁷ Esta Norma sustituye las normas individuales para los albaricoques en conserva (CODEX STAN 129-1981), los melocotones (duraznos) en conserva (CODEX STAN 14-1981) y las ciruelas en conserva (CODEX STAN 59-1981), incluida la incorporación de las cerezas en conserva.

⁸ La Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas (CODEX STAN 296-2009) se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas de todas las frutas y hortalizas.

⁹ REP13/PFV, párrs. 39-80, Apéndice III.

¹⁰ REP13/CAC, Apéndice IV.

¹¹ REP13/PFV, párrs. 74-75.

ANEXO I: PERAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “peras en conserva” el producto conforme con las características del fruto de *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*, peladas o sin pelar, sin corazón y sin pedúnculos/cabos, excepto para las formas de presentación “enteras” en las que no será necesario que estén peladas, sin corazón, o sin pedúnculos/cabos, y “mitades” en las que no será necesario que estén peladas

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

1.2.1 **Enteras:** “peladas y sin pedúnculo” o “con pedúnculo” o “sin pelar y con pedúnculo” o “con pedúnculo” con los corazones quitados “sin corazón” o sin quitar.

1.2.2 **Mitades** - peladas o sin pelar, con los pedúnculos y corazones quitados, y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.

1.2.3 **Cuartos** - peladas y cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.

1.2.4 **Lonjas** - peladas y cortadas en sectores de forma de cuña.

1.2.5 **Cortadas en cubos/cubeteadas** - peladas y cortadas en partes de forma de cubo.

1.2.6 **Piezas/trozos o piezas/trozos irregulares** - trozos de peras peladas, de formas y tamaños irregulares.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes autorizados

- (a) zumos (jugos) de limón (sin concentrar o concentrado), añadidos como acidificantes o acentuadores del aroma; y
- (b) especias y plantas aromáticas, aceites de especias.

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

2.2.1 Color, sabor y textura

Las peras en conserva deberán tener un color (salvo en el caso de las peras coloreadas autorizadas en la sección 4 de la Norma). Una ligera coloración rosa no se considerará como defecto.

2.2.2 Uniformidad de tamaño

Enteras, mitades, cuartos – en el 95% en número de las unidades de tamaño más uniforme, el peso de la unidad mayor no deberá ser superior al doble del peso de la unidad menor; pero si hay menos de 20 unidades, podrá prescindirse de una unidad. Cuando una unidad se haya roto dentro del envase, los fragmentos reunidos se considerarán una unidad de la correspondiente forma de presentación.

2.2.3 Definición de defectos

- (a) **Macas y recortes** - alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa, como magulladuras, roña y coloración oscura. Recortes – aquellas unidades que tengan vaciados profundos, debidos al recorte físico o a otras causas, y que perjudiquen claramente su aspecto los recortes se consideran como defecto únicamente en las formas de presentación entera, mitades y cuartos.
- (b) **Rotas** - una unidad fragmentada en dos o más partes se considerará como una unidad cuando al reunir las partes tengan aproximadamente el tamaño y la forma de una unidad media del envase.
- (c) **Materias del corazón** - comprende la cavidad de las semillas, suelta o adherida, con o sin semillas. Para calcular la tolerancia de defectos se reunirán todas las partes del corazón presentes en la muestra, y los fragmentos que en conjunto constituyan aproximadamente la mitad de un corazón se considerarán como una unidad.
- (d) **Materias vegetales inocuas** - pedúnculos y hojas (o materias vegetales análogas).
- (e) **Piel** - piel que se adhiere a la pulpa o que se encuentra suelta en el envase.
- (f) **Semillas** - toda semilla de pera o el equivalente en partes de una semilla no incluidas en las materias del corazón).

2.2.4 Tolerancias para los defectos

El producto estará prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales inocuas, piel (en las formas de presentación sin piel), materias del corazón, unidades recortadas y con macas, semillas y unidades rotas, los cuales no deberán estar presentes en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

Defectos		Límites máximos
(a) Macas y recortes		(i) Total, 20% en número; o 3 unidades por envase cuando el número es menor 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 20%; - pero limitado a - (ii) 20% en número con macas; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 10% de unidades con macas.
(b) Rotas - únicamente en las formas de presentación enteras, mitades y cuartos.		20% en número; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 10%.
(c) Materias del corazón (promedio) - excepto en la forma de presentación "enteras sin quitar el corazón"		2 unidades por kg de contenido total.
(d) Materias vegetales inocuas	(i) Pedúnculos (en las formas de presentación en las que corrientemente se quita el pedúnculo) y semillas (excepto en la forma de presentación "enteras sin quitar el corazón")	3 unidades por 3 kg de contenido total.
	(ii) Hojas (o materias vegetales análogas)	
(e) Piel (promedio) - excepto en las formas de presentación "sin pelar".		10 cm ² de superficie total por kg de contenido total.
(f) Semillas (promedio) - excepto en la forma de presentación "enteras sin quitar el corazón".		8 por kg de contenido total.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Los colorantes 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 cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con este Anexo.

3.2 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este Anexo cumplirá con las *Directrices para el Uso de Aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4. PESOS Y MEDIDAS

4.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

(a) Enteras	50%
(b) Mitades, cuartos, lonjas, piezas/trozos	53%
(c) Cortadas en Cubos/Cubeteadas	56%

ANEXO II: PIÑAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por piña en conserva el producto conforme con las características de *Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.) y de la que se ha quitado la piel y el corazón.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

La piña en conserva puede envasarse en las siguientes formas:

1.2.1 **Entera**: fruta entera cilíndrica de la que se ha quitado el corazón.

1.2.2 **Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras o anillos**: anillos o rodajas circulares uniformemente cortados a través del eje de los cilindros de piña pelados, sin corazón.

1.2.3 **Mitades de rodajas**: mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, uniformemente cortadas.

1.2.4 **Cuartos de rodajas**: cuartos de rodajas, uniformemente cortados.

1.2.5 **Rodajas fragmentadas**: porciones en forma de arco que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma.

1.2.6 **Lanzas o dedos**: piezas largas, delgadas, cortadas radialmente y longitudinalmente del cilindro de piña privado de corazón, predominantemente de 65 mm o más largas.

1.2.7 **Bocaditos**: trozos de forma de cuña, razonablemente uniformes, cortados de rodajas o de porciones de fruta, en general de 8 a 13 mm de grosor.

1.2.8 **Trozos gruesos**: piezas cortas, gruesas, cortadas de lonjas gruesas y/o de piña pelada privada de corazón y predominantemente de más de 12 mm de espesor y de anchura y de una longitud menor de 38 mm.

1.2.9 **Cubos**: piezas de forma de cubo, prácticamente uniformes, predominantemente de 14 mm o menos en las dimensiones del lado más largo.

1.2.10 **Piezas**: formas y tamaños irregulares no identificables en cuanto a la forma de presentación específica y sin incluir la forma de presentación de "trozos gruesos" o "chips".

1.2.11 **Chips**: formas y tamaños irregulares, pequeños, de piezas de piña análogas a las que quedan después de cortar la piña en cubos, y que pueden incluirse en la forma de presentación aplastada.

1.2.12 **Aplastada o trozos rizados**: piezas de piña finamente cortadas o picadas o ralladas en forma de cubos y que pueden incluir "chips" en la masa aplastada.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes autorizados

Espicias y plantas aromáticas, aceites de especias.

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

2.2.1 Color, sabor y textura

2.2.1.1 Color

Podrá presentar vetas radiales blancas. La piña en conserva que contenga ingredientes especiales deberá considerarse de color característico cuando no presente ninguna coloración anormal debida a los ingredientes empleados.

2.2.1.2 Sabor

La piña en conserva con ingredientes especiales tendrá el sabor característico que comunica la piña y las otras sustancias empleadas.

2.2.1.3 **Textura**

La piña en conserva deberá tener una textura prácticamente buena, los frutículos deberán ser de estructura razonablemente buena y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad. La piña escurrida (de todas las formas de presentación) no podrá contener más de 7%, en peso, de "materias del corazón".¹ Al determinar el porcentaje de materias del corazón, las zonas constituidas por materias del corazón se cortan para separarlas de la piña y se pesan con relación al ingrediente de fruta escurrida en el recipiente.

2.2.2 **Uniformidad de tamaño y forma**

Estos requisitos no se aplican a la piña en conserva en las formas de presentación: entera, rodajas fragmentadas, piezas, chips o aplastadas.

2.2.2.1 Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras o anillos: el peso de la rodaja mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la rodaja menor.

2.2.2.2 Mitades de rodajas o cuartos de rodajas: el peso de la unidad mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,75 veces el peso de la menor, excepto en lo que se refiere a una pieza ocasionalmente rota por haberse rajado o de una rodaja ocasionalmente entera, que no se ha cortado por completo.

2.2.2.3 Lanzas o dedos: el peso de la unidad mayor sin romper contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la unidad menor sin romper.

2.2.2.4 Bocaditos: no más del 15 % del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en bocaditos, cada uno de los cuales deberá pesar menos de tres cuartas partes del peso promedio de los bocaditos sin recortar.

2.2.2.5 Trozos gruesos: no más del 15 % del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen menos de 5 g cada una.

2.2.2.6 **Cubos o dados**

- (a) no más del 10% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en unidades de tamaño tal que pasen a través de un tamiz que tenga aberturas cuadradas de 8 mm;
- (b) no más del 15 % del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen más de 3 g cada una.

2.2.3 **Definición de defectos**

- (a) **Macas:** zonas o puntos superficiales cuyo color o textura contrastan notablemente con el tejido normal de la piña o que pueden penetrar en la pulpa. Dichas macas suelen eliminarse en la preparación de piña para usos culinarios y comprenden ojos profundos de la fruta, trozos de vaina, manchas pardas, porciones magulladas y otras anomalías.
- (b) **Frutas rotas:** (se considera defecto únicamente en las formas de presentación en rodajas y lanzas). Una unidad se separa en partes definidas; todas aquellas porciones que equivalen al tamaño de una unidad de tamaño completo se consideran como un defecto al aplicar las tolerancias previstas.
- (c) **Recortes excesivos:** (considerados defecto únicamente en las formas de presentación entera, en rodajas, incluidas las rodajas en espiral, mitades de rodaja, cuartos de rodaja y lanzas). Una pieza cortada hasta tal punto que su forma normal y su conformación se destruye y perjudica el aspecto de dicha pieza. Se considerará el recorte "excesivo" si la porción recortada excede de 5% del volumen físico aparente de la pieza perfectamente formada y si dicho recorte destruye la forma circular normal del borde externo o interno de la pieza.

2.2.4 **Tolerancias para los defectos**

La piña en conserva no deberá presentar defectos excesivos (estén o no específicamente definidos en esta norma o tal como se toleran en la misma) los cuales no deberán estar presentes en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

¹ Parte central dura y fibrosa de la fruta.

Forma de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas o unidades con macas
Enteras	10% en número de frutas (cilindros) ²	3 macas por unidad (cilindro)
Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras; Mitades de rodajas; Cuartos de rodajas	Una unidad si hay 10 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 10 pero no más de 27 por envase; o 7,5% en número si hay más de 27 por envase	1 unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase; o 12,5% en número si hay más de 32 por envase
Lanzas	15% en número de todas las unidades	Igual que para rodajas y mitades de rodaja
Rodajas fragmentadas; bocaditos; trozos gruesos; cubos; piezas	No aplicable	12,5 en número de todas las unidades
Chips; aplastada	No aplicable	No más de 1,5%, en peso, de la fruta escurrida

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Los antiespumantes 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 cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con este Anexo.

3.2 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este Anexo cumplirá con las *Directrices para el Uso de Aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4. PESOS Y MEDIDAS

4.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

(a)	Envase ordinario	58%
(b)	Envase compacto	78%

² Basado en el valor medio de todos los recipientes de la muestra.

ANEXO III**ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES**

A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo de acuerdo con los siguientes títulos:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento del cual se trate la observación.

Se solicita a los Miembros y Observadores que cuando propongan enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. El nuevo texto debe indicarse subrayado y **en negrita** y el texto que se quiera suprimir deberá estar ~~tachado~~.

Con el fin de facilitar la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos, se ruega a los Miembros y Observadores que eviten enviar observaciones con textos en color, color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se corre el riesgo de no poder reproducir el texto cuando las observaciones se copian a un documento consolidado.

Asimismo, se solicita a los Miembros y Observadores que no incluyan el documento completo en sus observaciones, sino solamente las partes correspondientes a la modificación y/o enmienda propuesta, con la finalidad de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.