

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 57971 Cables Foodagri

ALINORM 81/20

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS 14º período de sesiones

S

INFORME DE LA 15ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS Washington D.C., 17-21 marzo 1980

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas celebró su 15ª reunión en Washington, D.C., del 17 al 21 de marzo de 1980, por cortesía del Gobierno de los Estados Unidos de América. Actuó como presidente el Dr. Robert M. Schaffner (EE.UU.). Participaron en la reunión delegaciones gubernamentales y observadores de 26 países. La lista de participantes, incluidos los miembros de la Secretaría, aparece como Apéndice I de este informe.

2. Inauguró la reunión el Dr. S. Miller, Director, Bureau of Foods, Food and Drug Administration (EE.UU.), quien destacó la importancia de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. Reseñó las líneas generales de la labor de la Comisión a lo largo de los años, haciendo referencia a los aspectos de dicha labor relacionados con el comercio y la calidad, y destacó la importancia mayor que se estaba atribuyendo a la inocuidad microbiológica y química, especialmente en los últimos años. El Dr. Miller subrayó que, en el futuro, el Codex debería estudiar no sólo cuestiones relacionadas con la salud y la calidad, sino también con el mantenimiento de la salud, es decir, relacionadas con la calidad nutritiva de los alimentos. Expresó la esperanza de que dicho estudio condujera al establecimiento tempestivo de apropiadas recomendaciones nutricionales.

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

3. El Comité aprobó el programa provisional sin ningún cambio en el orden de los temas.

CUESTIONES RELACIONADAS CON EL TRABAJO DEL COMITE DIMANANTES DE LOS PERIODOS DE SESIONES DE LA COMISION Y COMITES DEL CODEX, CELEBRADOS DESDE LA 14ª REUNION DE ESTE COMITE

4. El Comité tuvo ante sí el documento CX/PFV 80/2 y sus adendos, donde se incluía un informe resumido de las citadas cuestiones.

Clasificación por tamaños de los guisantes en conserva

5. El Comité examinó el sistema de clasificación por tamaños de los guisantes en conserva, aprobado por el Comité Coordinador para Europa en su 11ª reunión (Apéndice IV, ALINORM 70/19), y la petición, hecha por la Comisión en su 13º período de sesiones, de que el Comité examinara el citado sistema de clasificación por tamaños, así como el incluido en la norma recomendada para los guisantes congelados rápidamente, con vistas a incluir un sistema de clasificación por tamaños en la norma del Codex para los guisantes en conserva.

6. Varias delegaciones opinaron que el sistema de clasificación por tamaños incluido en la norma para los guisantes congelados rápidamente o un sistema análogo de tres

tamaños sería preferible al sistema propuesto por el Comité Coordinador para Europa. Otras delegaciones se mostraron partidarias del sistema propuesto por el Comité Coordinador.

7. El Comité acordó que el sistema de clasificación por tamaños debería ser facultativo, pero no se pudo llegar a un acuerdo sobre el sistema que ha de incluirse efectivamente en la norma para los guisantes en conserva. Se concluyó que, en caso de que los países europeos desearan elaborar un sistema europeo de clasificación por tamaños, se podría volver a presentar el asunto a la Comisión.

Lista de ingredientes de fruta permitidos en la Norma Internacional Recomendada para el Cóctel de Frutas

8. El Comité tomó nota de que el Comité Coordinador para Europa, en su 11a reunión, había acordado que la lista de los ingredientes de fruta permitidos en la citada norma era excesivamente restrictiva (véanse párrafos 17-18, ALINORM 79/19). El Comité Coordinador para Europa había pedido a los gobiernos que hicieran observaciones sobre el asunto y había solicitado también al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que volviera a examinar la lista de ingredientes de fruta a la luz de las observaciones recibidas.

9. El Comité reiteró la opinión expresada anteriormente de que el cóctel de frutas es un producto que se ha comercializado durante muchos años con una composición que corresponde a la establecida en la presente norma del Codex. La introducción de ingredientes de fruta distintos de los previstos en la norma daría lugar a un producto distinto del que espera el consumidor. El Comité examinó la propuesta de ampliar posiblemente la lista de ingredientes de fruta, pero añadiendo a la denominación "cóctel de frutas" una expresión calificativa apropiada. Se reconoció que la introducción de otras frutas, además de las previstas en la norma, exigiría enmendar extensamente la norma (por ejemplo, etiquetado, peso escurrido, etc.).

10. El Comité pidió a la delegación de Australia que preparara un documento sobre la posibilidad de ampliar la lista de ingredientes de fruta, y decidió establecer un pequeño grupo de trabajo para que estudiara por correspondencia el documento preparado por Australia e informara a la próxima reunión del Comité. Se convino en que el Grupo de Trabajo estuviera integrado por Australia, la República Federal de Alemania, Japón, Sudáfrica, Tailandia y EE.UU.

Enmienda de la norma para melocotones en conserva

11. La delegación de Chile comunicó al Comité que la exclusión de las variedades nectarina de Prunus persica L. en la norma causaba dificultades en el comercio de nectarinas frescas en Chile. El Comité acordó que la exclusión de las nectarinas en la norma se había aplicado sólo con fines de elaboración. Se decidió incluir en la sección 1.1 de la norma para los melocotones en conserva la siguiente nota al pie de página: "La exclusión de las nectarinas se ha aplicado sólo por razones de elaboración."

Asuntos dimanantes de otras reuniones del Codex

12. En cuanto a la cuestión de la disposición general para formas de presentación (véanse párrafos 12-14, ALINORM 79/20), se comunicó al Comité que la Comisión, en su 13^o período de sesiones, había remitido este asunto al Comité Ejecutivo y, de ser necesario, al Comité del Codex sobre Principios Generales, para su examen.

13. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 13^o período de sesiones, había aprobado un texto uniforme para utilizarlo en normas del Codex para productos, cuando se establezcan disposiciones para aditivos transferidos de materias primas (véase párrafo 19, ALINORM 79/12). El Comité decidió tener en cuenta el principio de transferencia al examinar cada una de las normas.

14. Se comunicó al Comité que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había examinado la cuestión de establecer listas de aditivos en normas para productos y había propuesto modos para lograr esto (párrafo 29, ALINORM 79/12A). Se convino en estudiar este asunto en el momento oportuno, cuando se tratara de cada una de las normas para productos.

15. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había expresado preocupación por la falta de información tecnológica sobre los diversos aditivos alimentarios previstos en la norma para pepinos encurtidos, y había pedido al Comité que, en el futuro, facilitara información más detallada sobre la justificación tecnológica de los aditivos (párrafos 92-93, ALINORM 79/12A).

16. Se acordó que la cuestión del estaño en los albaricoques en conserva, remitida al Comité por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (párrafo 134, ALINORM 79/12A), y la cuestión del estaño en diversas normas del Codex, remitida al Comité por el Comité Coordinador para Asia, se examinaran en un tema posterior del programa, cuando se estudiara el informe del Grupo de Trabajo sobre Contaminantes.

17. Se comunicó al Comité que se estaba trabajando en materia de residuos de fumigantes en frutas y hortalizas secas, de conformidad con una petición formulada por varios países, especialmente de zonas del mundo en desarrollo (véanse párrafos 16-21, ALINORM 79/24A).

18. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 13^o período de sesiones, había pedido a los Comités del Codex sobre Productos que hicieran observaciones sobre el proyecto de directrices para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, que estaba preparando el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (véanse párrafos 94-104, ALINORM 79/22). El Comité decidió establecer un grupo de trabajo, integrado por los Países Bajos, Japón y EE.UU., para que estudiara las citadas directrices e informara al Comité en un momento posterior de la reunión (véanse párrafos 134-138).

19. Se comunicó al Comité que la Comisión, en su 13^o período de sesiones, le había remitido, para que la examinara, la propuesta del Comité Coordinador para Asia de que se enmendara la Norma recomendada para ensalada de frutas tropicales, a fin de que pudiera denominarse este producto con el nombre "cóctel de frutas tropicales" (párrafo 110, ALINORM 79/15). El Comité decidió pedir al Grupo Especial de Trabajo establecido para estudiar el cóctel de frutas (véase párrafo 10), que examinara la propuesta del Comité Coordinador para Asia.

Aceptaciones de normas recomendadas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas

20. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 13^o período de sesiones, había hecho suya la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo en su 25a reunión de que, como medida práctica específica para fomentar las aceptaciones de normas recomendadas del Codex en general, se incluyera regularmente en el programa de las reuniones de los Comités del Codex sobre Productos un tema sobre el examen de aceptaciones de las normas elaboradas por cada Comité. A este propósito, se señaló a la atención del Comité la preocupación expresada por el Comité Coordinador para Asia por la respuesta comparativamente inferior de los países desarrollados en la aceptación de las normas, y se destacó también el deseo de muchos países en desarrollo de utilizar las normas recomendadas del Codex para su comercio de exportación. Se comunicó al Comité la opinión del Comité Ejecutivo de que se daría un paso adelante en la dirección justa y se cumpliría uno de los objetivos del Codex Alimentarius, a saber, facilitar el comercio internacional, si los países que no estuvieran en condiciones de otorgar una aceptación formal a una norma, pudieran estar de acuerdo en que los productos que se ajustan a las normas recomendadas del Codex entren y se distribuyan en el territorio de jurisdicción nacional.

21. La Secretaría enumeró los países que, hasta el momento, habían aceptado una o más de las normas recomendadas del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas, según los distintos métodos de aceptación. Se señaló que, hasta el momento, no era grande el número de países desarrollados que habían aceptado alguna de las normas, y que se habían recibido aceptaciones principalmente de países en desarrollo (véase Apéndice XI).

22. Varias delegaciones indicaron que, aunque por el momento sus países no habían otorgado ninguna forma de aceptación de las normas, estaban estudiando muy atentamente la labor de la Comisión del Codex Alimentarius en general y también las normas para

frutas y hortalizas elaboradas, y cabía esperar que dieran algunas respuestas positivas antes del próximo período de sesiones de la Comisión. Otras delegaciones indicaron que los retrasos en la notificación de aceptaciones estaban relacionados con el hecho de que en algunos países habría que reforzar la capacidad de la industria para cumplir plenamente las normas del Codex, lo que llevaría cierto tiempo. Otras delegaciones señalaron las dificultades jurídicas que a nivel nacional entraña la aceptación de las normas en algunos países. La Secretaría hizo referencia a los acuerdos concertados en la Comunidad Económica Europea sobre la cuestión de la aceptación de las normas del Codex, y al hecho de que muchas de las directrices y los proyectos de directrices de la Comunidad se inspiran en gran parte en las normas recomendadas del Codex.

23. El Comité convino en que los delegados presentes en la reunión en curso estimularan en la medida de lo posible y cuando lo consideraran necesario, la adopción de medidas más positivas a nivel nacional en relación con la aceptación de las normas para frutas y hortalizas elaboradas.

ENMIENDA DE LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA PERAS EN CONSERVA

24. El Comité tuvo a la vista las enmiendas propuestas a la citada norma en el Trámite 4 del Procedimiento (Apéndice XII, ALINORM 79/20), pero tomó nota de que no se había recibido ninguna observación de los gobiernos en el Trámite 3, en respuesta a la circular enviada después del 13º período de sesiones de la Comisión.

25. El Comité sostuvo un debate completo sobre las Enmiendas Propuestas a la Norma para peras en conserva, durante el cual la delegación de Canadá expresó la opinión de que la tolerancia para material vegetal inocuo, es decir, tallos o pedúnculos, que se proponía en la enmienda, era demasiado restrictiva. La delegación de Canadá sugirió que una tolerancia de un trozo por kg, sería más apropiada que la de un trozo en tres kg. El Comité no aprobó el cambio propuesto por la delegación de Canadá, pero aceptó la propuesta de Suiza sobre la cantidad de trozos de corazón de pera por kilogramo de producto.

26. El Comité acordó adelantar la Enmienda Propuesta, incluida en el Apéndice II de este informe, al Trámite 5 del Procedimiento del Codex, y recomendó que se omitieran los Trámites 6 y 7.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LOS ALBARICOQUES SECOS, EN EL TRAMITE 7

27. El Comité tuvo a la vista el citado proyecto de norma (véase Apéndice V, ALINORM 79/20), que la Comisión, en su 13º período de sesiones, le había devuelto al Comité en el Trámite 7 para que éste armonizara los proyectos de normas del Codex y de la CEPE de las Naciones Unidas. El Comité tuvo también ante sí un documento de trabajo preparado por la Secretaría de la CEPE, donde se indicaban las diferencias entre las dos normas. 1/

28. Se comunicó al Comité que el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre normalización de productos perecederos, en su 35a reunión (Ginebra, 3-6 julio 1979), había ajustado en la medida de lo posible la norma de la CEPE a la norma del Codex. El Comité procedió al examen de los temas en que continuaba habiendo diferencias entre las dos normas.

2.3 Formas de presentación

29. El Comité convino en que no había ningún conflicto real entre las normas del Codex y de la CEPE, en lo que respecta a formas de presentación, y tomó nota de que las formas adicionales que aparecen en la Sección 2.3(c) y 2.3(f) de la norma del Codex se consideraban productos a los que no se aplica la norma de la CEPE.

2.4 Clasificación por tamaños

30. El Comité acordó ajustar la norma del Codex para que correspondiera exactamente a la norma de la CEPE, señalando que fundamentalmente las diferencias existentes entre ambas normas no eran importantes.

1/ Véase también párrafo 152.

3.3.1 Contenido de humedad

31. El Comité examinó con bastante detenimiento las diferencias entre las normas del Codex y de la CEPE en relación con las disposiciones para el contenido de humedad. El Comité acordó que el requisito de que los albaricoques secos sin sulfurar deban tener un contenido de agua no superior al 15 por ciento se había incluido para asegurar que el producto sin sustancias químicas conservadoras no desarrollara moho en almacén. Tomando como base la información facilitada durante la reunión, el Comité convino en aumentar al 20 por ciento el contenido máximo de humedad. Se acordó que este contenido máximo de humedad se aplicara a los albaricoques secos que no están sulfurados ni tratados con ácido sórbico, y que el límite máximo del 25 por ciento para el contenido de humedad, incluido en las normas del Codex y de la CEPE, se aplicara al producto sulfurado y/o tratado con ácido sórbico.

3.3.4 Tolerancias para defectos

32. El Comité sostuvo un considerable debate sobre las tolerancias para defectos y, en particular, sobre la tolerancia para frutas dañadas y ensuciadas por insectos y frutas con moho, así como la tolerancia para total de defectos.

33. Algunas delegaciones opinaron que las tolerancias para frutas dañadas y ensuciadas por insectos y frutas con moho, incluidas en la norma del Codex, así como la tolerancia para defectos totales, eran excesivamente amplias. Sin embargo, otras delegaciones señalaron que las tolerancias del Codex se basaban en una consideración realista de la producción mundial. Por último, el Comité convino en reducir la tolerancia para frutas dañadas y ensuciadas por insectos al 5 por ciento, la correspondiente a frutas con moho al 1 por ciento y el total de defectos al 15 por ciento, poniendo así bastante más en consonancia la norma del Codex con la norma de la CEPE. Las delegaciones de Australia, México, Estados Unidos, Venezuela y los Países Bajos reservaron su posición con respecto a esta decisión.

4. Aditivos alimentarios

34. El Comité observó que la norma de la CEPE no preveía el empleo de ácido sórbico y sus sales en los albaricoques secos. El Comité acordó que había justificación tecnológica para el empleo de ácido sórbico como alternativa al dióxido de azufre en la conservación de los albaricoques secos. Se señaló asimismo que la norma de la CEPE no preveía un límite para dióxido de azufre, sino que dejaba el asunto al criterio de la legislación nacional vigente en el país importador. Se expresó la opinión de que dicho procedimiento no contribuía a la armonización internacional del uso de aditivos. La delegación de Polonia se opuso al empleo de ácido sórbico en los albaricoques secos.

5. Higiene

35. En cuanto a la sección 5.3, la Delegación de EE.UU. opinó que no es practicable exigir que el producto esté exento de microorganismos o sustancias derivadas de microorganismos y que, por tanto, había que modificar dicha sección. El Comité observó que la Sección 5.3 representaba un texto que se había incluido en varias normas del Codex y que el requisito de la ausencia de microorganismos estaba vinculado con el modo en que se muestrea y examina el producto. El Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos elaboraría dicho método de toma de muestras y examen.

7.7 Marcado de la fecha

36. Se convino en que los albaricoques secos son un producto con una estabilidad en almacén que exigiría la declaración de la fecha de durabilidad mínima. Se acordó incluir dicho requisito en la norma.

Estado de la norma

37. El Comité decidió adelantar el proyecto de norma para los albaricoques secos, según quedó enmendado, al Trámite 8 del Procedimiento del Codex (véase Apéndice III). Se acordó también que se remitiera la norma a la próxima reunión del Grupo de Expertos de la CEPE, sobre la Normalización de Frutas Secas.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA PISTACHOS CON CASCARA, EN EL TRAMITE 7

38. El Comité tuvo ante sí el citado proyecto de norma que figuraba como Apéndice VII de ALINORM 79/20, así como el documento CX/PFV 80/16 que contenía una comparación entre dicho proyecto de norma y el proyecto de norma de la CEPE para pistachos con cáscara. El Comité tuvo también a la vista algunas observaciones presentadas por escrito por los gobiernos.

39. La delegación de Polonia indicó que había una gran diferencia entre las dos normas en lo que respecta a la clasificación por tamaños. El Comité tomó nota de las opiniones sobre clasificación por tamaños del Grupo de Expertos de la CEPE, pero consideró que sería mejor mantener el sistema de clasificación fundado en el número de pistachos por 100 g, que figuraba en el proyecto de norma del Codex. El Comité acordó, tomando como base una propuesta de la delegación de EE.UU., enmendar la clasificación por tamaños en la subsección 2.5 para prever la designación adicional de "extralargos", y cambiar las cifras para "muy largos". La delegación de Polonia señaló también a la atención del Comité el hecho de que las normas de la CEPE prevén tolerancias para la clasificación por tamaños, lo que no se hacía en el proyecto de norma del Codex.

40. En cuanto a la subsección 3.3.1, Contenido máximo de humedad, la delegación de Polonia señaló que la cifra incluida en el proyecto de norma del Codex era el 7 por ciento, mientras que la cifra correspondiente en el proyecto de norma de la CEPE era 6,5 por ciento. El Comité consideró que la diferencia entre ambos proyectos de normas en lo que respecta al contenido de humedad era más aparente que real, es decir, podría deberse a los distintos métodos empleados para determinar el contenido de humedad. El Comité convino en que habría que ensayar los dos métodos distintos previstos en ambos proyectos de normas a fin de averiguar si el nivel del 7 por ciento, determinado según el método de la AOAC incluido en la norma del Codex, es sustancialmente igual al nivel del 6,5 por ciento determinado por el método establecido en el proyecto de norma de la CEPE.

41. En cuanto a la subsección 3.3.4, Tolerancias aplicables a los defectos, el Comité aprobó la propuesta de EE.UU. de incluir una tolerancia total de defectos del 10 por ciento.

42. En la sección sobre aditivos alimentarios, había una disposición para color rojo, que era necesario especificar. De este tema había tratado el Comité en su última reunión, en que la delegación de Irán indicó su deseo de prever el empleo de este color para abastecer un determinado comercio de pistachos tratados con dicho color. Se había pedido a la delegación de Irán que facilitara para la reunión en curso del Comité una lista de colores rojos necesarios y una justificación tecnológica de su empleo. Como no se había recibido de Irán ninguna información al respecto, el Comité suprimió esta disposición en la sección de aditivos alimentarios y, por consiguiente, la forma "coloreado" en la subdivisión de las formas de presentación, en la subsección 2.3.

43. Con respecto a la sección de higiene de la norma, la delegación de EE.UU. propuso que en las subsecciones 5.3(a) y (b) se diga "(a) estar exentos de microorganismos nocivos ... y (b) no contener ninguna sustancia nociva originada por microorganismos...". El Comité decidió no modificar el texto, ya que se había elaborado la redacción actual tras un amplio examen del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y aparecía en muchas normas del Codex para productos.

44. La delegación de México consideró que debía enmendarse la subsección 7.5.2 como sigue: "Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, deberá declararse en la etiqueta el país de origen". La delegación de

México estimó que una disposición de este tipo, aunque no coincidía con el texto correspondiente de la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, sería apropiada para estos productos que evidentemente se producen en una determinada zona del mundo. No obstante, el Comité, tras algún debate, decidió no enmendar el texto actual de la sección 7.5.2.

45. En cuanto al "Nombre del alimento", el Comité acordó incluir la designación "pistachos con cáscara". El Comité suprimió los corchetes en la subsección 7.1.2. En la subsección 7.1.3, se suprimió la forma de presentación "coloreados" y se añadió la designación de tamaño "extralargo".

46. En lo que respecta al marcado de la fecha, el Comité acordó aceptar la misma disposición que en la norma para los albaricoques secos.

Estado del proyecto de Norma para pistachos con cáscara

47. El Comité decidió adelantar el proyecto de Norma para pistachos con cáscara al Trámite 8 del Procedimiento del Codex (véase Apéndice IV). Se acordó también remitir la Norma a la próxima reunión del Grupo de Expertos de la CEPE sobre la normalización de frutas secas.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LOS ALBARICOQUES EN CONSERVA, EN EL TRAMITE 7

48. El Comité tuvo ante sí el proyecto de norma para los albaricoques en conserva que aparecía como Apéndice VIII de ALINORM 79/20. El Comité tuvo también a la vista algunas observaciones acerca del proyecto de norma presentadas por escrito por los gobiernos.

49. Al comienzo, el Comité acordó aplazar el debate sobre la sección del proyecto de norma relativa a los medios de cobertura, hasta que hubiera examinado el documento de trabajo sobre medios de cobertura preparado por Australia, y cuyo examen estaba programado para un tema posterior del programa (véanse párrafos 139-145).

50. En cuanto a la definición del producto, el Comité completó el nombre botánico del producto.

51. En lo que respecta a la uniformidad de tamaño, el Comité acordó enmendar la subsección 2.3.4.1 indicando que la cifra del 90 por ciento de las unidades que deben tener un tamaño razonablemente uniforme se calcule en número. El Comité suprimió la disposición de que "el peso de la pieza más grande no deberá ser mayor que el doble del peso de la pieza más pequeña". Se debatió si reducir la cifra del 90 por ciento, señalándose que el 30 por ciento podría ser más realista, pero hubo consenso general en el Comité en favor del mantenimiento de la cifra del 90 por ciento.

52. En la subsección 2.3.6 (e), cortados no a lo largo de la comisura, el Comité acordó cambiar la cifra de 7 mm en 12 mm, pues la primera se consideró demasiado rigurosa.

53. En la sección 2.3.7, tolerancias para defectos, se convino en elevar la tolerancia para roturas, (enteros, mitades) en el producto envasado con medio de cobertura líquido, del 5 al 15 por ciento, cifra que se consideró más realista basándose en la experiencia, y ajustar la tolerancia para huesos o fragmentos de huesos con objeto de ponerla en consonancia con lo que se había acordado al respecto en la norma recomendada para los melocotones en conserva. A este propósito, se señaló a la atención del Comité el hecho de que, en la norma recomendada para los melocotones en conserva, la tolerancia para material del hueso es un hueso o su equivalente por 5 kg, mientras que en el proyecto de norma para los albaricoques en conserva es un hueso o su equivalente por 500 g. El Comité decidió mantener la cifra de 500 g, pero pidió a la Secretaría que comprobase en sus notas si había algún error tipográfico en la cifra de 5 kg que aparecía en la norma para los melocotones en conserva.

54. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, los Países Bajos y el Reino Unido, indicaron que preferían que se mantuviese en el cinco por ciento la

tolerancia para roturas en la fruta envasada con medio de cobertura líquido. Las delegaciones de Francia y Polonia reservaron sus posiciones respecto de la decisión del Comité en relación con las tolerancias para material del hueso.

55. En lo que respecta a "Macas y Recortes", el Comité acordó ofrecer una definición de "recortes", tal como aparece en la norma recomendada para los melocotones en conserva. Algunas delegaciones propusieron que se rebajara del 30 al 20 por ciento la tolerancia para macas y recortes. Como varias delegaciones de países productores declararon que esto no sería practicable, el Comité acordó mantener la tolerancia del 30 por ciento. La delegación de la República Federal de Alemania reservó su posición con respecto a esta decisión.

56. Al examinar la sección sobre Aditivos Alimentarios, las delegaciones de la República Federal de Alemania, Francia, Suiza y Polonia indicaron que se oponían a que en este producto se empleen aromas idénticos a los naturales. Además, la delegación de Francia, apoyada por la delegación de Canadá, declaró que las esencias naturales de fruta deben limitarse a las esencias de fruta distintas de las esencias de albaricoque, pues de lo contrario existe el riesgo de engañar al consumidor ocultando una calidad inferior (por ejemplo, fruta no madura). La delegación de Suiza señaló que algunas frutas pueden necesitar que se refuerce su aroma con aromas contenidos naturalmente en el zumo. El observador de Sudáfrica indicó que las disposiciones de la sección sobre criterios de calidad representan una protección suficiente contra el ocultamiento de la calidad, tanto si se usan aromas como si no se usan. La delegación de Australia declaró que en algunos casos podría muy bien haber necesidad tecnológica de utilizar los aromas previstos en la norma.

57. La Secretaría señaló a la atención del Comité los debates sostenidos en el 13^o período de sesiones de la Comisión acerca del sistema para aprobar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex. Se mencionó en algunos casos la necesidad de una justificación tecnológica más completa. El Comité del Codex sobre aditivos alimentarios examinaría a fondo este tema en su próxima reunión a la luz de un documento que prepararía la Secretaría.

58. Algunas delegaciones indicaron que no eran partidarias de prever el uso de aromas en este producto. El Comité concluyó que sería necesario obtener información sobre las prácticas que se siguen actualmente en la industria de los distintos países respecto de las disposiciones de las normas relacionadas con los aromas, y que hasta entonces no sería conveniente introducir ningún cambio en esta sección. El Comité decidió no modificar la disposición actual, señalando que, si se encontraban graves objeciones contra ella por parte de países no representados en la reunión, podría plantearse el asunto en el próximo período de sesiones de la Comisión.

59. La delegación de la República Federal de Alemania indicó que en su país se había llegado a la decisión general de que se devolvieran al producto sólo los aromas perdidos en la elaboración. Por ello, eran aceptables los aromas naturales, pero no los aromas idénticos a los naturales. Por otra parte, en la República Federal de Alemania, podían devolverse a este producto sólo aromas naturales de albaricoque, pero no aromas naturales de otras frutas. Este procedimiento se basaba en la necesidad de asegurar que no se engañe al consumidor. La delegación de la República Federal de Alemania reservó su posición respecto de la decisión del Comité de dejar inalterada la sección sobre aditivos alimentarios. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo para que examinara este asunto por correspondencia e informara al respecto en la próxima reunión del Comité 1/.

1/ Nota de la Secretaría: Se invitará a los Gobiernos a que hagan observaciones sobre este tema e indiquen si desean ser incluidos en el Grupo de Trabajo.

60. En cuanto a las disposiciones sobre estafío, la delegación de Polonia declaró que la cifra de 250 mg/kg que figuraba en el proyecto debía reducirse a 150 mg/kg. Se acordó tratar de la cuestión de los contaminantes cuando se examinara el informe del Grupo de Trabajo (véanse párrs. 118-126).

61. El Comité examinó la cuestión de si establecer un peso escurrido mínimo en el caso de los albaricoques "enteros". Algunas delegaciones consideraron que una norma internacional debe incluir una cifra para el peso escurrido. Otras delegaciones indicaron que había un problema tecnológico para establecer una cifra para el peso mínimo escurrido en el caso de los albaricoques "enteros", ya que el peso escurrido variaría según el tamaño de los albaricoques y el tamaño del envase, y no sería práctico establecer una cifra que se aplicara en todas las circunstancias.

62. Se señaló también que en la subsección 6.1.1., llenado mínimo, se exigía que el envase debe estar bien lleno con albaricoques. Teniendo en cuenta las consideraciones que preceden y el hecho que ninguna delegación pudo proponer una cifra para el peso escurrido basándose en datos reales, el Comité acordó no establecer ninguna cifra para el peso escurrido en los albaricoques en conserva presentados "enteros". Las delegaciones de Bélgica, la República Federal de Alemania, el Reino Unido, los Países Bajos, Noruega, Polonia y Suiza no estuvieron de acuerdo con esta decisión y reservaron su posición.

63. En cuanto a otras disposiciones incluídas en la subsección 6.1.4.1 sobre peso escurrido mínimo, la delegación de Canadá propuso para el peso escurrido la cifra del 50 por ciento, en lugar de las actuales cifras del 54 y 55 por ciento. El Comité convino en suprimir los corchetes en la cifra del 55 por ciento, pero decidió aplazar el debate ulterior de este tema hasta haber examinado el documento de trabajo sobre el peso escurrido, preparado por las delegaciones de la República Federal de Alemania y EE.UU., que estaba previsto para un tema posterior del programa (véanse párrafos 127-133).

64. Con respecto a la subsección 7.1.3 de la sección de etiquetado del proyecto de norma, se acordó cambiar, para mayor claridad, la palabra "aroma" por "ingrediente".

65. En cuanto al marcado de la fecha, el Comité estuvo de acuerdo en que los albaricoques en conserva son un producto con gran estabilidad en almacén, por lo que no es necesario el marcado de la fecha para este producto. Aunque el Comité acordó que no era necesario incluir una disposición obligatoria sobre marcado de la fecha, convino también en que, si se incluía con carácter facultativo el marcado de la fecha, sería suficiente la fecha de durabilidad mínima, indicada por el año. La delegación de la República Federal de Alemania deseó que se incluyera la fecha de durabilidad mínima como disposición obligatoria de la norma.

66. En la subsección 7.2, Lista de ingredientes, el Comité decidió suprimir la cláusula "con la excepción de que no es necesario declarar el agua". En cuanto a la subsección 7.3, la delegación de Canadá indicó que en su país el contenido neto de este producto debe declararse en volumen.

Estado del proyecto de norma para los albaricoques en conserva

67. El Comité acordó adelantar el proyecto de norma para los albaricoques en conserva, según se enmendó, al Trámite 8 del procedimiento (véase Apéndice V) (en cuanto al medio de cobertura, véanse párrs. 139-145).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL PALMITO EN CONSERVA, EN EL TRAMITE 4

68. El Comité tuvo a la vista el citado proyecto de norma incluído como Apéndice IX en ALINORM 79/20, y las observaciones de los gobiernos en el Trámite 3, incluídos en el documento CX/PFV 80/7. La delegación del Brasil presentó la citada norma y los cambios propuestos a la luz de las observaciones recibidas de los gobiernos.

69. De conformidad con propuestas presentadas por escrito por los gobiernos, el Comité convino en introducir los siguientes cambios en la norma:

1.3 Formas de presentación

Se sustituyó la designación "enteros" por "trozos", y en la sección 1.3(b), se sustituyó la palabra "trozos" por "rodajas". Estos cambios de forma se introdujeron donde procedía en el resto de la norma.

70. El Comité acordó añadir en esta sección una cuarta forma de presentación del palmito en conserva e introducir las consiguientes enmiendas en el resto de la norma. El texto añadido es el siguiente:

"Rodajas cortadas longitudinalmente: consistentes en la extremidad vital de la palma y su meristema superior, cortadas longitudinalmente en segmentos de longitud no inferior a 80 mm ni superior a 120 mm".

1.4 Designación según el tamaño

71. Para tener en cuenta las prácticas actuales en la designación de tamaños, el Comité acordó cambiar el sistema de tamaños tal como se indica a continuación:

Tamaños únicos

"Pequeño" _____	más de 15 mm y hasta 25 mm inclusive
"Mediano" _____	más de 25 mm y hasta 35 mm inclusive
"Grande" _____	más de 35 mm y hasta 50 mm inclusive
"Muy grande" _____	más de 50 mm

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

72. En la subsección (b), el Comité acordó introducir algunos cambios de forma y, además, reducir al 10 por ciento el máximo del total del ingrediente vegetal escurrido.

2.2.5 Defectos y tolerancias

73. Tras un debate sobre el significado exacto de "materia extraña", el Comité convino en que era necesario elaborar un método de análisis para determinar las materias extrañas de que se trata en la norma. Se acordó asimismo que el término "impurezas minerales" describiría mejor las impurezas en cuestión y que tales impurezas deberían estar sujetas a una limitación de 0,5 por ciento m/m. Se acordó incluir entre corchetes este límite en la norma.

3. Aditivos alimentarios

74. El Comité debatió en detalle esta sección. Algunas delegaciones indicaron que no todos los aditivos incluidos en la norma serían aceptables en sus países. Se señaló asimismo que algunos aditivos, por ejemplo, los antioxidantes, podían ser sustancias transferidas de ingredientes como grasas y aceites. Otros aditivos, por ejemplo, metabisulfito de sodio, podrían describirse mejor como "coadyuvantes de elaboración".

75. La Secretaría señaló a la atención del Comité la subsección que trata de los almidones modificados e indicó que dicha sección representaba un ejemplo de disposición en que el Comité podría adoptar dos procedimientos distintos. Por una parte, existía la posibilidad de enumerar un número limitado de almidones modificados que resultan tecnológicamente adecuados para la preparación del palmito en conserva. La otra posibilidad era incluir una referencia a la lista informativa del Codex de almidones modificados que son inocuos para su uso en alimentos. Se señaló que en general el Codex había seguido el primer procedimiento. Se observó asimismo que podía señalarse este asunto a la atención del Comité del Codex sobre aditivos alimentarios en su próxima reunión.

76. El Comité introdujo algunos cambios en la sección sobre aditivos alimentarios, suprimiendo algunos aditivos que no se consideraban tecnológicamente indispensables. Se pidió a la Secretaría que revisara la presentación de la sección sobre aditivos alimentarios, en cooperación con el país autor (Brasil) y a la luz de las últimas novedades relacionadas con el principio de transferencia y la definición de coadyuvantes de elaboración.

5. Higiene

77. El Comité tomó nota de que todo el palmito en conserva que se comercializa está acidificado y, por tanto, acordó sustituir las secciones 5.3 y 5.4 por el texto aprobado por la Comisión para los alimentos acidificados. Se convino también en que la sección 5.5 de la norma en el Trámite 4 era redundante y debía suprimirse.

6.1.4 Peso escurrido mínimo

78. Por recomendación de la delegación del Brasil, el Comité decidió establecer un peso escurrido mínimo para las diversas formas de presentación. He aquí los niveles establecidos:

<u>Formas de presentación</u>	<u>Porcentajes</u>
Trozos _____	53
Rodajas _____	59
Trozos de estípites _____	59
Rodajas cortadas longitudinalmente _____	53

79. Se convino en que aditivos como el metabisulfito de sodio, cuando se emplean como coadyuvantes de elaboración, no es necesario declararlos en la lista de ingredientes. El Comité acordó asimismo suprimir en la primera frase de esta sección las palabras "salvo que no habrá que indicar el agua".

Marcado de la fecha

80. El Comité convino en que el palmito en conserva es un producto con gran estabilidad en almacén y, por tanto, no es necesario el marcado de la fecha para dicho producto. No obstante, se acordó también que, lo mismo que en la norma para los albaricoques en conserva, podría ofrecerse con carácter facultativo la fecha de durabilidad mínima indicada por el año. La delegación de la República Federal de Alemania expresó el deseo de incluir la fecha de durabilidad mínima como disposición obligatoria de la norma.

7.3 Contenido neto

81. La delegación de Canadá opinó que sería más apropiado declarar el contenido neto en volumen, tal como se practicaba en su país. El Comité decidió dejar inalterada la disposición de declarar el contenido neto en peso.

Estado de la norma

82. El Comité decidió adelantar el proyecto de Norma propuesto para el palmito en conserva, según quedó enmendado, al Trámite 5 del procedimiento del Codex (véase Apéndice VI).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LOS MANGOS ENLATADOS, EN EL TRAMITE 4

83. El Comité tuvo a la vista el citado proyecto de norma que figura como Apéndice X de ALINORM 79/20, y las observaciones de los gobiernos sobre el mismo.

84. La delegación de México presentó y comentó el proyecto de norma a la luz de las observaciones recibidas por escrito. El Comité enmendó ligeramente la definición del producto (1.1) para aclarar que el producto está preparado con fruta pelada. En la subsección 2.3.4, Uniformidad de tamaño, se acordó que, lo mismo que en la norma para los albaricoques en conserva, se entendiera en número el requisito del 90 por ciento de fruta de tamaño razonablemente uniforme, exigido en 2.3.4.1. En 2.3.6, Definición de defectos, el Comité acordó establecer una definición de "recortes", análoga a la establecida en la norma para los melocotones en conserva.

85. En cuanto a la sección sobre aditivos alimentarios, el Comité acordó admitir el ácido ascórbico como acidificante adicional. Se suprimió el pectinato de sodio de la subsección titulada "agentes texturizantes (espesantes y/o secuestrantes)", título que, a su vez, se enmendó en "endurecedores". Las delegaciones de Polonia y la República

Federal de Alemania se opusieron a la admisión del pectinato de calcio como agente endurecedor. El Comité decidió suprimir la disposición sobre sustancias conservadoras, ya que no suelen añadirse al mango enlatado, e invitó a la delegación de México a que facilitara por escrito una justificación tecnológica de su uso para examinarla en la próxima reunión del Comité, en caso de que la citada delegación considerara imprescindible prever en este producto el uso ocasional de sustancias conservadoras como coadyuvantes de elaboración.

86. En cuanto a la sección sobre contaminantes, el Comité, a la luz del examen del informe del Grupo Especial de Trabajo sobre dosis máximas de contaminantes en las frutas y hortalizas en conserva, decidió colocar entre corchetes las disposiciones de esta sección.

87. Con respecto a la sección sobre medios de cobertura, se convino en tratar de este asunto más adelante, cuando se examinara en un tema posterior del programa el documento de trabajo sobre medios de cobertura de las frutas en conserva, preparado por Australia (véanse párrafos 139-145).

88. El Comité observó que la subsección 7.5.2, referente al país de origen, no estaba en consonancia con la disposición correspondiente de la Norma general recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Señaló que dada la naturaleza y fragilidad de este producto, no parecía probable fuera comercialmente practicable reelaborar y reenvasar el producto y que, por tanto, quizás no era necesario incluir una subsección sobre el país de origen en caso de reelaboración. Tras un ulterior intercambio de opiniones, se acordó suprimir las subsecciones 7.5.2 y 7.5.3 y sustituirlas por la correspondiente subsección de la Norma general recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

89. En la subsección 7.2 de la sección de etiquetado, se acordó suprimir la cláusula "con la excepción de que no es necesario declarar agua". La delegación de Canadá señaló a la atención del Comité la práctica seguida en Canadá de declarar el contenido neto de este producto en volumen.

90. En cuanto al marcado de la fecha, el Comité convino en que este producto tiene gran estabilidad en almacén y debe considerarse de la misma forma que los albaricoques en conserva. La delegación de la República Federal de Alemania expresó el deseo de establecer la fecha de durabilidad mínima como disposición obligatoria de la norma.

Estado del proyecto de Norma para los mangos enlatados

91. El Comité acordó adelantar el proyecto de Norma para los mangos enlatados al Trámite 5 del procedimiento para la elaboración de normas del Codex (véase Apéndice VII).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO, EN EL TRAMITE 4

92. El Comité tuvo a la vista el citado proyecto de norma incluido como Apéndice XI en ALINORM 79/20, y las observaciones de los gobiernos sobre el mismo. Presentó y comentó el proyecto de norma la delegación del Reino Unido, que indicó que en general las observaciones de su país afectaban a la forma.

93. El Comité enmendó la subsección 1.2, Tipos varietales, como sigue: "podrá utilizarse cualquier variedad de la fruta Mangifera indica L.". El debate principal del Comité se centró en la sección sobre aditivos alimentarios. La delegación del Reino Unido indicó que en su país se permitían en este producto, como sustancias conservadoras, los parahidroxibenzoatos en dosis de 250 mg/kg, y ácido sórbico en dosis de 1 000 mg/kg. La delegación de la República Federal de Alemania indicó que se oponía al empleo de metabisulfito de sodio y potasio, y también al empleo de parahidroxybenzoatos, pues estimaba que no había ninguna necesidad de utilizar estas sustancias conservadoras en el producto. La delegación de Polonia indicó que se oponía al empleo de cualquier sustancia conservadora en el producto, aparte del SO₂ derivado de la pulpa. Las delegaciones de Canadá y Brasil se opusieron al empleo de ácido acético en el producto, ya que el vinagre es un ingrediente. El Comité convino en añadir parahidroxibenzoatos y ácido sórbico en la lista de sustancias conservadoras, y colocar entre corchetes toda la sección sobre aditivos alimentarios.

94. Con respecto a la sección Contaminantes, el Comité, teniendo en cuenta el informe del Grupo Especial de Trabajo sobre dosis máximas de contaminantes en las frutas y hortalizas en conserva, decidió colocar dicha sección entre corchetes.

95. En cuanto al marcado de la fecha, el Comité acordó que este producto debe considerarse de la misma forma que los demás productos en conserva examinados en la presente reunión. La Delegación de la República Federal de Alemania expresó el deseo de que se estableciera la fecha de durabilidad mínima como disposición obligatoria de la norma.

Estado del proyecto de Norma para Salsa Picante de Mango

96. El Comité acordó adelantar el proyecto de norma para salsa picante de mango al trámite 5 del Procedimiento (véase Apéndice VIII).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA LOS DATILES, EN EL TRAMITE 7

97. El Comité tuvo ante sí el citado proyecto de norma incluido como Apéndice VI en ALINORM 79/20, y las observaciones de los gobiernos presentadas en el documento CX/PFV 80/4 y Addendum 1. El Comité tuvo también a la vista el proyecto de norma de la CEPE para los dátiles y un documento preparado por la Secretaría de la CEPE donde se mostraban las diferencias entre la norma del Codex y la norma de la CEPE.

98. Al examinar esta norma, el Comité trató de reconciliar las diferencias entre las normas de la CEPE y del Codex, según lo solicitado por la Comisión. Para asegurar que se tuviera plenamente en cuenta la Norma de la CEPE, el Comité decidió establecer un grupo especial de trabajo que estudiara todos los documentos disponibles e hiciera recomendaciones al Comité. Participaron en el grupo de trabajo las delegaciones de México, la República Federal de Alemania, Polonia y EE.UU.

99. El Comité recibió un informe del Grupo Especial de Trabajo y tomó nota de que el Grupo había llegado a un acuerdo, frecuentemente un compromiso, sobre los requisitos para a) contenido de humedad; b) tamaño mínimo; c) huesos en la forma sin hueso; d) límite para coronas; e) impurezas minerales; f) disposición sobre suciedad; y g) tolerancias para defectos. El Comité aprobó las siguientes propuestas del Grupo de Trabajo:

3.1.1 Requisitos Generales

- | | |
|--|--|
| a) <u>Contenido de humedad</u> | <u>Máximo</u> |
| Variedades de azúcar de caña | 26% |
| Variedades de azúcar invertido | 30% |
| b) <u>Tamaño (mínimo)</u> | |
| Dátiles con hueso | 5,0 gramos |
| Dátiles sin hueso | 4,0 gramos |
| c) <u>Huesos (en la forma sin hueso)</u> | - No más de dos huesos o 4 trozos de hueso por 100 dátiles |
| d) Suprimir | |
| e) Impurezas minerales - no más de 1 g/kg. | |

3.1.2 Definición de defectos

- h) Suciedad - dátiles embebidos en materia orgánica o inorgánica semejante, por su carácter, a la suciedad o a la arena, y que afecta a una zona de más de 3 mm de diámetro.

3.1.3 Tolerancias para defectos

Las tolerancias máximas para los defectos definidos en 3.1.2 serán las siguientes: Un total del 20%, en número, de los defectos enumerados de a) a l) de los cuales no más del 10%, en número, podrán ser defectos enumerados de d) a l) de los cuales no más del 4%, en número, podrán ser defectos enumerados de h) a l), de los cuales no más del 1%, en número, podrán ser defectos enumerados de j) a l).

100. En cuanto al contenido de humedad, la delegación de EE.UU. (Relator) comunicó al Comité que, aunque el Grupo de Trabajo, incluida la delegación de EE.UU., había acordado aceptar la cifra del 26% en consonancia con la norma de la CEPE, la delegación de EE.UU. opinaba que dicha cifra era demasiado elevada, ya que permitía la posibilidad de un cierto grado de fermentación en el producto. La Delegación del Reino Unido estimó que el límite del 30% para la humedad en las variedades de azúcar invertido era también demasiado elevado. Las delegaciones de Polonia y la República Federal de Alemania propusieron un contenido máximo de humedad del 26%.

101. En relación con el límite para huesos en la forma sin hueso, la delegación de EE.UU. opinó que la tolerancia prevista en la Norma era excesiva, ya que la industria de EE.UU. puede alcanzar una reducción del 50% aproximadamente de este defecto. El Comité acordó que, por el momento, era más apropiado seguir las recomendaciones del Grupo de Trabajo, que tuvo en cuenta las prácticas tecnológicas actuales de varios países productores.

102. En cuanto a la presencia de coronas en los dátiles, el Comité estuvo de acuerdo con la conclusión del Grupo de Trabajo de que esto depende de diversos factores y que las coronas, en todo caso, no son materia objetable para el consumidor. Por estas razones, no había necesidad de establecer un límite máximo para "coronas" en los dátiles.

103. Con respecto al límite para impurezas minerales propuesto por el Grupo de Trabajo, el Comité observó que la cifra de 1 g/kg estaba en consonancia con la propuesta por la República Federal de Alemania en la reunión anterior (véase párrafo 118, ALINORM 79/20). La delegación de los Países Bajos preguntó si las disposiciones para impurezas minerales y suciedad se referían a las mismas materias. Se señaló que la suciedad representa un defecto consistente en que los dátiles están embebidos visiblemente en material orgánico e inorgánico, mientras que las impurezas minerales son material inorgánico insoluble en agua que no es necesariamente visible a simple vista.

104. El Comité sostuvo un debate considerable sobre la tolerancia máxima para defectos en la sección 3.1.3 de la norma, teniendo en cuenta la recomendación del Grupo de Trabajo y las disposiciones de la Norma de la CEPE. El Comité observó que las tolerancias para defectos propuestas por el Grupo de Trabajo no eran muy distintas de las incluidas en la norma actual, y que habían diferencias notables entre las normas del Codex y de la CEPE. La delegación de Australia, apoyada por la delegación de México (y de Irán en sus observaciones presentadas por escrito), destacó la necesidad de establecer tolerancias realistas para defectos, que representen lo que es practicable desde un punto de vista tecnológico. Tolerancias excesivamente restrictivas para los defectos pueden impedir el comercio internacional de productos que tienen calidad aceptable desde el punto de vista del consumidor. La delegación de Polonia, apoyada por otras delegaciones, opinó que las tolerancias para defectos incluidas en la norma de la CEPE son realistas y protegen los intereses de los consumidores.

105. El Comité decidió adoptar como propuestas firmes las recomendaciones del Grupo de Trabajo relativas a las tolerancias para defectos. Se señaló que el proyecto de norma del Codex para los dátiles sería examinado por el Grupo de Expertos de la CEPE sobre normalización de frutas secas, en su reunión de 1981. El Comité acordó que sería conveniente que los países productores asistieran a dicha reunión, y pidió a la Secretaría del citado Grupo de Expertos de la CEPE que hiciera lo posible para asegurar la participación de dichos países. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Polonia, el Reino Unido, Bélgica y Francia reservaron su posición sobre la aprobación de la Sección 3.1.3, Tolerancias para Defectos.

106. En cuanto al marcado de la fecha, la delegación de México comunicó al Comité que los dátiles son un producto que puede permanecer estable hasta cuatro años, sufriendo sólo alguna pérdida de humedad. Se convino en que era conveniente y debía mantenerse en la norma la disposición relativa a la declaración del año de producción. Las delegaciones de Suiza y Noruega opinaron que era más apropiado establecer la fecha de durabilidad mínima.

Estado de la norma

107. El Comité decidió adelantar el proyecto de Norma para los dátiles, según quedó enmendado, al Trámite 8 del Procedimiento del Codex (véase Apéndice IX y párr.37).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LAS ALMENDRAS DE ANACARDO, EN EL TRAMITE 2

108. El Comité tuvo a la vista el citado proyecto de norma incluido en el documento CX/PFV 80/10. Por falta de tiempo, el Comité no examinó en detalle el texto, sino que se limitó a hacer observaciones de carácter general. Una delegación consideró que la subsección 2.4, Exentas de materias extrañas, era excesivamente severa en cuanto que exigía que el producto esté "prácticamente exento" de materias extrañas. La citada delegación consideró que debía cuantificarse esta disposición. Otra delegación, refiriéndose a la Sección 2.5 titulada "calidades", señaló a la atención el hecho de que, hasta el momento, las normas del Codex no incluían ninguna sección sobre calidades, ya que se referían a un único nivel de calidad. No obstante, se consideró que en realidad podría no tratarse de una sección sobre grados de calidad, sino más bien de una sección sobre clasificación por tamaños. Otra delegación consideró que había demasiados subgrupos en la sección 2.5.1, y que sería conveniente revisar el texto. Se señaló la ausencia de una sección sobre higiene. Una delegación consideró que debía revisarse el texto de la subsección 3.1.1 para aclarar su significado. El observador de Mozambique recomendó que:

- (a) Se estableciera un límite máximo para materias extrañas;
- (b) Se utilizaran los métodos uniformes de análisis para la determinación del agua en las frutas con y sin cáscara, establecidos por la CEPE; y
- (c) Se redujera el número de designaciones de calidad que parecía excesivo.

Estado del proyecto de Norma propuesto para las almendras de anacardo

109. El Comité decidió que el proyecto de norma, revisado tras las consultas celebradas entre la Secretaría y los dos países autores (Kenya e India), fuera adelantado al Trámite 3.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA CASTAÑAS EN CONSERVA Y PURE DE CASTAÑAS EN CONSERVA, EN EL TRAMITE 2

110. El Comité tuvo a la vista el documento CX/PFV 80/11, donde figuraba el citado proyecto de norma propuesto. La delegación del Japón, que había preparado el proyecto de norma, presentó y comentó el documento a la luz de las observaciones recibidas de Francia, especialmente la observación de que la norma se aplicara también al puré de castañas. El Comité consideró que el proyecto de norma propuesto debería ser completado y revisado por la delegación de Japón, en consulta con la delegación de Francia y la Secretaría.

Estado del proyecto de norma propuesto para castañas en conserva y puré de castañas en conserva

111. El Comité decidió que el citado proyecto de norma, tras ser completado y revisado su texto, fuera enviado a los gobiernos para que hicieran observaciones en el Trámite 3 del procedimiento para la elaboración de normas del Codex.

EXAMEN DE LAS ENMIENDAS PROPUESTAS A LOS PLANES DE TOMA DE MUESTRAS PARA ALIMENTOS PREENVASADOS

112. El Comité tuvo ante sí el documento CAC/RM 42-1969, la carta circular CL 1978/40, donde se incluía la enmienda propuesta a los citados planes de toma de muestras y que se había presentado a los gobiernos para que hicieran observaciones, el documento CX/PFV 80/12 que contenía las observaciones recibidas de los gobiernos, y un documento de Sala de Conferencia preparado por el Departamento de Agricultura de EE.UU.

113. Al presentar el tema, la Secretaría señaló a la atención del Comité las cuestiones siguientes:

- (a) la necesidad de reducir la tasa de muestreo teniendo en cuenta que varios gobiernos habían considerado que era excesiva;
- (b) la necesidad de determinar el modo exacto de utilizar los Niveles I y II de Inspección;
- (c) la función exacta que los procedimientos de toma de muestras del Codex estaban destinados a desempeñar, especialmente a la luz del Procedimiento de Aceptación del Codex.

La Secretaría señaló también a la atención del Comité el hecho de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había revisado recientemente su mandato y había llegado a conclusiones respecto de la naturaleza y función de los métodos de análisis del Codex. El citado Comité tenía intención de proceder a una revisión análoga de la cuestión de los procedimientos de toma de muestras del Codex.

114. El Comité recibió un informe de la delegación de EE.UU. acerca de los efectos que la reducción de la tasa de muestreo en los Planes de Toma de Muestras del Codex puede ejercer en la confianza que puede atribuirse a los planes de toma de muestras en lo que respecta a la adopción de decisiones correctas cuando se aceptan o rechazan los lotes. El Comité observó que la reducción resultante en el nivel de confianza de los planes de toma de muestras era relativamente pequeña y que la tasa de muestreo reducida continuaba siendo bastante aceptable. La delegación del Reino Unido señaló que el viejo sistema parecía ofrecer posibilidades considerablemente mayores de rechazar lotes defectuosos en tamaños de muestra más grandes.

115. En cuanto al modo en que deben utilizarse los niveles I y II de inspección en el control alimentario, el Comité volvió a confirmar su decisión anterior de que estos niveles de inspección no debían utilizarse secuencialmente en caso de controversia, sino que las autoridades de control alimentario deben decidir el nivel de inspección apropiado que exijan las circunstancias (párr.24(b) ALINORM 79/20).

116. El Comité debatió sobre el procedimiento que debe seguirse en lo que respecta a la enmienda de los planes de toma de muestras. Aunque se reconoció que los planes de toma de muestras tenían una aplicación más amplia que el campo de las frutas y hortalizas, el Comité acordó que tenía particular competencia en el examen de los aspectos prácticos de los planes de toma de muestras, ya que había preparado originalmente los correspondientes a las frutas y hortalizas elaboradas. No obstante, se señaló que las enmiendas a los planes de toma de muestras habrían de ser aprobadas por el Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras antes de ser adoptadas por la Comisión.

117. Se convino en estimular a los gobiernos a que ensayaran las tasas reducidas de muestreo que se proponían, e informaran a la Secretaría sobre su aceptabilidad, para que el Comité examinara estos informes en su próxima reunión. Se acordó que, entre tanto, la enmienda propuesta a los planes de toma de muestras fuera remitida a la Comisión a fin de que ésta otorgara su permiso para proceder a la enmienda de los actuales planes de toma de muestras para los alimentos preenvasados (CAC/RM 42-1969), y diera su opinión sobre el modo mejor de tratar el asunto.

EXAMEN DEL INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE CONTAMINANTES

118. El Comité tuvo a la vista el informe del citado grupo especial de trabajo (CX/PFV 80/13) y un documento de trabajo, titulado "International Survey of Contaminants in Processed Fruits and Vegetables", preparado por el Departamento australiano de industria primaria. La delegación de Australia, al presentar el informe del Grupo de Trabajo, comunicó al Comité que el Grupo había llegado a las siguientes conclusiones: a) arsénico, cobre y zinc son elementos que no se introducen en las frutas en conserva como resultado de la elaboración y, por tanto, el Grupo de Trabajo no se consideraba a sí mismo el

órgano apropiado para tratar de las dosis máximas de tales metales pesados; b) el cadmio, como los anteriores contaminantes, no se introduce en los alimentos a partir del proceso de enlatado, por lo que se necesita información sobre concentraciones y posibles fuentes de cadmio en las frutas y hortalizas elaboradas envasadas en recipientes de vidrio o cerámica; c) la contaminación de los alimentos con plomo representa un problema que ha de estudiar el Comité a la luz de las actuales prácticas de enlatado y de las cantidades de plomo que se encuentran en las frutas y hortalizas elaboradas; d) según la información de que disponía el Grupo, la contaminación con estaño en las frutas y hortalizas elaboradas quedaba en los límites de hasta 250 mg/kg, habiendo sólo un pequeño número de casos en las muestras que excedían de este valor (véase el informe del Grupo de Trabajo, Apéndice X).

119. El Comité tomó nota de la recomendación del Grupo de Trabajo de que, para el plomo, se necesitaba obtener datos sobre frutas y hortalizas elaboradas que han estado almacenadas por lo menos durante 6 meses, a fin de permitir que el contaminante alcance (o alcance prácticamente) una concentración de equilibrio. Para el estaño, podrá ser necesario un período más largo, ya que su concentración continúa aumentando en el almacenamiento. Se señaló también al respecto que sería necesario tener una indicación de la historia (es decir, tiempo y temperatura de almacenamiento) del producto envasado, de la naturaleza del envase y otra información análoga, así como datos analíticos, para que el Comité pudiera recomendar concentraciones máximas internacionales para los contaminantes en los alimentos.

120. La delegación del Reino Unido comunicó al Comité que en dicho país se estaba revisando toda la cuestión de los contaminantes en alimentos envasados. La delegación de Polonia destacó la necesidad de utilizar métodos convenientes de análisis cuando se produzcan datos sobre contaminantes adecuados para los fines del Codex, y recomendó el método de absorción atómica. La delegación de Polonia indicó también que la dosis máxima de 250 mg/kg de estaño en las frutas y hortalizas elaboradas es demasiado elevada, teniendo en cuenta la alta ingestión potencial de estos productos. La misma delegación señaló que los problemas de contaminación con estaño pueden superarse utilizando envases de vidrio y otros envases como tetrapaquetes.

121. La delegación de EE.UU. informó al Comité de que, como consecuencia de la cooperación estrecha entre el Gobierno y la industria de EE.UU., se habían reducido los niveles de plomo en los alimentos y se esperaba lograr ulteriores reducciones.

122. La delegación de los Países Bajos opinó que la cuestión del cadmio en los alimentos no era asunto que debía examinar este Comité, sino que constituía un problema ambiental que debe ser resuelto por otro organismo.

123. El Comité observó que el nivel de nitrato en los alimentos produce el efecto de desestañado y que debía estudiarse ulteriormente esta cuestión. La Secretaría opinó que era necesario obtener datos sobre contaminantes de todas las partes posibles del mundo, especialmente de países con climas cálidos y de países en desarrollo, tanto sobre productos de fabricación local como sobre productos importados de países de clima templado.

124. El Comité acordó aprobar con carácter provisional la dosis máxima de 250 mg/kg para el estaño en los productos en conserva, que había examinado durante la presente reunión. En vista de las recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre zinc, cobre y arsénico, el Comité acordó colocar entre corchetes las secciones de contaminantes en las normas para mangos enlatados y salsa picante de mango.

125. El Comité decidió establecer un nuevo Grupo especial de Trabajo, bajo la presidencia de Australia, para examinar la nueva información que se recibiera de los gobiernos en respuesta a la circular que enviaría la Secretaría. Se esperaba que el Grupo de Trabajo realizara su labor por correspondencia y se preveía que se reuniría solamente antes de la próxima reunión del Comité, en caso necesario. El Comité acordó también que la información ya obtenida mediante la encuesta de Australia y cualquier otra

información que se recibiera sobre productos que no son de su competencia (por ejemplo, sobre zumos de fruta) se remitiera al correspondiente Comité del Codex. El Comité expresó su agradecimiento al Grupo de Trabajo saliente y al delegado de Australia por la labor realizada en materia de contaminantes en las frutas y hortalizas elaboradas.

126. Los miembros del nuevo Grupo especial de Trabajo son los siguientes: Australia, (Presidente), Brasil, Canadá, Bélgica, República Federal de Alemania, Japón, Países Bajos, México, Polonia, Suiza, Tailandia, Reino Unido y EE.UU. El Comité invitó a otros países, especialmente a los que participaron en el anterior Grupo especial de Trabajo, a que indicaran al Sr. J.R. Merton (Australia) si deseaban participar en el Grupo de Trabajo (véase Apéndice I).

EXAMEN DEL DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE EL PESO ESCURRIDO (CX/PFV 80/14)

127. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo titulado "Provision for and Declaration of Drained Weight", preparado por la delegación de EE.UU., juntamente con las observaciones escritas de la República Federal de Alemania sobre el documento de EE.UU. La delegación de este país presentó el documento y destacó sus aspectos principales indicando las conclusiones siguientes:

- (i) La declaración obligatoria del peso escurrido implica la destrucción del alimento, en el contexto de una situación mundial de preocupación por los suministros alimentarios.
- (ii) La declaración facultativa del peso inicial (peso antes de la elaboración) del contenido sólido debe considerarse una alternativa satisfactoria a la declaración del peso escurrido.
- (iii) La declaración del peso escurrido o del peso inicial, además del contenido neto, sería conveniente para los consumidores, tratándose de productos que se envasan en agua, jugo u otro líquido de cobertura análogo.
- (iv) Debe regularse la declaración del peso escurrido o del peso inicial para los elaboradores o fabricantes que habitualmente declaran esta información.
- (v) No deben cambiarse las normas en el Trámite 9 para estipular la declaración del peso escurrido en aquellas normas que actualmente no la incluyen.

128. La delegación de EE.UU. indicó que la industria de su país había hecho una encuesta para averiguar los costos adicionales que derivarían de la declaración del peso escurrido en alimentos enlatados con medio de cobertura líquido. La encuesta había demostrado que los costos adicionales serían considerables. Frente a esto, la encuesta había indicado también que los costos adicionales de la declaración del peso inicial serían muy inferiores. Por tanto, la declaración obligatoria del peso escurrido entrañaría gastos adicionales considerables que, en último término, tendría que pagar el consumidor. La delegación de EE.UU., al examinar el documento que había presentado, señaló al Comité el desglose de los costos adicionales de operaciones que derivarían del etiquetado obligatorio del peso escurrido. La encuesta estadounidense se basaba en un plan de muestreo muy parecido al plan de toma de muestras del Codex para los alimentos preenvasados (NAC 6,5).

129. La delegación de la República Federal de Alemania hizo referencia a la directriz del Consejo de la CEE del 18 de diciembre de 1978, que exigía la declaración del peso escurrido en los alimentos sólidos envasados en medio de cobertura líquido. La directriz del Consejo era vinculante para todos los Estados Miembros de la CEE.

130. La delegación de los Países Bajos indicó que, antes de la directriz de la CEE, la industria conservera de su país había empezado a declarar el peso escurrido en algunos tipos de alimentos enlatados, tales como los guisantes en conserva. Además, la tendencia de la protección del consumidor se inclinaba decididamente en favor de la declaración del peso escurrido. La opinión general en los Países Bajos era que la industria tiene obligación de facilitar esta información al consumidor. La delegación

de los Países Bajos preguntó si los costos adicionales de esta información al consumidor eran comparables a los costos de la publicidad.

131. La delegación de Suiza indicó que, según la legislación de su país, la declaración del peso escurrido es obligatoria para las frutas y hortalizas elaboradas con medio de cobertura líquido. La delegación de Noruega indicó que en su país es ahora obligatorio declarar el peso escurrido. Varias delegaciones se mostraron partidarias de la necesidad de declarar el peso escurrido. La delegación de México indicó que en su país se estaba estudiando la cuestión para responder a los representantes de los organismos de protección del consumidor.

132. La Secretaría comunicó al Comité que se estaba examinando la Norma general recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados, con vistas a revisarla a la luz de las novedades en materia de etiquetado de alimentos registradas en los diez últimos años. Un consultor prepararía en breve un documento completo de trabajo sobre este tema para la próxima reunión del Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos (Ottawa, noviembre 1980), en que se revisarían las disposiciones de la norma general recomendada a la luz de dichas novedades y de las prácticas y tendencias actuales. Se examinaría también la disposición relativa a la declaración del peso escurrido que figura en la norma recomendada.

133. En conclusión, se acordó que había un consenso general en el Comité en favor de la declaración del peso escurrido en las frutas y hortalizas elaboradas envasadas en medio de cobertura líquido. La delegación de Canadá indicó que no estaba de acuerdo con la declaración obligatoria en la etiqueta del peso escurrido en las frutas y hortalizas en conserva. El Comité expresó el deseo de que el Consultor prestara atención a la cuestión de la declaración en la etiqueta del peso escurrido, cuando examinara la Norma general recomendada para el etiquetado de los alimentos preenvasados, y también a la cuestión del modo en que debe declararse el peso escurrido (mínimo, medio, aproximado, etc.). El Comité pidió también al Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos que prestara atención particular a esta cuestión.

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

134. La Comisión, en su 13^o período de sesiones, acordó que el proyecto de directrices para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, que estaba preparando el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 79/22, Apéndice V), se remitiera a los comités del Codex sobre productos para que expresaran sus opiniones al respecto (ALINORM 79/38, párr.143).

135. El Comité, en su reunión actual, estableció un Grupo de Trabajo para examinar el citado proyecto de directrices e informar al Comité sobre el mismo. El Grupo de Trabajo estuvo compuesto por las delegaciones de los Países Bajos, Japón y EE.UU.

136. Las conclusiones del Grupo de Trabajo fueron las siguientes:

- (i) El proyecto de directrices era una contribución valiosa a los reglamentos actuales de etiquetado;
- (ii) Debería recomendarse al Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos que, en la medida aplicable, se indiquen en la etiqueta la forma de presentación, el medio de cobertura y la clasificación por tamaños; y
- (iii) en relación con el punto 1. "Finalidad" (del texto del proyecto de directrices), el orden de los temas sobre los cuales debe darse información es algo inadecuado en cuanto que la información sobre "identidad del producto" figura sólo en segundo lugar, mientras que la información sobre el nombre, la identidad y la composición se considera el punto más importante.

137. El Grupo de Trabajo propuso el siguiente orden:

- i) identidad (nombre, composición, etc.)
- ii) uso de proveedores
- iii) elaboración posterior
- iv) almacenamiento y manipulación
- v) autoridad reguladora

138. El Comité aprobó las recomendaciones del Grupo de Trabajo y acordó que se transmitieran al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

EXAMEN DE UN DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE LOS MEDIOS DE COBERTURA DE LAS FRUTAS EN CONSERVA - COMPOSICION Y ETIQUETADO

139. El Comité tuvo a la vista un documento sobre el citado tema (CX/PFV 80/15) y un documento de Sala de Conferencia preparado por Australia y titulado "Revisión de los medios de cobertura (composición y etiquetado) del proyecto de norma para los albaricoques en conserva". El Comité observó que el documento de trabajo preparado por Australia trataba de varios temas (por ejemplo, etiquetado de los medios de cobertura consistentes en diversas proporciones de agua y zumo de fruta, el uso de néctares de fruta como medio de cobertura, el uso de distintos edulcorantes nutritivos, el uso del término "no edulcorado", la clasificación de los medios de cobertura, etc. que se relacionan con las frutas en conserva en general. Se convino en que el modo más práctico de estudiar los temas planteados en el documento australiano era examinar en detalle el documento de sala de Conferencia arriba citado.

140. Se convino en que, en la sección 2.1.1 que trata de los medios de cobertura permitidos, sería preferible indicar específicamente que los néctares de fruta pueden utilizarse como único medio de cobertura, tal como se estipula actualmente en la norma para los albaricoques en conserva (sección 2.1.1 (e)).

141. El Comité aprobó varias enmiendas de forma propuestas por Australia y acordó también incluir la miel como edulcorante nutritivo. En cuanto al término "agentes edulcorantes" propuesto por Australia, el Comité decidió que el término "edulcorantes nutritivos" es más informativo pues indica que no se trata de edulcorantes artificiales.

142. La delegación de Japón propuso que se permitiera también como edulcorante nutritivo la mezcla de jarabes de glucosa y fructosa. Se acordó que el uso de este jarabe mezclado se había permitido ya al prever el uso de jarabe de glucosa y jarabe de fructosa por separado. Respondiendo a una pregunta sobre si el sorbitol puede considerarse edulcorante nutritivo, por ejemplo, cuando se enumera entre "otros ingredientes" en la norma para los melocotones en conserva, el Comité recibió la explicación de que en el Codex el sorbitol estaba considerado como aditivo alimentario.

143. El observador de Sudáfrica informó al Comité de que el envasar los albaricoques en conserva en jarabe con una concentración mínima de 18° Brix era común a casi todos los albaricoques en conserva que se distribuían en el comercio. El observador de Sudáfrica propuso la siguiente clasificación de la concentración de jarabe:

- "jarabe ligero", más de 16° Brix
- "en jarabe", más de 18° Brix

Indicó que era muy limitada la cantidad comercializada de producto envasado en jarabe de concentración extra densa de más de 25° Brix. El observador de Sudáfrica consideró que la clasificación indicada era más apropiada y sería comprendida mejor por el consumidor en relación con otros productos de fruta. La delegación de la República Federal de Alemania indicó que no estaba de acuerdo con esta propuesta. El Comité tomó nota de las opiniones del observador de Sudáfrica y de la delegación de la República Federal de Alemania.

144. En cuanto a los albaricoques en conserva "no edulcorados", la delegación de Canadá opinó que el término "no edulcorados" podría inducir a error al consumidor, cuando el producto incluyera zumos que son naturalmente dulces (por ejemplo, zumo de uva). El Comité decidió suprimir el término "no edulcorados".

145. El Comité acordó que las enmiendas propuestas por Australia en el documento de Sala de Conferencia, con la modificación indicada en los párrafos precedentes, se introdujeran en el proyecto de norma para los albaricoques en conserva, y se presentaran a la Comisión en el Trámite 8 del Procedimiento. Se acordó asimismo que se comunicara a la Comisión que sería necesario examinar en la próxima reunión las normas para frutas en conserva ya aprobadas por la Comisión, a la luz del documento preparado por Australia, con vistas a su posible enmienda.

OTROS ASUNTOS

146. La delegación de Australia afirmó que, a medida que se sucedían las reuniones existía una tendencia cada vez mayor en el Comité a ser más restrictivos en asuntos como niveles de defectos, aún en casos en que los niveles de defectos podrían haber sido establecidos en reuniones anteriores del Comité sobre la base de datos representativos válidos. A este propósito, la delegación de Australia sugirió la importancia de asegurar que todas las propuestas encaminadas a endurecer las disposiciones actuales relativas a niveles de defectos estarían plenamente justificadas si se basaran en datos representativos de la experiencia mundial y no sólo de la experiencia de unos pocos países. El Comité tomó nota de esta declaración de la delegación de Australia.

TRABAJOS FUTUROS

147. El Comité tomó nota de que en su próxima reunión se le presentarían, probablemente para su examen en el Trámite 7, proyectos de normas para palmito en conserva, mangos enlatados y salsa picante de mango, y para su examen en el Trámite 4, proyectos de normas para almendras de anacardo y castañas en conserva y puré de castañas en conserva. También podría presentarse al Comité algún proyecto de norma que le remitiera para su examen la Comisión en su 14^o período de sesiones, así como peticiones de elaboración de normas procedentes de los comités coordinadores regionales.

148. El Comité tomó nota de que tendría que examinar también los siguientes asuntos:

- i) Examen de los progresos en materia de aceptaciones de normas en el Trámite 9 para frutas y hortalizas elaboradas
- ii) Principio de transferencia
- iii) Disposición general sobre formas de presentación
- iv) Declaración del peso escurrido
- v) Medios de cobertura - Examen de la revisión de normas en el Trámite 9
- vi) Planes de toma de muestras
- vii) Marcado de la fecha - Examen de la revisión de normas en el Trámite 9
- viii) Cóctel de frutas en conserva - posible ampliación de la lista de los ingredientes de fruta
- ix) Ensalada de frutas tropicales - posibilidad del nombre alternativo "Cóctel de frutas tropicales"
- x) Contaminantes- Informe del Grupo de Trabajo
- xi) Posible revisión de las normas en el Trámite 9, a la luz del informe del Grupo de Trabajo sobre contaminantes
- xii) Asuntos dimanantes de los informes de otras reuniones de Comités del Codex y del informe del 14^o período de sesiones de la Comisión.

149. Se señaló que, dada la gran densidad del programa que acaba de indicarse, tal vez sería necesario prever una reunión más larga de lo normal.

150. La delegación de Australia indicó que, si pudieran completarse en la próxima reunión los trabajos del Comité sobre normas en el Trámite 7 y Trámite 4, tal vez sería posible aplazar sine die las reuniones del Comité. Se acordó incluir este asunto en el programa de la próxima reunión del Comité.

FECHA DE LA PROXIMA REUNION

151. Se comunicó al Comité que la próxima reunión se celebraría probablemente en la primavera o el verano de 1982, debiendo determinarse la fecha exacta en consulta entre el Gobierno hospedante y la Secretaría.

DECLARACION DE LA DELEGACION DE ESPANA SOBRE EL PROYECTO DE NORMA PARA LOS ALBARICOQUES SECOS

152. La delegación de España hizo al Comité una declaración sobre los proyectos de normas del Codex y de la CEPE para los albaricoques secos, declaración que se reproduce en el Apéndice III bis de este informe.

LIST OF PARTICIPANTS*
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman

Dr. Robert M. SCHAFFNER
Associate Director for Physical Sciences
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Department of Health, Education and Welfare
Washington, DC 20204
USA

Rapporteur

Mr. Gerald R. PARLET
Assistant to Deputy Administrator
Commodity Services
Food Safety and Quality Service
Department of Agriculture
Washington, DC 20250
USA

FAO Representatives
Representants de la FAO
Representantes de la FAO

Leslie G. LADOMERY
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Henry J. McNally
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Group
Food Policy and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

* The Heads of delegations are listed first.
Les chefs de délégations figurent en tête.
Figuran en primer lugar los jefes de las delegaciones.

AUSTRALIA
AUSTRALIE

J.R. MERTON
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra
Australia

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Michel VIAENE
Inspecteur
Ministry of Public Health
Cit  Administrative de l'Etat
B timent Vesale
1010 Brussels
Belgium

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Agide GORGATTI-NETTO
Director
Ministry of Agriculture
Edifcio Ven ncio 2000, 9^o Andar, Sala 904
70333 Brasilia, D.F.
Brazil

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Augustine Justice NJAWE
Counselor (Economic and Commercial Affairs)
Embassy of Cameroon
2349 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

CANADA

C.P. ERRIDGE
Assistant, Processed Products Section
Fruit and Vegetable Division
Food Production and Marketing Branch
Agriculture Canada
Sir John Carling Building
Ottawa, Ontario K1A 0C5
Canada

Carl J. ROSS
Research Manager
Canadian Food Processors Association
Canadian Cannery Ltd., Research Department
1101 Walker's Line
Burlington, Ontario L7N 2G4
Canada

CHILE

Francisco OSSA
Counselor
Embassy of Chile
1732 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20036
USA

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

John SVENSSON
Agricultural Attach 
Embassy of Denmark
3200 Whitehaven Street, N.W.
Washington, DC 20008
USA

ECUADOR
EQUATEUR

Raul NIETO
Minister-Counselor (Commercial
Affairs)
Embassy of Ecuador
2535 15th Street N.W.
Washington, DC 20009
USA

FRANCE
FRANCIA

Claudine MUCKENSTURM
Inspecteur au Service de la
R pression des Fraudes et du
Contr le de la Qualit 
44 boulevard de Grenelle
Paris 15 me
France

Guy NOYELLE
Engineer-Chemist
Ministry of Agriculture
Paris
France

GERMANY, F.R.
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

E. HUFNAGEL
Regierungsdirektorin
Bundesministerium f r Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Federal Republic of Germany

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

József NÉMETH
Counselor (Agriculture)
Embassy of Hungary
3910 Shoemaker Street, N.W.
Washington, DC 20008
USA

JAPAN
JAPON

Naoki SATO
Deputy Director
Fruit and Flower Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo
Japan

Mitsukuni MORI
Head of Chemistry Division
Research Laboratory
The Canners Association of Japan
Yokohama
Japan

Dr. Takatomo HORIO
Director, Research Division
Tokyo Institute of Food and Technology
Kawanishi, Hyogo
Japan

Hideaki KUMAZAWA
First Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

Shiro ASANO
Second Secretary
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

MEXICO
MEXIQUE

Heriberto BARRERA-BENITEZ
Head of the Quality Control
Normalization & Institution Department
Comisión Nacional de Fruticultura, S.A.R.H.
Paseo del Rocío No.81
Mexico 10 D.F.
Mexico

MEXICO (cont.)

Victor M. HORCASITAS
Counselor (Agricultural Affairs)
Embassy of Mexico
2829 16th Street, N.W.
Washington, DC 20009
USA

Baltazar PERAL
Assistant Counselor (Agricultural
Affairs)

Embassy of Mexico
2829 16th Street, N.W.
Washington, DC 20009
USA

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

W.G. ALDERSHOFF
Public Health Officer
Ministry of Public Health and
Environmental Hygiene
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam
The Netherlands

E. DENIG
Counselor (Agriculture)
Embassy of The Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

Theo EVERS
Attaché (Health and Environmental
Protection)
Embassy of The Netherlands
4200 Linnean Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. P.A. ROSNESS
Deputy Director
Government Quality Control
(Processed Fruits and Vegetables)
Gladengveien 3 B
Oslo 6
Norway

PHILIPPINES
FILIPINAS

José U. FERNÁNDEZ
Minister Counselor
Embassy of the Philippines
1617 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20036
USA

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Waclaw ORLOWSKI
Chief of Fruit and Vegetable Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade and Shipping
Zurawia 32/34
Warsaw
Poland

Leopold K. MAJEWSKI
Agricultural Attaché
Embassy of Poland
2640 16th Street, N.W.
Washington, DC 20009
USA

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Luis Martínez AIEVALO
Embassy of Spain,
Commercial Counselor
2558 Massachusetts Ave. NW
Washington D.C. 20008
USA

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. ROSSIER
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne
Switzerland

T.L. AVIGDOR
Expert en Législation Alimentaire
Société d'Assistance Technique
pour Produits Nestlé S.A.
Case Postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz
Switzerland

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Prof. Amara BHUMIRATANA
Director
Institute of Food Research and
Product Development
Kasetsart University, Bangkok
P.O. Box 4-170
Bangkok 9
Thailand

Dr. Prayoon DEEMA
Director, Pesticide Research Laboratory
Division of Entomology and Zoology
Department of Agriculture, Bangkok
Bangkok 4
Thailand

Mr. Somchai Muennarintr
Senior Scientist, Biological Science
Division
Department of Science Service
Ministry of Science, Technology and
Energy
Bangkok 4
Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Leslie GEORGE
Principal Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW 1P 2AE
United Kingdom

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Thomas E. CRIDER
Head, Standardization Section
Processed Products Branch
Food Safety and Quality Service
Fruit and Vegetable Quality Division
Room 0713 South Building
Department of Agriculture
Washington, DC 20250
USA

Dr. Robert W. WEIK
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 6025-HFF-4
200 C Street, S.W.
Washington, DC 20204
USA

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

Prince G. HARRILL
Deputy Director
Division of Food Technology
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Room 3029-HFF-410
200 C Street, S.W.
Washington, DC 20204
USA

Harry M. MARKS
Government Advisor
Experimental Design Branch
Mathematics and Statistics Division
Food Safety and Quality Service
Room 4908, South Building
Department of Agriculture
Washington, DC 20250
USA

Romeo V. VILLALUZ
Agricultural Marketing Specialist
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Quality Division
Food Safety and Quality Service
Room 0714, South Building
Department of Agriculture
Washington, DC 20250
USA

VENEZUELA

Oscar PIETRI
Minister-Counselor (Agricultural Affairs)
Embassy of Venezuela
2445 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

Rogelio VALLARDARES
Counselor (Scientific and Technological
Affairs)
Embassy of Venezuela
2445 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20008
USA

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

MOZAMBIQUE

Dr. Enrico CASADEI
Doctor of Chemistry
Division of Food and Water Control
Ministry of Health
Rua B 181 Coop Haputo
Maputo
Mozambique

Carlota PEREIRA
Laboratory Technician
Division of Food and Water Control
Ministry of Health
Melo e Castro 149
Maputo
Mozambique

NIGERIA

Anthony E. IGERE
First Secretary (Commercial)
Embassy of Nigeria
2201 M Street, N.W.
Washington, DC 20037
USA

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
AFRICA DEL SUR

Peet J. WESSELS
Director, Division of Inspection
Services
Department of Agricultural
Economics and Marketing
Private Bag X258
Pretoria 0001
South Africa

Attie VAN WYK
Technical Liaison Officer
South African Fruit and Vegetable
Canners' Association
P.O. Box 1103
Cape Town 8000
South Africa

ENMIENDA A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA
LAS PERAS EN CONSERVA (CAC/RS 61-1972)
(Adelantada al Trámite 5) 1/

1. Se propuso la enmienda siguiente a la sección 2.3.5(c), para aumentar la tolerancia para materias del corazón de 2 a 3 unidades por kg de contenido total:

"(c) Materias del corazón (promedio) (Excepto en las formas de presentación "enteras sin quitar el 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 las piezas que en conjunto constituyen aproximadamente la mitad de un corazón, se considerarán como una unidad)

3 unidades por kg de contenido total."

2. Se propone la enmienda siguiente con objeto de reducir la tolerancia para materias vegetales inocuas (2.3.5(e)). Es de señalar que la tolerancia de 0,2 por ciento m/m del contenido total para materias vegetales inocuas permitiría unos 10 pedúnculos, de 3 a 4 cm de largo (0,6 a 0,7 g por pedúnculo) en un envase de peras No. 10. Además, la tolerancia para materias vegetales inocuas, que a todos los efectos prácticos es una tolerancia para pedúnculos, podría basarse más equitativamente en el número de pedúnculos y en una superficie para materias de forma plana, como sucede en las fresas en conserva, las frambuesas en conserva y las ciruelas en conserva:

"(e) Materias vegetales inocuas

- i) pedúnculos o rabillos - una unidad por 3 kg de contenido total (en las formas de presentación en que corrientemente se quita el pedúnculo)
- ii) hojas (o materias vegetales análogas) - 2 cm² por 3 kg de contenido total."

ALINORM 81/20
APENDICE III

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS ALBARICOQUES SECOS
(Adelantado al Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a las frutas secas de Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.) convenientemente tratadas y elaboradas, que se ofrecen para el consumo directo. Se aplica también a los albaricoques secos envasados en recipientes a granel y que se destinan a ser envasados de nuevo en envases para el consumo o a la venta directa a los consumidores.

1/ El Comité ha recomendado que se omitan los Trámites 6 y 7 (véase párrafo 26).

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por albaricoques secos el producto: (a) preparado con frutas sanas maduras de variedades de *Armeniaca vulgarica* Lam. (*Prunus armeniaca* L.); y (b) tratado por secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación - que pueden ir precedidos de sulfuración - a fin de obtener un producto seco comercializable.

2.2 Tipos varietales

Podrá emplearse cualquier variedad (cultivar) adecuada de albaricoque.

2.3 Formas de presentación

El producto se presentará en una de las formas siguientes:

- (a) Enteros, con hueso
- (b) Enteros, sin hueso
- (c) Enteros, sin hueso y rellenos con materias comestibles
- (d) Mitades
- (e) Trozos - partes de albaricoques sanos y maduros de color característico, de forma, tamaño y espesor irregular y excluidas las frutas enteras
- (f) Kamaradin - pulpa o pasta seca de albaricoque preparada en forma de hoja u hojuelas.

2.4 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los albaricoques secos podrán designarse según el tamaño con arreglo al cuadro siguiente:

<u>Designación</u>	<u>No. de enteros con hueso por kg.</u>	<u>No. de enteros sin hueso por kg.</u>	<u>No. de mitades por kg.</u>
Muy pequeños	Más de 205	241 - 500	481 - 800
Pequeños	150 - 205	166 - 240	334 - 480
Medianos	115 - 149	131 - 165	261 - 330
Grandes	95 - 114	100 - 130	200 - 260
Extra grandes	Menos de 95	Menos de 100	Menos de 200

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Ingredientes básicos

Albaricoques limpios y sanos, de calidad apta para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

Otras materias comestibles que sean apropiadas para el relleno del producto, incluidos los edulcorantes nutritivos carbohidratos en la forma aprobada por el Codex (véanse 2.3(c) y 7.1.2 (c)).

3.3 Criterios de calidad

3.3.1 Contenido de humedad

- (a) Albaricoques secos sin sulfurar y sin tratar con ácido sórbico - 15% m/m como máximo
- (b) Albaricoques secos sulfurados y/o tratados con ácido sórbico - 25% m/m como máximo

3.3.2 Factores de calidad - Requisitos generales

- (a) Color característico de la variedad y del tipo de tratamiento;
- (b) Sabor y olor característicos del producto;
- (c) Exentos de daños, roturas, moho y frutas no maduras para las formas de presentación 2.3(a) a (d), según se describe en la sub-sección 3.3.3 y sujetos a las tolerancias establecidas en la sub-sección 3.3.4;
- (d) de tamaño generalmente uniforme dentro de la categoría declarada;
- (e) Exentos de insectos o gorgojos vivos;

- (f) Impurezas minerales - el producto no debe contener impurezas minerales en forma que afecten a su calidad de comestible o a su utilización;
- (g) Materias extrañas - debe estar prácticamente exento de materias vegetales extrañas, desechos de insectos y otras materias inaceptables.

3.3.3 Definición de defectos

- (a) Frutas con daños - frutas afectadas por cualquier daño o manchas en la superficie debido a factores tales como granizo, etc., que afecten a más de 5 mm de la superficie de la fruta.
- (b) Frutas con roturas - frutas afectadas por cualquier daño causado por cortes mal hechos en mitades o por otras acciones mecánicas.
- (c) Frutas sin madurar - frutas a las que generalmente falta azúcar y pueden tener un sabor ácido.
- (d) Frutas dañadas por insectos - frutas que han sido afectadas por daños de insectos o que contienen insectos muertos, gorgojos y otras plagas.
- (e) Frutas con moho - frutas que han sido afectadas por moho en grado visible, o por pudrición.
- (f) Frutas sucias - frutas afectadas por suciedad embebida o cualquier otra materia extraña.

3.3.4 Tolerancias aplicables a los defectos

Las siguientes tolerancias para defectos se aplican a todas las formas de presentación, con excepción de las formas "trozos" y "Kamaradin":

Defecto	Máximo tolerado
Trozos	10% (m/m)
Frutas con daños	10% (m/m)
Frutas con roturas (véase 8.2.3)	10% (m/m)
Frutas con daños de insectos • sucias	5% (m/m)
Frutas con moho	1% (m/m)
Total	15%
Frutas sin madurar	10% (m/m)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
4.1 Acido sórbico y sus sales de sodio y de potasio	500 mg/kg, solos o mezclados, expresados en ácido sórbico
4.3 Dióxido de azufre	2000 mg/kg

5. HIGIENE

Las siguientes disposiciones relacionadas con la higiene están sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas Secas (CAC/RCP 3-1969).

5.2 En la medida practicable con arreglo a unas prácticas correctas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:

- (a) Estará exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- (b) Estará exento de toda sustancia originada de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar tan llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido de producto.

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto que aparezca en la etiqueta será "albaricoques secos".

7.1.2 Además, deberá aparecer en la etiqueta, formando parte del nombre o muy cerca del mismo, la forma de presentación indicada como sigue:

- (a) Enteros, con hueso
- (b) Enteros, sin hueso
- (c) Enteros, sin hueso, rellenos con, según sea el caso
- (d) Mitades
- (e) Trozos
- (f) Kamaradin

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones de acuerdo con el párrafo 3.2(c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenido neto

El contenido neto se declarará en peso, en unidades del sistema métrico ("Systeme International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija en el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

7.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño o error al consumidor.

7.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice esta elaboración se considerará país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7.7 Marcado de la fecha

Se deberá declarar la fecha de durabilidad mínima en términos como "consumir antes de" o "puede conservarse por lo menos hasta".

7.8 Declaraciones facultativas

7.8.1 Podrá aparecer en la etiqueta una clasificación del tamaño de los albaricoques secos enteros o en mitades, si el envase se ajusta a los requisitos correspondientes establecidos en la sub-sección 2.4.

7.8.2 Podrá declararse en la etiqueta la variedad o el tipo de los albaricoques secos.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

8.1 Toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de acuerdo con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS, CAC/RM 42-1969, con las siguientes adiciones y modificaciones:

- (a) Cuando el producto se presenta en envases de 10 kilogramos o más, el tamaño de la muestra (n) (por ej., número de unidades de muestra examinadas) se fijará dividiendo el peso neto total del lote en Kilogramos por 10 y empleando la tabla para envases con un peso neto superior a 4,5 kg.

(Planes de toma de muestras por preparar)

8.2 Procedimientos de ensayo

8.2.1 Humedad

Según el método AOAC (1975) (Official methods of analysis of the AOAC, 1975, 22.013: Moisture in dried fruits (7) - Official Final Action (y 22.008(c)) o de acuerdo con el método FAO/OMS Codex Alimentarius CAC/RM 50-1974. (Métodos FAO/OMS Codex Alimentarius para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, 3a. Serie, CAC/RM 50/53-1974, Determinación de la Humedad - Método de Conductancia Eléctrica). **Ahora bien, en caso de controversia, el método de referencia será el método de análisis de la AOAC, 1975, 22.013, "Moisture in Dried Fruits".**

8.2.2 Dióxido de azufre

Según el método AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 20.104: Calorimetric method (31) - Official Final Action (aplicable a las frutas secas).

8.2.3 Fruta rota, troceada, sucia, mohosa, dañada o verde

Examinar las frutas visualmente y pesar las piezas defectuosas.

DECLARACION DE LA DELEGACION ESPANOLA EN RELACION
CON EL DOCUMENTO CX/PFV 80/10 (ENERO 1980) SOBRE LAS DIFERENCIAS
ENTRE LAS NORMAS PARA LOS ALBARICOQUES SECOS, PREPARADAS POR EL CODEX
Y LA COMISION ECONOMICA PARA EUROPA RESPECTIVAMENTE

La numeración se refiere a la del proyecto de norma de la CEPE para albaricoques secos.

1) FORMAS DE PRESENTACION.- II.A.(i). El Codex prevé más formas de presentación que la norma de la CEPE. Podría someterse en la próxima reunión del grupo de expertos de Ginebra la adopción de las formas del Codex para su inclusión en la norma de la CEPE.

II. A. (iii). La forma de presentación de "entero con hueso" presente en ambas normas sólo puede ampararse en categoría II en la norma de la CEPE. Este requisito debería mantenerse por no afectar en lo esencial a ambas normas.

2) TAMANO.- III. La norma del Codex no fija un calibre mínimo: denominación de "muy pequeño" a todos los frutos superiores a doscientas cuarenta unidades por kilo en caso de mitades. La norma de calidad de la CEPE limita la denominación de "muy pequeño" no permitiendo la comercialización entre países de aquellos frutos menores de quinientas unidades por kilo en caso de enteros y ochocientas unidades por kilo en caso de mitades. No consideramos aceptable el suprimir esta limitación en una norma de calidad, pues éste es el sistema seguido en todas las frutas y hortalizas para las que se fija un calibre mínimo.

3) CONTENIDO DE HUMEDAD.- La norma del Codex prevé un contenido máximo de humedad del quince por ciento cuando no se aplica sulfuroso al fruto. La Delegación española ponente de la norma de la CEPE puede proponer en el grupo de expertos de Ginebra la adopción de dicha tasa de humedad para los frutos no tratados con sulfuroso.

4) ADITIVOS.- La diferencia fundamental entre ambas normas radica en el hecho de que el Codex es básicamente sanitario y la CEPE es de calidad comercial. Por tanto no es de extrañar que exista esta diferencia a la cual no hay nada que objetar.

5) TOLERANCIAS.- IV. A. (iii). Las tolerancias que figuran en la norma de la CEPE proceden de las fijadas con carácter general en el protocolo de Ginebra (AGRI/WP1 STAN/8 Revisión 1) modificadas posteriormente por la norma 4 (AGRI/WP. 1681). Estas tolerancias en el grupo de expertos de normalización de productos secos y desecados han sido ampliamente debatidas, pasándose del caso normal en segunda categoría del 10% al 15%. Parece excesiva la tolerancia acordada en la norma del Codex en especial para frutos mohosos en los que conseguir el 1% que figura en la norma de la CEPE constituyó un gran esfuerzo por parte de las Delegaciones de otros países presentes en el Grupo.

6) METODOS DE ANALISIS. - Sería interesante la unificación de los métodos de análisis siendo de destacar que en el Grupo de expertos de la CEPE se viene trabajando en dicha labor con el fin de conseguir, en especial para el contenido de humedad, un método único para todos los frutos secos y desecados.

La Delegación española espera que estas observaciones sean tenidas en cuenta en la redacción definitiva del Codex Alimentarius.

ALINORM 81/20
APENDICE IV

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA PISTACHOS CON CASCARA

Adelantado al Trámite 8

1. AMBITO DE APLICACION

Se aplicará esta norma a los pistachos con cáscara de variedades de Pistacia vera L. en condiciones naturales o elaborados, que se ofrecen para el consumo directo. Se aplicará también a los pistachos con cáscara envasados en recipientes a granel, que se destinan a un nuevo envasado para el consumo en recipientes menores.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por pistachos el producto preparado con semillas maduras del fruto de Pistacia vera L. secadas al sol artificialmente y abiertas natural o mecánicamente. El producto podrá estar tostado, **salado** y/o tratado con zumo de lima.

2.2 Tipo varietal

Los tipos varietales se clasificarán en:

- (a) Pistacho alargado
- (b) Pistacho redondo

2.3 Formas de presentación

Se presentará el producto en una de las formas siguientes:

- (a) Pistacho crudo
- (b) Pistacho tostado

2.4 Subdivisión de las formas de presentación

El producto podrá presentarse en una o más de las siguientes formas:

- (a) Salado
- (b) Tratado con zumo de lima

2.5 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los pistachos podrán designarse según su tamaño con arreglo al cuadro siguiente:

Designación	No. de pistachos por 100 gramos
Pequeños	más de 106
Medianos	92 a 106
Grandes	81 a 91
Muy grandes	71 a 81
Extragrandes	hasta 71

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

Pistachos limpios, y **sanos** de calidad apta para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

- (a) Sal
- (b) Zumo de lima

3.3 Producto final

3.3.1 Composición - Contenido de humedad

Contenido máximo de humedad: 7%

3.3.2 Factores de calidad - Requisitos generales

- (a) Exentos prácticamente de moho y de saber a moho o rancio
- (b) Exentos de gorgojos e insectos vivos
- (c) Exentos prácticamente de materia extraña - cualquier materia que no sea pistacho (almendra, cáscara y pericarpio)

3.3.3 Definición de defectos

- (a) sin abrir - pistachos cuyas cáscaras no se han abierto, pero contienen una almendra plenamente desarrollada;
- (b) vacíos - pistachos en que no se ha desarrollado la almendra;
- (c) sin madurar - pistachos en que la almendra no se ha desarrollado suficientemente;
- (d) dañados por insectos - pistachos que están afectados por daños de insectos • que contienen insectos muertos, gorgojos u otras plagas.
- (e) mohosos - pistachos que están afectados por moho en grado visible, • podredumbre.

3.3.4 Tolerancias aplicables a los defectos

Las tolerancias máximas en número para los "defectos definidos" serán las siguientes:

- Categoría (a) - 5%
- Categoría (b) - 5%
- Categoría (c) - 8%
- Categoría (d) - 4%
- Categoría (e) - 1%

El total (a)-(e) no deberá exceder del 10%.

3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de los criterios de calidad de la norma cuando:

- (a) no haya pruebas de infestación viva; y
- (b) las submuestras tomadas según se indica en 8.1.2, satisfagan los requisitos generales establecidos en las sub-secciones 3.3.1 y 3.3.2 y no exceden de las tolerancias para los defectos correspondientes fijadas en la sub-sección 3.3.4.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permitirán aditivos.

5. HIGIENE

Se aplicarán las siguientes disposiciones de higiene sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos:

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas Desecadas (CAC/RCP 3-1969).

5.2 En la medida practicable con arreglo a unas prácticas correctas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto deberá:

- (a) estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- (b) estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar tan llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad, y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido de producto.

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas, sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto declarado en la etiqueta será: "Pistachos con cáscara".

7.1.2 Además, deberá aparecer en la etiqueta, formando parte del nombre o muy cerca del nombre la forma de presentación, según se indica a continuación:

- (a) crudos
- (b) tostados

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal "Alargados" o "Redondos", las subdivisiones de la forma de presentación tales como "salados", o "tratados con zumo de lima", y la designación del tamaño, como "pequeños", "medianos", "grandes", "muy grandes" o "extragrandes".

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes por orden de creciente de proporciones, de acuerdo con las subsecciones 3.2 (a) y 3.2 (c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en peso, en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija en el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

7.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño o error al consumidor.

7.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice esta elaboración deberá considerarse país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7.7 Marcado de la fecha

Deberá declararse la fecha de durabilidad mínima, con términos como "es preferible consumir antes de" o "se conservará por lo menos hasta".

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANÁLISIS Y EXAMEN

8.1 Toma de muestras

8.1.1 Muestra a granel

Escoger al azar no menos de 2 envases por cada porción de 1 000 kg del lote. De cada envase seleccionado sacar una muestra de 150 g. y en todo caso lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 1 500 g. Cuando el producto esté envasado a granel, escoger al azar de diversas partes de los envases, y por cada porción de 1 000 kg del lote, no menos de dos muestras de 150 g., y en todo caso lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 1 500 g. Servirse de la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y pistachos con moho y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la norma.

8.1.2 Submuestras para examen y ensayo

Mezclar bien la muestra a granel y tomar al azar pequeñas cantidades de muchos lugares diferentes, como sigue:

- (a) Para ensayo de humedad - 50 gramos
- (b) Para requisitos generales - 500 gramos
- (c) Para defectos específicos - 600 gramos

8.2 Procedimientos de ensayo

8.2.1 Humedad

De acuerdo con el método AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 22.013: Moisture in Dried Fruits (7) - Official Final Action (y 22.003 (c) / 27.005 (Secretaría del Codex)7).

8.2.2 Determinación de defectos específicos

Véase Anexo I

- (a) Determinación de pistachos sin abrir - Véase Anexo I
- (b) Determinación de vacíos y sin madurar - Véase Anexo I
- (c) Determinación de daños por plagas y enfermedades - Véase Anexo I

8.2.3 Clasificación por tamaños

- (a) Pesar 500 g de pistachos tras haber quitado de ellos toda materia extraña.
- (b) Contar el número de pistachos.
- (c) Dividir el número de pistachos encontrado en 500 gramos por 5 y comparar el resultado con las cifras indicadas en el Cuadro 2.5 para la clasificación por tamaños.

ANEXO I

DETERMINACION DE DEFECTOS ESPECIFICOS

1. Determinación de pistachos sin abrir

- (a) Pesar 500 g de pistachos **y contar el número.**
- (b) Quitar todos los pistachos cerrados.
- (c) Contar los pistachos cerrados.
- (d) Dividir el número de pistachos cerrados por el número de pistachos de la muestra para determinar el porcentaje de los cerrados (x 100).

2. Determinación de los vacíos y sin madurar

- (a) Mezclar los pistachos cerrados con el resto de la muestra pesada.
- (b) Abrir todos los pistachos de la muestra. Contar por separado los que están vacíos y los que están sin madurar.
- (c) Dividir el número de vacíos y sin madurar por el número de pistachos de la muestra para determinar el porcentaje de vacíos y sin madurar (x 100).

3. Determinación de daños por plagas y enfermedades

- (a) Examinar una por una todas las almendras de la muestra citada para descubrir almendras dañadas por plagas y enfermedades.
- (b) Contar las almendras dañadas.
- (c) Dividir el número de pistachos dañados por plagas y enfermedades por el número de pistachos de la muestra para determinar el porcentaje de pistachos dañados por plagas y enfermedades (x 100).

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS ALBARICOQUES EN CONSERVA

Adelantado al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por albaricoques en conserva el producto: (a) preparado con frutas sin pedúnculos, frescas o congeladas o maduras previamente enlatadas, de las variedades comerciales para conserva que responden a las características del fruto Prunus armeniaca L; (b) envasado con o sin un medio de cobertura líquido adecuado, edulcorantes nutritivos, y aderezos o ingredientes aromatizantes apropiados para el producto; y (c) tratado con calor, en una norma adecuada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente para impedir su alteración.

1.2 Formas de presentación

El producto, en estas formas de presentación, puede prepararse con el fruto pelado o sin pelar. Puede prepararse, además, en un medio de cobertura compacto empleando para ello, en el mismo medio, una mezcla de frutos pelados y sin pelar:

- (a) Enteros - albaricoques enteros, con hueso
- (b) Mitades - sin hueso y cortados en dos partes aproximadamente iguales, a lo largo de la comisura, desde el pedúnculo hasta el ápice.
- (c) En rodajas - sin hueso y cortados en sectores de forma de cuña.
- (d) Trozos - (o mezclas de trozos o trozos irregulares) sin hueso y que abarcan formas y tamaños irregulares.

1.3 Tipos de envasado

1.3.1 Invasado normal - con medio de cobertura líquido.

1.3.2 Invasado compacto - toda fruta prácticamente con una cantidad muy pequeña de líquido.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

2.1.1 Cuando se emplea un medio de cobertura, éste podrá ser:

2.1.1.1 Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;

2.1.1.2 Zumo (jugo) de fruta 1/ - en cuyo caso el zumo (jugo) de albaricoque o el zumo de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;

2.1.1.3 Mezclas de zumos (jugos) de frutas - en cuyo caso los zumos (jugos) de dos o más frutas compatibles, uno de los cuales puede ser el de albaricoque, se combinan para formar el medio de cobertura;

2.1.1.4 Agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta - en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de albaricoque, o el agua y zumo de otra fruta, o el agua y el zumo de dos o más frutas se combinan en cualquier proporción para formar el medio de cobertura;

2.1.1.5 Néctar de fruta 2/ - en cuyo caso el néctar de albaricoque o de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura.

2.1.2 A todos los medios de cobertura citados se les podrá añadir uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos, según los ha definido la Comisión del Codex Alimentarius: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructosa, jarabe de fructosa, miel.

2.1.3 Podrán añadirse en los envases consolidados edulcorantes nutritivos secos, tales como sacarosa, azúcar invertido, jarabe de dextrosa y de glucosa deshidratada, sin añadir líquido, pero con cantidades de vapor, agua o zumo natural tan pequeñas como las que se presentan en el producto envasado normalmente.

1/ El zumo (jugo) de fruta puede ser pulposo, turbio o claro.

2/ Néctar de fruta es el producto carnosos, no fermentado pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido de la mezcla de toda la parte comestible de la fruta sana y madura, concentrada o no, con agua y azúcares, y conservado exclusivamente por medios físicos.

2.1.4 Clasificación de los medios de cobertura cuando se añaden edulcorantes nutritivos

2.1.4.1 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo de fruta, los medios de cobertura líquidos deberán tener no menos de 16° Brix y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo(s) de fruta ligeramente edulcorado - no menos de 16° Brix
Zumo(s) de fruta muy edulcorado(s) - no menos de 21° Brix

2.1.4.2 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua o al agua y zumo de fruta, o al agua y néctar, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Agua ligeramente edulcorada) No menos de 10° Brix, pero menos
Jarabe muy diluido) de 16° Brix
Jarabe diluido - No menos de 16° Brix, pero menos de 21° Brix
Jarabe concentrado - No menos de 21° Brix, pero menos de 25° Brix
Jarabe muy concentrado - No menos de 25° Brix

2.1.4.3 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua y al zumo de fruta, y el contenido mínimo de zumo de fruta del medio de cobertura no sea inferior al 40 por ciento m/m, el medio de cobertura se clasificará como néctar, a condición de que su concentración no sea inferior a 16° Brix.

2.1.4.4 La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el de la categoría inmediatamente inferior.

2.2 Otros ingredientes

Edulcorantes nutritivos, especias, vinagre y huesos y semillas carnosas de albaricoque.

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Color

El color del producto deberá ser el normal de la variedad de albaricoque. Los albaricoques en conserva que contengan ingredientes especiales deberán considerarse de color característico cuando no se presente ninguna decoloración anormal debida al ingrediente de que se trate.

2.3.2 Sabor

Los albaricoques en conserva deberán tener un sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños al producto, y los albaricoques en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que comunican los albaricoques y las otras sustancias empleadas.

2.3.3 Textura

Los albaricoques deberán ser razonablemente carnosos y podrán ser más o menos tiernos, pero no deberán ser ni excesivamente pulposos ni excesivamente duros, cuando estén envasados en medios de cobertura líquidos, y no deberán ser excesivamente duros cuando se presenten en la forma de envasado compacto.

2.3.4 Uniformidad de tamaño

2.3.4.1 Enteros, Mitades - el 90%, en número, de las unidades deberá ser razonablemente uniforme en cuanto a tamaño. Cuando se haya roto un trozo dentro del recipiente, los trozos rotos reunidos se consideran como una unidad.

2.3.4.2 Otras formas de presentación - (No existen requisitos en cuanto a la uniformidad del tamaño).

2.3.5 Simetría

No más del 20%, en número, de las unidades habrán sido cortadas en una dirección distinta de la comisura, como se ha indicado, y de éstas no más de la mitad pueden haber sido cortadas horizontalmente dejando al descubierto el extremo del pedúnculo.

2.3.6 Definición de defectos

- (a) Macas: significa una decoloración o manchas en la superficie debido a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores, que dan lugar a un contraste definido con el color general y que puede penetrar en la carne del fruto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura.
- (b) Aplastados o rotos: se considera un defecto sólo en el caso de los albaricoques enlatados enteros o en mitades, en un medio de cobertura líquido; comprende las unidades que han sido aplastadas o rotas en grado tal que han perdido su forma normal (no debido a madurez) o que han sido despedazadas. Las mitades hendidas parcialmente desde el borde hasta la cavidad del hueso y los albaricoques enteros hendidos a lo largo de la comisura no se consideran rotos. Todas las porciones de fruto que, conjuntamente, igualan en tamaño al de una unidad de tamaño completo se consideran como una unidad, al aplicar la tolerancia correspondiente.
- (c) Piel: se considera como defecto, salvo en el caso de las formas "sin pelar"; se refiere a la piel que se adhiere a la carne del albaricoque o que se encuentra suelta en el recipiente.
- (d) Fragmentos de huesos: se considera un defecto en todas las formas de presentación, excepto al tratarse de los albaricoques enteros y excepto en el caso de que los huesos y las semillas carnosas de los albaricoques se usen como condimento; se refiere a los huesos enteros y fragmentos de huesos que son duros y aguzados.
- (e) Cortados no a lo largo de la comisura: se considera un defecto en la forma de presentación en mitades; se refiere a los cortes de más de 12 mm, en la parte más ancha a partir de la comisura.
- (f) Materias extrañas inocuas: significa cualquier sustancia vegetal (como, por ejemplo, pero sin que se limite a ello, una hoja o fragmento de ésta, o un pedúnculo) que es inocuo y que tiende a perjudicar la apariencia del producto.
- (g) Recortes: considerado como defecto únicamente en los albaricoques en conserva en las formas de presentación enteros y mitades envasados en medios de cobertura líquidos. El recortado debe ser excesivo e incluye vaciados considerables (debidos a cortes físicos o a otras causas) en la superficie de las piezas, lo que perjudica notablemente su aspecto.

2.3.7 Tolerancias para defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos, pieles, piezas con macas, y piezas rotas. Algunos defectos corrientes no deberán darse en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

<u>Defectos</u>	<u>Envasado con medio de cobertura líquido</u>	<u>Envasado compacto</u>
Macas y recortes	30% en número	3 unidades por 500 g
Roturas (enteros, mitades)	5% en número	no aplicable
Pieles (promedio, sólo en la forma "pelados")	no más de 6 cm ² de superficie total por 500 g	no más de 12 cm ² de superficie total por 500 g
Huesos o fragmentos de huesos (promedio)	1 hueso o su equivalente por 500 g ^{1/}	1 hueso o su equivalente por 500 g ^{1/}
Materias extrañas inocuas	2 fragmentos por 500 g	3 fragmentos por 500 g

El peso del producto a que se refiere el cuadro anterior es el peso escurrido determinado con arreglo a la sección 8.2 de esta norma.

2.4 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos relativos a las características que se especifican en las subsecciones 2.3.1 a 2.3.7 (excepto pieles fragmentos de huesos que se basan en promedios) se considerarán "defectuosos".

^{1/} Para las tolerancias de que aquí se trata, un hueso es: un hueso entero; o una pieza grande, equivalente a la mitad de un hueso o mayor; o hasta tres piezas pequeñas duras, cuya masa total sea menor que medio hueso.

2.5 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en la sub-sección 2.4, cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en la subsección 2.4, no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (Ref. CAC/RM 42-1969); y
- (b) cuando se cumplen los requisitos basados en los promedios de las muestras.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aromas

Dosis máxima prescrita para el uso

3.1 Esencias naturales de frutas

Limitada por PCF 1/

3.2 Aromas naturales y aromas idénticos a los naturales, según se definen en la Lista de Aditivos del Codex Alimentarius, CAC/FAL 1-1973

4. CONTAMINANTES

Estaño, dosis máxima 250 mg/kg, calculado como Sn 2/

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 2-1969).

5.2 En la medida compatible con unas prácticas de fabricación correctas, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto deberá:

- (a) estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- (b) estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien con albaricoques y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de la sub-sección 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en la sub-sección 6.1.1 cuando el número de recipientes defectuosos, tal como se definen en la sub-sección 6.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (Ref. CAC/RM 42-1969).

1/ Véase nota 1/ en la página anterior.

2/ Aprobada temporalmente.

6.1.4 Peso escurrido mínimo

6.1.4.1 El peso escurrido mínimo del producto no será inferior a los siguientes porcentajes, calculados a base del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno, salvo que estos requisitos no se aplican a la forma de presentación "Enteros":

- En zumo(s) o néctar(es) de fruta muy edulcorados: jarabe concentrado y muy concentrado - 54%
- En zumo(s) o néctar(es) de fruta ligeramente edulcorados: jarabe diluido y muy diluido - 55%
- En envasado compacto - 82%

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

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RS 1-1969) y con sujeción a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto será "Albaricoques".

7.1.2 Según sea apropiado, se declarará como parte del nombre o cerca de éste lo siguiente:

- (a) Forma de presentación - "Enteros", "Mitades", "Redajas", "Trozos" o "Trozos mezclados" o "Trozos irregulares".
- (b) Tipo de envasado - "Envasado compacto" si es tal.

7.1.3 El nombre incluirá una declaración de los ingredientes o aditivos alimentarios que caractericen el producto p.ej. "con X", según sea apropiado.

7.1.4 El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o cerca de éste.

7.1.4.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, deberá declararse dicho medio como:

"En agua" o "Envasado en agua"

7.1.4.2 Cuando el medio de cobertura esté constituido por un único zumo de fruta, deberá declararse dicho medio como:

"En zumo" o "En zumo de albaricoque",
cuando se haya utilizado zumo de albaricoque o
"En zumo de (nombre de la fruta)"
cuando se trate de cualquier otro zumo de fruta.

7.1.4.3 Cuando el medio de cobertura esté constituido por dos o más zumos de fruta, uno de los cuales puede ser el de albaricoque, deberá declararse como:

"En zumo de (nombres de las frutas)", o
"En zumos de fruta", o
"En mezcla de zumos de fruta".

7.1.4.4 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo de albaricoque, deberá declararse el medio de cobertura como:

"Zumo ligeramente edulcorado", o
"Zumo de albaricoque ligeramente edulcorado", o
"Zumo muy edulcorado", o
"Zumo de albaricoque muy edulcorado",
según proceda.

7.1.4.5 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos a un zumo de una única fruta (que no sea zumo de albaricoque) o a mezclas de dos o más zumos de fruta (uno de los cuales puede ser el de albaricoque), deberá declararse el medio de cobertura como:

"Zumo ligeramente edulcorado de (nombre de la fruta)", o
"Zumos ligeramente edulcorados de (nombres de las frutas)", o

"Zumos de fruta ligeramente edulcorados", o
"Mezclas de zumos de fruta ligeramente edulcorados",
según proceda, o de la misma forma para
los zumos "muy edulcorados".

7.1.4.6 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, o al agua y un zumo de una única fruta (incluido el de albaricoque) o al agua y zumos de dos o más frutas, deberá declararse el medio de cobertura como:

"Agua ligeramente edulcorada"
"Jarabe muy diluido"
"Jarabe diluido"
"Jarabe concentrado"
"Jarabe muy concentrado".

7.1.4.7 Cuando se combinen edulcorantes nutritivos, agua y zumo(s) de fruta para formar un néctar, deberá declararse el medio de cobertura como:

"En néctar" o "en néctar de albaricoque",
cuando el componente de zumo sea sólo de albaricoque, o
"En néctar de (nombre de la fruta)",
"En néctar de (nombres de las frutas)"
"En néctares de fruta", o
"En néctares mezclados de frutas",
en todos los demás casos, según proceda.

7.1.4.8 Cuando el medio de cobertura contenga agua y zumo de albaricoque o agua y uno o más zumos de fruta, deberá designarse el medio de cobertura de forma que se indique la preponderancia del agua o de determinado zumo de fruta, según proceda, por ejemplo:

"Zumo de albaricoque y agua"
"Agua y zumo de albaricoque"
"Zumos de (nombres de las frutas) y agua", o
"Agua y zumos de (nombres de las frutas)".

7.1.4.9 El componente de zumo de fruta de cualquier medio de cobertura no deberá declararse en el nombre del alimento, si constituye menos del 10 por ciento m/m del total del medio de cobertura, pero deberá declararse en la lista de ingredientes.

7.1.4.10 Cuando en el medio de cobertura se enumeren todos y cada uno de los nombres de las frutas presentes en la mezcla de zumos o néctares de fruta, deberán aparecer en dicha lista por orden decreciente de proporciones.

7.1.4.11 Cuando el medio de cobertura no contenga edulcorantes añadidos, podrán emplearse términos como "sin adición de azúcar" u otros términos análogos en relación con el nombre del alimento o muy cerca del mismo.

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones de conformidad con las subsecciones 3.2(b) y (c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto en peso, en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o en sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medida, según lo exija el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

7.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto, si su omisión puede inducir a error o engaño al consumidor.

7.5.2 Cuando el producto se somete en un segundo país a una elaboración que cambia su naturaleza, el país en que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Etiquetado facultativo

7.6.1 Podrá incluirse la declaración de que los albaricoques están "pelados" o "sin pelar".

7.6.2 Si se incluye una fecha de durabilidad mínima, tal como "consumir antes de" o "se conservará por lo menos hasta", dicha declaración deberá limitarse al año correspondiente.

7.7 Identificación del lote

Cada recipiente deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje.

8.1 Método de toma de muestras

La toma de muestras deberá hacerse de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

8.2 Determinación del peso escurrido

De acuerdo con el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos FAO/OMS del Codex Alimentarius de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas, Ref. CAC/RM 36-1970, Determinación del peso escurrido - Método I).

Los resultados se expresan en porcentaje m/m calculado con relación a la masa de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente, cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8.3 Determinación de la concentración de jarabe (Método refractométrico)

De acuerdo con el método AOAC (1975) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 31.011: (Sólidos) por medio del refractómetro (4) - Official Final Action (y 52.008 y 52.009)).

Los resultados se expresan en porcentaje m/m de sacarosa ("grados Brix"), con la corrección para la temperatura al equivalente a 20°C.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL PALMITO EN CONSERVA

Adelantado al Trámite 5

AMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al producto conocido por palmito en conserva (en algunos países cogollos de palma en conserva), que se prepara con palmito como ingrediente predominante y que puede incluir pequeñas cantidades de hortalizas como guarnición o aderezo, así como especias y hierbas aromáticas. El producto se elabora con palmito fresco, que es acidificado, y que se pasteriza o esteriliza con calor. La palabra palmito utilizada en adelante a lo largo de este documento significa Palmito en conserva o Cogollos de palma en conserva.

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Palmito en conserva es el producto:

- a) preparado con la parte comestible de palmas sanas, que comprende su extremidad vital (gemación apical) y los meristemas superior e inferior, que corresponden, respectivamente, a los brotes tiernos (caracterizados por una estructura heterogénea) y al estípite de la palma compuesto por los tejidos tiernos del estípite (caracterizado por una estructura homogénea que puede estar rodeada de uno o dos brotes tiernos), de acuerdo con las características de las especies Euterpe edulis (Mart.) o Euterpe oleracea (Mart.) o cualquier otro género o especie apropiados para el consumo humano, de donde se han eliminado las partes fibrosas;
- b) envasado con agua u otro medio adecuado, aderezos y otros ingredientes apropiados al producto; y
- c) tratado con calor de modo adecuado, antes o después de haberse cerrado herméticamente en un recipiente, para evitar la alteración.

1.2 Tipos de sabor

Respecto a sabor, el palmito en conserva de géneros o especies distintos puede denominarse:

- a) normal
- b) amargo

1.3 Formas de presentación

- a) Trozos - consistente en la extremidad vital de la palma y su meristema superior, cortados transversalmente en trozos de no menos de 80 mm ni más de 120 mm de largo.
- b) Rodajas - consistentes en la extremidad vital de la palma y su meristema superior, cortados transversalmente en rodajas de no menos de 15 mm ni más de 35 mm de grosor.
- c) Trozos de estípite - consistentes del meristema inferior de la extremidad vital de la palma, cortado en trozos que pueden ser, o no, simétricos y uniformes en tamaño y forma.
- d) Rodajas cortadas longitudinalmente - consistentes en la extremidad vital de la palma y su meristema superior, cortadas longitudinalmente en segmentos de longitud no inferior a 80 mm ni superior a 120 mm.

1.3.1 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto siempre que:

- a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) cumpla todos los demás requisitos de esta norma; y
- c) esté suficientemente indicada en la etiqueta para evitar confusión o error al consumidor.

1.3.2 Tolerancias en las formas de presentación

Los requisitos de longitud y grosor respecto de las formas "trozos" y "rodajas", a que se refieren, respectivamente, las secciones 1.3 a) y b), se considerarán cumplidos cuando:

1. El largo o grosor predominante de las unidades de cada recipiente de la muestra (n) corresponda a la clasificación indicada de la forma de presentación; y
2. El largo o grosor de las unidades sea razonablemente uniforme. Por "razonablemente uniforme" aplicado a las unidades de cada recipiente, se entiende:

- a) **Trozos** - Todas las unidades del recipiente se hallan dentro de ± 10 mm del largo predominante, siempre que se ajusten a 1.3.a).
- b) **Rodajas** - Todas las unidades del recipiente se hallan dentro de ± 10 mm del grosor predominante, siempre que se ajusten a 1.3.b).

1.3.2.1 Todo recipiente que supere las tolerancias fijadas en el párrafo 1.3.2 precedente se considerará "defectuoso" por lo que a su forma de presentación se refiere.

1.3.2.2 Se considerará que un lote satisface los criterios fijados para la designación de las formas de presentación cuando el número de defectuosos, tal como se definen en el párrafo 1.3.2.1, no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados.

1.4 Designación según tamaño

El palmito en trozos podrá designarse según su tamaño de la siguiente forma:

Tamaños únicos

"Pequeño"	más de 15 mm, hasta 25 mm inclusive
"Mediano"	más de 25 mm, hasta 35 mm inclusive
"Grande"	más de 35 mm, hasta 50 mm inclusive
"Muy grande"	más de 50 mm

Mezclas de tamaños o

Tamaños surtidos mezcla de dos o más tamaños

1.4.1 Definición de "diámetro"

El diámetro de un palmito en "trozos" es el diámetro máximo en la parte más gruesa de la unidad, medida en ángulo recto con el eje longitudinal de la misma.

1.4.2 Cumplimiento de las designaciones de "tamaño único"

- a) Cuando se declare, presente u ofrezca el producto como ajustado a la designación de un tamaño único en formas:

1.4 Que no sean "Mezcla de tamaños" o "Tamaños surtidos", entonces el contenido de cada recipiente se ajustará al diámetro especificado para cada tamaño único, con las tolerancias siguientes:

Número de unidades en el
recipiente

Tolerancia
Número de unidades en el recipiente
que pueden corresponder al grupo (s)
vecino

de 2 a 4	1
de 5 a 8	2
de 9 a 11	3
de 12 a 14	4
de 15 a 18	5
de 19 a 21	6
de 22 a 24	7

Número de unidades en el
recipiente

Tolerancia
Número de unidades en el recipiente
que pueden corresponder al grupo (s)
vecino

de 25 a 28
de 29 a 31
32 o más

8
9
30% (*), en número, de todas las
unidades del recipiente

(*). Las fracciones resultantes del cálculo del porcentaje arriba mencionado se ajustarán a los siguientes criterios de redondeo de cifras:

Fracciones

De 0,01 a 0,49

El número de unidades será el número redondeado inmediatamente precedente en relación con la fracción

De 0,50 a 0,99

El número de unidades será el número redondeado inmediatamente siguiente en relación con la fracción.

- b) Todo recipiente que supere las tolerancias fijadas en el subpárrafo a) precedente se considerará "defectuoso" por lo que a la clasificación por tamaños se refiere.
- c) Se considerará que un lote satisface los criterios fijados para la designación de tamaños únicos cuando el número de defectuosos, tal como se definen en el subpárrafo b), no sea mayor que el número de aceptación c) del pertinente plan de toma de muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes básicos

Palmito y medio de cobertura apropiado al producto, más otros ingredientes (véase 2.1.1).

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

- a) Sal (cloruro de sodio), sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, vinagre.
- b) Hierbas aromáticas y especias; stock o zumo de frutas y hortalizas (limón, cebolla, zanahoria, etc.) y hierbas aromáticas; aderezos compuestos de una o más hortalizas (cebollas, zanahorias, piezas de pimientos verdes o colorados, o mezclas de ambos, etc.), hasta un máximo de 10% del total del ingrediente vegetal escurrido.
- c) Mantequilla, margarina, u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles. Sise añade mantequilla o margarina, la cantidad añadida no debe ser menos del 3% del producto final (contenido total).
- d) Almidones - naturales (nativos) - únicamente cuando se han añadido también mantequilla, margarina u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

El palmito escurrido deberá tener el color normal característico del palmito en conserva. El palmito en conserva que contiene ingredientes y aditivos permitidos se considerará que tiene un color característico cuando no existe una alteración del color normal habida cuenta de los diversos ingredientes.

2.2.2 Medio de cobertura

El medio de cobertura, cuando es líquido, podrá ser ligeramente o medianamente turbio por el efecto de otros ingredientes y sólo podrá contener una pequeña cantidad de sedimentos o fragmentos de palmito.

2.2.3 Sabor

El palmito en conserva deberá tener un sabor característico para los diversos "Tipos de sabor" (1.2) y un olor normal, exento de sabores u olores extraños al producto. El palmito en conserva que contiene ingredientes especiales deberá tener las características de sabor que le dan el palmito y las demás sustancias agregadas.

2.2.4 Textura

El producto deberá estar razonablemente libre de unidades que sean duras o excesivamente fibrosas.

2.2.5 Defectos y tolerancias

Limitaciones

a) Textura defectuosa

(dura o excesivamente fibrosa y/o partes excesivamente blandas, que repercuten gravemente en la comestibilidad de la unidad)

10% m/m del peso escurrido de la muestra (n) 1/

b) Impurezas minerales

(como arena, arenilla o materia terrosa)

[0,5% m/m]

c) Macas

(comprende alteración del color, cicatrices, rasguños, roturas de la piel u otros defectos parecidos que se repercuten gravemente en la apariencia de la unidad)

10% (*), en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/

d) Daño mecánico

(significa unidades rotas o hendidas o trozos desprendidos, que se repercuten gravemente en la apariencia de la unidad)

10% (*), en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/

e) Pérdida del color

(unidades que se apartan acentuadamente del color típico del producto)

10% (*), en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/

f) Factores fisiológicos

(unidades de las formas de presentación "Entero" (1.3 a)) y "Rodajas" (1.3.b)) que comprenden meristemas del estípite de la palma)

10% (*), en número, de todas las unidades de la muestra (n) 1/

1/ Sobre la base del total de unidades de todos los recipientes de la muestra (n) del pertinente plan de toma de muestras que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969).

(*) Las fracciones resultantes del cálculo de los porcentajes indicados se ajustarán a los siguientes criterios de redondeo de cifras:

Fracciones

De 0,01 a 0,49

El número de unidades será el número redondeado inmediatamente precedente en relación con la fracción.

De 0,50 a 0,99

El número de unidades será el número redondeado inmediatamente siguiente en relación con la fracción.

Limites totales de todos los defectos comprendidos en c), d), e) y f) para las formas siguientes de presentación:

- Palmito entero 20%, en número, de todas las unidades de la muestra (n)
- Rodajas 25%, en número, de todas las unidades de la muestra (n)

Limites totales de defectos comprendidos en e) para la forma de presentación:

Trozos de estípite de palma - 10%, en número, de todas las unidades de la muestra (n)

2.2.6 Clasificación de defectuosos

Una muestra (n) que no cumpla uno o más de los requisitos de calidad aplicables, según se expresan en las subsecciones 2.2.1 a 2.2.5, se considerará "defectuosa".

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en la subsección 2.2.6 cuando se cumplen los requisitos que se basan en la muestra total.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS 1/

Las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios están sujetas a aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, según se indica:

	<u>Dosis máxima de empleo</u>
3.1 L -glutamato monosódico	Limitada por PCF
3.2 Cloruro estannoso, sólo para el palmito en recipientes de cristal o en envases totalmente barnizados (esmaltados)	[50 mg/kg]
3.3 Acido l-ascórbico	Limitada por PCF
3.4 <u>Acidificantes</u>	
3.4.1 Acido acético)	para mantener el pH a un nivel no superior a 4,5 si el producto está pasterizado térmicamente o limitado por PCF si está esterilizado con calor.
3.4.2 Acido cítrico)	
3.4.3 Acido dl-málico)	
3.4.4 Acido L (+) tartárico)	
3.4.5 Acido dl-láctico)	
3.5 <u>Antioxidantes</u>	
3.5.1 BHT - butilhidroxitolueno)	por determinar si han sido transferidos de los ingredientes
3.5.2 BHA - butilhidroxianisol)	
3.5.3 EDTA - ácido etilendiaminetetracético o sus sales de calcio o sodio)	

3.6 Almidones modificados, gomas vegetales, alginatos, alginato de propilenglicol: se emplearán sólo cuando se utilicen como ingredientes mantequilla, margarina u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles, según sigue:

Dosis máxima de empleo - 1% m/m, solos o en combinación

3.6.1 <u>Almidones modificados</u>	
- Almidones tratados con ácido	Dialmidón fosfato, acetilado
- Almidones tratados con alcalis	Dialmidón fosfato, hidroxipropílico
- Almidones blanqueados	Dialmidón glicerol, acetilado
- Dialmidón fosfato, fosfatado	Dialmidón glicerol
- Dialmidón fosfato (tratado con trimetafosfato sódico)	Almidón acetato Almidón hidroxipropílico

1/ Nota: La Sección 3 - Aditivos Alimentarios - será revisada por la Secretaría y el país autor (Brasil), teniendo en cuenta las últimas conclusiones relativas al Principio de transferencia y a la enumeración de los coadyuvantes de elaboración.

- Monoalmidón fosfato
- Succinato sódico almidonado
- Dialmidón fosfato (tratado con oxiclórico fosfórico)
- Dialmidón adipato, acetilado
- Dialmidón glicerol, hidroxipropílico
- Almidones oxidados

3.6.2 Gomas vegetales

- Goma arábiga (acacia)
- Goma guar

3.6.3 Carragenina, incluido Furcellerano

3.6.4 Pectina natural

3.6.5 Alginatos (Ca, K, Na, NH₄)

3.6.6 Alginato de propilenglicol

3.7 Coadyuvante de elaboración

Metabisulfito de sodio - - - 20 mg/kg como SO₂

4. CONTAMINANTES

La siguiente disposición con respecto a contaminantes está sujeta a aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios:

Estaño, dosis máxima 250 mg/kg, calculado como Sn.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 2-1969).

5.2 En la medida compatible con una práctica correcta de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) no contendrá ninguna sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

5.4 Para impedir el desarrollo de Clostridium botulinum, el producto deberá haber recibido uno de los tratamientos siguientes:

- a) un tratamiento de elaboración suficiente para destruir todas las esporas de Clostridium botulinum;
- b) pasterización por calor, en que el producto se ha acidificado artificialmente en manera adecuada a un equilibrio pH de 4,5 o menos.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán estar bien llenados con palmito, y el producto (con el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua, destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente, cuando está completamente lleno.

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) del párrafo 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos del párrafo 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos" no sea mayor que el índice c) de los pertinentes planes de toma de muestras (NAC-6,5) que figuran en los Planes de Toma de Muestras para Alimentos Preenvasados.

6.1.4 Peso escurrido mínimo

6.1.4.1 El peso escurrido del producto no podrá ser menor de los porcentajes siguientes calculados con arreglo a la masa de agua destilada a 20°C que contenga el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno:

<u>Formas de presentación</u>	<u>Porcentajes</u>
Trozos _____	53
Rodajas _____	59
Trozos de estípito _____	59
Rodajas cortadas longitudinalmente _____	53

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

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. No. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

El nombre del producto será "Palmito" o "Cogollos de palmito" o su equivalente según el país donde se vaya a vender el producto.

7.1.1 Como parte del nombre del producto o muy cerca de él deberá figurar lo siguiente según corresponda:

7.1.1.1 La forma de presentación: "Trozos"
"Rodajas"
"Trozos de estípito"
"Rodajas cortadas longitudinalmente"

7.1.1.2 El sabor:

Respecto del tipo de sabor (1.2), en la etiqueta sólo deberá declararse el sabor amargo (1.2.b)) de la siguiente forma:

"Amargo".

7.1.1.3 Una indicación de alguna salsa y/o aderezo especial que caracterice al producto, por ej., "con X" o "en X", según los casos. Si se indica "con (o "en") salsa de mantequilla", la grasa empleada deberá ser sólo de mantequilla deshidratada.

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones de acuerdo con el párrafo 3.2.c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, salvo que no habrá que declarar los coadyuvantes de elaboración indicados en 3.7. En la etiqueta no deberá figurar ninguna referencia a vitamina C cuando se emplea ácido ascórbico como antioxidante y/o acidulante.

7.3 Contenido neto

El contenido neto se declarará en peso, en unidades del sistema métrico (Système international) o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según exija el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede inducir a engaño o error al consumidor.

b) Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice esta elaboración se considerará país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7.7 Otras declaraciones

7.7.1 Representación del tamaño - en la forma de presentación "Trozos".

7.7.1.1 Si los trozos se ajustan a los requisitos aplicables de esta norma, podrán declararse como: "Pequeño", "Mediano", "Grande", "Muy grande", "Mezcla de tamaños" o "Tamaños surtidos", según corresponda.

7.7.1.2 El número de unidades presentes en el recipiente podrá indicarse en número aproximado, por ej.: "aproximadamente de a piezas".

7.8 Etiquetado facultativo

Si se declara la fecha de durabilidad mínima, en términos como "consumir antes de...." o "se conservará por lo menos hasta", dicha declaración deberá limitarse al año correspondiente.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

8.1 Método de toma de muestras

La toma de muestras deberá llevarse a cabo de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

8.2 Determinación del peso escurrido

De acuerdo con el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos FAO/OMS del Codex Alimentarius de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas, Ref. CAC/RM 36/39-1970), Determinación del peso escurrido - Método I). Los resultados se expresan en porcentaje m/m calculado con relación a la masa de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente, cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8.3 Determinación de la capacidad de agua de los recipientes

De acuerdo con el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos FAO/OMS del Codex Alimentarius de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas, Segunda serie, Determinación de la capacidad de agua de los recipientes, CAC/RM 46-1972). Los resultados se expresan en volumen de agua destilada que contiene el recipiente.

8.4 Determinación de impurezas minerales - Por preparar

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA
LOS MANGOS ENLATADOS
Adelantado al Trámite 5

1.- Descripción

1.1 Definición del Producto

Se entiende por mangos enlatados el producto: (a) preparado con frutas sin pedúnculos, peladas, frescas, sanas, limpias y maduras, de las variedades comerciales que respondan a las características del fruto Mangifera indica; (b) que puede estar envasado, o no, con un medio de cobertura líquido adecuado, edulcorantes nutritivos, y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado con calor, en una forma adecuada, antes o después de ser cerrado herméticamente en un recipiente con el fin de mantener la composición esencial y los factores de calidad del producto.

1.2 Tipos o Variedades

Cualquier variedad o tipos cultivados y que sean adecuados para el enlatado de mangos pueden ser utilizados para su elaboración.

1.3 Formas de presentación

El producto, en las formas siguientes de presentación, debe prepararse con el fruto pelado. Puede prepararse, además, en un medio de cobertura compacto empleando para ello, en el mismo medio, una mezcla de frutos pelados en su propio jugo.

- (a) Mitades.- sin hueso y cortados en dos partes -- aproximadamente iguales, a lo largo del hueso, - desde el pedúnculo hasta el ápice.
- (b) Rebanadas - sin hueso y cortados en sectores de forma oval.
- (c) Trozos.- (o mezclas de trozos o trozos irregulares) sin hueso y que abarcan formas y tamaños irregulares.
- (d) Envasado compacto.- frutos apretados y con una -- cantidad muy pequeña de líquido, por haberse preparado sin un medio de cobertura líquido. Puede utilizarse un edulcorante seco.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura

Cuando se emplea un medio de cobertura, éste podrá ser:

- (a) Jugo de Fruta.- en cuyo caso el jugo de mango o el jugo de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;
- (b) Agua y jugo de fruta.- en cuyo caso el agua y el jugo de mango o el agua y jugo de otra fruta, o el agua y el jugo de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura;
- (c) Mezclas de jugos de frutas.- en cuyo caso los jugos de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura;
- (d) Néctar de fruta ^{1/}.- en cuyo caso el néctar de mango o de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;
- (e) Con azúcar (es).- cualquiera de los medios de cobertura anteriores (de (a) a (d)) puede estar adicionado con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y jarabe de glucosa;
- (f) Edulcorante seco.- sin adición de líquido, pero con adición autorizada de edulcorantes secos, a saber, - sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y las pequeñas cantidades de vapor de agua, agua o jugo natural, que pueden presentarse en las operaciones corrientes de enlatado del producto.

2.1.2 Clasificación de los medios de cobertura cuando se adicionan con azúcares.

2.12.1 Cuando se adicionan azúcares al jugo de mango o a los jugos de otras frutas, o a los néctares, los medios de cobertura líquidos deberán tener no menos de 15°Brix y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

- (a) Jugo(s) o néctar(es) de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado-hasta 15°Brix, pero no menos de 11% de sólidos solubles (°Brix).
- (b) Jugo(s) o néctar(es) de (nombre de la fruta) muy edulcorado-hasta 19°Brix, pero no menos de 15% de sólidos solubles (°Brix).

^{1/} Producto carnoso, no fermentado pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido de la mezcla de toda la parte comestible de la fruta sana y madura, concentrada o no, con agua y azúcares, y conservado exclusivamente por medios físicos.

- 2.1.2.2 Cuando se adicionan azúcares al agua o al agua y jugo de mango o al agua y jugos de otras frutas, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Concentraciones básicas de jarabe:

- (a) Jarabe concentrado-hasta 25°Brix, pero no menos de 19% de sólidos soluble (°Brix).
- (b) Jarabe sobre concentrado-no más de 35°Brix, -- pero no menos de 25% de sólidos soluble (°Brix).
- 2.1.3 La concentración del jarabe se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice de °Brix menor que el de la categoría inmediatamente inferior.

2.2 Otros ingredientes

Edulcorantes nutritivos, **conforme los define la Comisión del Codex Alimentarius.**

2.3 Criterios de calidad

2.3.1 Color

El color del producto deberá ser característico - del tipo o de la variedad de mangos. Los mangos enlatados que contengan ingredientes especiales - deberán considerarse de color característico cuando no se presente ninguna decoloración anormal debida al ingrediente de que se trate.

2.3.2 Sabor

Los mangos enlatados deberán tener un sabor y olor característicos de la variedad o tipo enlatado, - deben estar exentos de olores y sabores extraños - al producto, y los mangos enlatados con ingredientes especiales deberán tener el sabor característico - que presentan los mangos y las otras sustancias -- empleadas.

2.3.3 Textura

Los mangos deberán ser razonablemente carnosos y - con poca fibra. Podrán ser más o menos tiernos, - pero no deberán ser ni excesivamente pulposos ni - excesivamente duros, cuando estén envasados en -- medios de cobertura líquidos, y no deberán ser -- excesivamente duros cuando se presenten en la forma de envasado compacto.

2.3.4 Uniformidad de tamaño

2.3.4.1 Mitades - el 90% en número de las unidades deberán ser razonablemente uniformes en cuanto a tamaño. Cuando se haya roto una pieza dentro del recipiente, las piezas rotas reunidas se consideran como una unidad.

2.3.4.2 Otras formas de presentación - (No existen requisitos en cuanto a la uniformidad del tamaño).

2.3.5 Simetría

No más de 20%, en número, de las unidades habrán sido cortadas en una dirección distinta de la comisura, - como se ha indicado, y de éstas no más de la mitad - pueden haber sido cortadas horizontalmente.

2.3.6 Definición de defectos

- (a) Macas: significa una decoloración o manchas en la -- superficie debido a causas físicas, patológicas, -- insectos u otros factores, que dan lugar a un contraste definido con el color general y que puede penetrar en la pulpa del fruto. Se indican como ejemplos las -- magulladuras, las costras y la decoloración oscura.
- (b) Aplastados o rotos: se considera un defecto sólo en el caso de los mangos enlatados en mitades, en un medio de cobertura líquido; comprende las unidades que han sido aplastadas o rotas en grado - tal que han perdido su forma normal (no debido a madurez) o que han sido despedazadas. Las mitades parcialmente desintegradas no se consideran rotas. Todas las porciones de fruto que, conjuntamente, igualan en tamaño al de una unidad de tamaño --- completa se consideran como una unidad, al aplicar la tolerancia correspondiente.
- (c) Cáscara: se considera como defecto. Y se refiere a la cáscara que se adhiere a la pulpa del mango o que se encuentra suelta en el recipiente.
- (d) Fragmentos de huesos: se considera un defecto en todas las formas de presentación.
- (e) Materias extrañas inocuas: significa cualquier sustancia vegetal (como por ejemplo, pero sin que limite a ello, una hoja o fragmento de ésta, o un pedúnculo o fragmento de éste) que es inocuo y - que tiende a perjudicar la apariencia de producto.
- (f) Recortes: considerado como defecto únicamente en los mangos en conserva en las formas de presentación mitades y rebanadas envasados en medios de cobertura líquidos. El recortado debe ser excesivo e incluye vaciados considerables (debidos a cortes físicos o a otras causas) en la superficie de las piezas, lo que perjudica notablemente su aspecto.

2.3.7 Tolerancias para defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos, cáscara y rebanadas o trazos con macas. Algunos defectos corrientes no deberán darse en -- cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

<u>Defectos</u>	<u>Invasado con medio de cobertura líquido</u>	<u>Invasado compacto</u>
Macas y recortes	30% en número	3 unidades por 500 g
Roturas (rebanadas)	5% en número	no aplicable
Cáscaras	no más de 6 cm ² de superficie total por 500 g	no más de 12 cm ² de superficie total por 500 g
Fragmentos de huesos (promedio)	1/4 hueso o su equivalente por 1000 g	1/4 hueso o su equivalente por 1000 g
Materias extrañas inocuas	2 fragmentos por 500 g	3 fragmentos por 500 g

El peso del producto a que se refiere el cuadro anterior es el peso escurrido determinado con arreglo a la sección 8.2 de esta norma.

2.4 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos relativos a las características que se especifican en los párrafos 2.3.1 a 2.3.7 (excepto cáscaras y fragmentos de huesos que se basan en promedios) se considerarán "defectuosos".

2.5 Aceptación de lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en la sub-sección 2.4, cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en la sub-sección 2.4, no sea mayor que el número de aceptación (c) del pertinente Plan de Toma de Muestras (NAC-6,5) de los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (Ref. CAC/RM 42-1969); y
- b) cuando se cumplen los requisitos basados en los promedios de las muestras.

2.6 Características Organolépticas

El producto deberá tener las características de color, aroma y sabor propio de las variedades o tipos de mangos utilizados en la elaboración de este producto.

3.- ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aromas

Dosis máxima en el producto acabado

3.1.- Esencias naturales de frutas ... limitada por PCF

Otros aromas naturales y aromas idénticos a los naturales, según se definen en la lista de aditivos del Codex Alimentarius, CAC/FAL 1-1973 ... limitada por PCF

3.2 Colores naturales

Beta-caroteno

Limitada por PCF

3.3 Agentes acidificantes

- 3.3.1 Acido cítrico)
- 3.3.2 Acido málico)
- 3.3.3 Acido fumárico)
- 3.3.4 Acido ascórbico)

Limitada por PCF

3.4 Agentes endurecedores

3.4.1. Pectinato de calcio

200 g/Kg

3.4.2 Cloruro de calcio

350 mg/Kg, calculados como Ca total en el producto acabado

4.- CONTAMINANTES

Límite máximo

4.1	Arsenico (As)	0,5 mg/Kg.
4.2	Cobre (Cu)	5,0 mg/Kg
4.3	Plomo (Pb)	0,3 mg/Kg
4.4	Zinc (Zn)	5,0 mg/Kg
4.5	Hierro (Fe)	15,0 mg/Kg
4.6	Estaño (Sn)	250 mg/Kg calculado como Sn
4.7	Contenido metálico total precipitable	20 mg/kg,

5.- HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en conserva, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP2-1969).

5.2 En la medida compatible con **unas Prácticas Correctas de Fabricación, el producto estará exento de materias objetables.**

5.3 El producto deberá ser analizado con métodos adecuados de toma de muestra y de análisis los cuales deben dar resultados que indiquen que el producto:

- a).- **Está exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y**
- b).- **Exento** de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

6.- PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien con mangos y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

6.1.2 Clasificación de envases "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del recipiente) de la subsección 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características tal como se definen en la sub-sección 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en la sub-sección 6.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente Plan de Toma de Muestras (NAC-6,5) que figura en los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (Ref.CAC/RM 42-1969).

6.2 Peso escurrido mínimo

6.2.1 El peso escurrido mínimo del producto no será inferior al 50% del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.

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

7.- ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional recomendado para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto será "mangos"

7.1.2 La forma de presentación, según sea apropiado, se declara como parte del nombre o cerca de éste, como:

Mitades, Rebanadas, Trozos o Trozos mezclados o Trozos irregulares.

7.1.3 El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o cerca de éste.

7.1.3.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, deberá declararse como:

"En agua" o "Envasado en agua"

7.1.3.2 Cuando el medio de cobertura esté constituido únicamente por jugo de mango o por jugo de otra fruta, deberá declararse el medio de cobertura como parte del nombre ó en la proximidad del mismo como:

"En jugo de mango" o "En jugo de (nombre de la fruta)".

7.1.3.3 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua y jugo de mango o agua y uno o más jugos de fruta, en que el agua represente el 50% o más, en volumen, del medio de cobertura, éste deberá designarse de forma que se indique la preponderancia del agua, por ejemplo: "Agua y jugo de mango" o "agua y zumo(s) de (nombre(s) de la(s) fruta(s))".

7.1.3.4 Cuando el medio de cobertura esté constituido por néctar de mango o néctar de otra fruta o una mezcla de néctares, deberá declararse como:

"En néctar de (nombre de la fruta)"

"En néctares de (nombres de las frutas) mezclados"

7.1.3.5 Cuando se añaden azúcares al agua y uno o mas jugos de mango o a uno o más jugos de otras frutas en los cuales deba estar incluido el jugo de mango, el medio de cobertura deberá declararse, según sea apropiado en cada caso, como:

"Jugo de (nombre de la fruta) ligeramente endulcorado."

"Jugos de (nombres de las frutas) ligeramente endulcorados!"

"Jugos de frutas ligeramente endulcorados".

"Jugos de frutas mezclados ligeramente endulcorados".

o una declaración análoga en el caso de los jugos "muy endulcorados".

7.1.3.6 Cuando se añaden azúcares al néctar de mango o a los néctares de otras frutas, el medio de cobertura deberá declararse, según sea apropiado en cada caso, como:

"Néctar de (nombre de la fruta) ligeramente endulcorado"

"Néctar de (nombres de las frutas) ligeramente endulcorado".

Néctares de frutas ligeramente endulcorados"

" Néctares de frutas mezclados ligeramente endulcorados".

o una declaración análoga en el caso de los néctares "muy endulcorados".

7.1.3.7 Cuando se añaden azúcares al agua, o al agua y un jugo de fruta (incluido el jugo de mango), o al agua y dos o más jugos de frutas, el medio de cobertura deberá declararse como:

"Agua ligeramente endulcorada"

" Agua endulcorada ligeramente"

"Jarabe muy diluido"

" Jarabe diluido"

" Jarabe concentrado"

" Jarabe sobre concentrado".

7.1.3.8 Cuando el medio de cobertura contiene agua y jugo de mango o agua y uno o más jugos de fruta, en los que el jugo de frutas constituye 50% más, en términos de volumen del medio de cobertura, el medio de envasado deberá indicar la preponderancia de dicho jugo de fruta tal como, por ejemplo:

"Jugos de mango • nombres de jugos de otras frutas utilizadas y agua".

7.2. Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones de conformidad con los párrafos 3.2(b) y (c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en peso, en unidades del sistema métrico (unidades del "Systeme International") o en sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medida, según lo exija el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

7.5.1 Deberá declararse el país de origen del producto, si su omisión puede inducir a **error o engaño al consumidor**.

7.5.2 Cuando el producto se someta a reelaboración en un segundo país y esa reelaboración cambie la naturaleza propia del producto, el país en que se realice la reelaboración **deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado**.

7.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar en relieve, o en cualquier otra forma, una marca de identificación, explícita o en clave, de la fábrica productora incluyendo la fecha de elaboración del lote.

7.7 Etiquetado facultativo

Si se declara la fecha de durabilidad mínima en términos como "consumir antes de..." o "se conservará por lo menos hasta", dicha declaración deberá limitarse al año correspondiente.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

8.1 Método de toma de muestras

8.1.1. La toma de muestras deberá llevarse a cabo de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM42-1969).

8.2 Determinación del peso escurrido mínimo.

De acuerdo con el método FAO/OMS del Codex Alimentarius (Métodos FAO/OMS del Codex Alimentarius de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas, Ref. CAC/RM 36-1970, Determinación del peso escurrido - Método I).

Los resultados se expresan en porcentaje m/m calculado con relación a la masa de agua destilada, a 20°C que cabe en el recipiente, cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8.3 Determinación de la concentración de jarabe (Método refractométrico.)

De acuerdo con el método AOAC (1975) Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 31.011: (Sólidos) por medio del refractómetro (4) - Official Final Action (y 52.008 y 52.009)

Los resultados se expresan en porcentaje m/m de sacarosa ("grados Brix"), con la corrección para la temperatura al equivalente a 20°C

8.3.1. Tamaño de la unidad de muestra

- a).- Con el objeto de evaluar el llenado del recipiente (incluido el peso escurrido), la unidad de muestra deberá ser el recipiente entero.
- b).- Con el objeto de aclarar si se cumplen los requisitos relativos a formas de presentación y defectos, la unidad de muestra debe ser:
 - i) el recipiente entero cuando contiene 1 litro o menos; 6
 - ii) 500 g de fruta escurrida (o una mezcla representativa) cuando el recipiente contiene más de un litro.

8.4 Método para la determinación de la Capacidad de agua de los recipientes.

De acuerdo con los Métodos para el Análisis de Frutas y Hortalizas elaboradas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius. Ref. CAC/RM 46-1972.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO
Adelantado al Trámite 8

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Por la salsa picante de mango se entiende el producto molido, picado o desmenuzado, a) preparado con fruta sana, lavada y limpia que ha sido pelada y hecha rebanadas; b) envasado con edulcorantes nutritivos, ingredientes de aderezo y aditivos alimentarios apropiados para el producto, o tratado con calor, en una forma adecuada, antes de ser cerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipos varietales

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de la fruta Mangifera indica L.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Contenido mínimo de ingredientes de fruta

El producto deberá contener no menos del 40% de ingrediente de fruta en su forma acabada.

2.2 Ingredientes básicos

Azúcar-sacarosa (azúcar blanco), sal (cloruro sódico), especias y aderezos, vinagre, cebolla, ajo, jengibre, etc.

2.3 Porcentaje mínimo de sólidos solubles totales

Los sólidos solubles totales no deberán ser menos del 50% del producto acabado.

2.4 Criterios de calidad

2.4.1 Color: El producto deberá tener el color normal característico de la salsa picante de mango.

2.4.2 Sabor: Deberá tener el sabor y el olor característicos de la salsa de mango, exento de sabores u olores extraños al producto.

2.4.3 Consistencia: El producto deberá poseer una buena consistencia y hallarse razonablemente exento de materias fibrosas. Los trozos de fruta deberán poseer un tejido razonablemente tierno.

2.4.4 Ceniza: La ceniza total y la ceniza insoluble en HCl no deberá superar el 5% y el 0,5% respectivamente.

2.4.5 Defectos: El número, tamaño y presencia de defectos como semillas o partículas de las mismas, pieles o cualesquiera otras materias extrañas que puedan repercutir seriamente en la apariencia o comestibilidad del producto lo hacen defectuoso.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima en el producto
acabado

3.1 Agentes acidificantes

3.1.1 Acido cítrico)

3.1.2 Acido acético)

Limitada por PCF

3.2 Sustancias conservadoras

3.2.1 Metabisulfuro de sodio)

3.2.2 Metabisulfuro de potasio)

3.2.3 Benzoato de sodio)

3.2.4 Benzoato de potasio)

3.2.5 Parahidroxibenzoatos)

3.2.6 Acido sórbico

100 mg/kg, solos o en cualquier combinación, expresada como ácido benzoico

1000 mg/kg

4.	<u>CONTAMINANTES</u>	<u>Dosis máxima en el producto acabado</u>
4.1	Arsénico (As)	0,5 mg/kg, como As
4.2	Plomo (Pb)	2 mg/kg, como Pb
4.3	Cobre (Cu)	5 mg/kg, como Cu
4.4	Zinc (Zn)	5 mg/kg, como Zn
4.5	Estaño (Sn)	250 mg/kg, como Sn

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en conserva, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 2-1969).

6.2 En la medida compatible con unas prácticas correctas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

6.3 Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) no contendrá ninguna sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CAC/RS 1-1969) y con sujeción a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto será "salsa picante de mango".

7.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones, de conformidad con las secciones 3.2(b) y (c) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969).

7.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en peso, en unidades del sistema métrico decimal o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según lo exija el país donde se venda el producto.

7.4 Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

a) Deberá declararse el país de origen del producto, si su omisión puede inducir a error o a engaño al consumidor.

b) Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar grabada, o marcada en cualquier otra forma, una declaración, explícita o en clave, de la fábrica productora incluyendo la fecha de elaboración del lote.

7.7 Etiquetado facultativo

Si se declara la fecha de durabilidad mínima en términos como "consumir antes de...." o "se conservará por lo menos hasta", dicha declaración se limitará al año correspondiente.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

8.1 Método de toma de muestras

La toma de muestras deberá llevarse a cabo de conformidad con los Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados (1969) (NAC-6,5) (Ref. CAC/RM 42-1969).

ALINORM 81/20
APENDICE IX

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LOS DATILES
(Adelantado al Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los dátiles enteros preparados comercialmente, deshuesados o con el hueso, dispuestos en envases listos para el consumo directo. No se aplica a otras formas de presentación, tales como en trozos o majados, ni a los dátiles para fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por dátiles el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (Phoenix dactylifera L.) y que

- a) ha sido recolectado en la fase de madurez apropiada;
- b) ha sido escogido y limpiado para eliminar el fruto defectuoso y las materias extrañas;
- c) puede estar sin hueso y sin corona;
- d) puede estar secado o hidratado para reajustar el contenido de humedad;
- e) puede estar lavado o pasteurizado;
- f) empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto.

2.2 Tipos varietales

Los tipos varietales se clasifican de este modo:

- a) Variedades de azúcar de caña (que contienen principalmente sacarosa), tales como Daglat Nuur (Deglet Noor) y Daglat Beidha (Deglet Beidha).
- b) Variedades de azúcar invertido (que contienen principalmente azúcar invertido - glucosa y fructosa) tales como Barhi (Barhee), Saiidi (Saidy), Khadhraawi (Khadrawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi) y Sayir (Sayer).

2.3 Formas de presentación

Las formas de presentación pueden clasificarse en:

- a) Con hueso; y
- b) Sin hueso.

2.4 Sub-formas

Las sub-formas son las siguientes:

- a) Prensados: los dátiles prensados en capas por procedimientos mecánicos.
- b) No prensados o sueltos: los dátiles sueltos o empaquetados sin prensado mecánico.
- c) Racimos: dátiles que llevan consigo el pedúnculo principal del racimo.

2.5 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los dátiles pueden clasificarse por tamaños de conformidad con los cuadros siguientes:

a) Dátiles con hueso

Tamaño	Nº de dátiles en 500 gramos
Pequeño	más de 90
Mediano	de 60 a 90
Grande	menos de 60

b) Dátiles sin hueso

Tamaño	Nº de dátiles en 500 gramos
Pequeño	más de 100
Mediano	de 90 a 100
Grande	menos de 90

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Factores de calidad

3.1.1 Requisitos generales

Los dátiles deberán prepararse con tales frutos y conforme a tales prácticas de modo que el producto acabado posea un color y sabor característicos de la variedad y tipo, se halle en una fase adecuada de madurez, esté exento de insectos y acáridos vivos y satisfaga los siguientes requisitos adicionales:

a) <u>Contenido de humedad</u>	<u>Máximo</u>
Variedades de azúcar de caña	26%
Variedades de azúcar invertido	30%

b) Tamaño (mínimo)

Dátiles con hueso - 5,0 gramos
Dátiles sin hueso - 4,0 gramos

c) Huesos (en la forma sin hueso): Dos huesos o cuatro trozos de huesos por cada 100 dátiles, como máximo.

d) Impurezas minerales: como máximo, 1 g/kg

3.1.2 Definición de defectos

- a) Querados por el sol - Dátiles que tienen zonas muy claras, por lo menos de 7 mm en la dimensión más corta.
- b) Daño mecánico - Dátiles afectados por magullamiento, rotura, quebraduras de la piel, u otras anomalías semejantes debidas a la manipulación.
- c) Macas - Arañazos, alteración del color o anomalías análogas que afectan una zona por lo menos tan grande como un círculo de 7 mm de diámetro.
- d) Dátiles verdes - De poco peso, poca carne o una textura claramente gomosa.
- e) Nariz negra - Oscurecimiento perceptible de la cabeza, acompañado generalmente de grandes grietas de la carne.
- f) Costado manchado - Una zona muy oscura que invade la carne en una extensión por lo menos tan grande como un círculo de 5 mm de diámetro.
- g) No polinizados - Dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características inmaduras y la ausencia de huesos en los dátiles enteros.
- h) Ciemo - Los dátiles embebidos de materia orgánica o inorgánica semejante, por su carácter, al ciemo o a la arena y que afecta a una zona de **más de 3 mm de diámetro**.
- i) Dañados y contaminados por insectos y acáridos - Dátiles dañados por insectos o acáridos, o contaminados por la presencia de insectos o acáridos muertos, fragmentos de insectos o acáridos o sus excrementos.
- j) Acidez - Descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético por obra de levaduras y bacterias.
- k) Moho - Presencia de filamentos mohosos visibles.
- l) Podredumbre - Dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

3.1.3 Tolerancias para defectos

La tolerancia máxima para los defectos definidos en 3.1.2 será la siguiente:

Un total del 20%, en número, de los defectos enumerados de (a) a (l), de los cuales el 10%, en número, podrán ser defectos de (d) a (l), de los cuales el 5%, en número, podrán ser defectos de (h) a (l), de los cuales el 1%, en número, podrán ser defectos de (j) a (l).

3.2 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad de la norma cuando:

- a) no haya pruebas de infestación viva; y
- b) la sub-muestra, tomada de conformidad con la sub-sección 9.1.2, satisfaga los requisitos generales señalados en la sub-sección 3.1.1 y no exceda de las tolerancias permitidas para los respectivos defectos indicados en las sub-secciones 3.1.2 y 3.1.3, excepto que, con respecto a los requisitos para los tamaños, el 5%, en número, (5 dátiles de 100) podrá pesar menos del mínimo especificado.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para las Frutas Desecadas, recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 3-1969).

5.2 Cuando sea objeto de ensayo por los métodos apropiados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) estará exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, y
- b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan **representar un peligro para la salud.**

6. RESCOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar todo lo llenos que sea posible sin perjuicio de la calidad y en medida que se ajusten a una declaración adecuada del contenido del producto.

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto será "Dátiles".

7.1.2 En la presentación se indicará "sin hueso" o "con hueso", según proceda.

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal, la indicación "prensado" o "no prensado" y la designación del tamaño, como "pequeño", "mediano", o "grande".

7.2 Lista de ingredientes

No se necesita enumerar ningún ingrediente, pues no se permiten más ingredientes o aditivos que los dátiles.

7.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en peso, en unidades del sistema métrico (unidades del "Système international") o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según exija el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

7.5 País de origen

- a) Deberá declararse el país de origen del producto si su omisión puede resultar engañosa o equívoca para el consumidor.
- b) Cuando el producto se someta, en un segundo país, a elaboración que cambie su naturaleza, el país en que se realice la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

7.6 Identificación del lote

Todo recipiente deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero con carácter permanente, una indicación explícita o en clave, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

7.7 Marcado de la fecha

Deberá declararse el año de producción.

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, ANALISIS Y EXAMEN

8.1 Toma de muestras

8.1.1 Muestra a granel

Escoger al azar no menos de 2 envases por cada porción de 1 000 kg del lote. De cada envase sacar una muestra de 300 g. y en todo caso lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 3 000 g. Servirse de la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la norma.

8.1.2 Sub-muestras para examen y ensayo

Mézclase la muestra a granel y tómense pequeñas cantidades al azar de muchos lugares diferentes, del modo siguiente:

Para ensayo de humedad - 500 gramos

Para los huesos (en los deshuesados)- 100 dátiles

Para efectos específicos y requisitos de tamaño - 100 dátiles

8.2 Procedimiento de ensayo

8.2.1 Determinación del contenido de humedad

8.2.1.1 La humedad se determinará con arreglo al método de la AOAC, 1975 (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1975, 12th Edition, 22.013 - Moisture in Dried Fruits).

8.2.1.2 Como alternativa del método indicado en 9.2.1.1 podrá determinarse la humedad de acuerdo con el Método del Codex Alimentarius FAO/OMS CAC/RM 50-1974 (Métodos del Codex Alimentarius FAO/OMS para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas, Tercera serie, CAC/RM 50/53-1974, Determinación de la Humedad - Método de la conductancia eléctrica). No obstante, en casos discutidos, el método 9.2.1.1 será el método de arbitraje.

8.2.2 Defectos internos

Exáminese cuidadosamente cada dátil para descubrir los defectos internos, utilizando para ello una luz potente. Si los dátiles están deshuesados, ábrase la carne de modo que se vea la cavidad interna. Si están con hueso ábrase el dátil hasta que se vea éste, quítese el hueso y exáminese la cavidad del mismo.

REUNION DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE CONTAMINANTES

Washington, D.C., 13-14 marzo 1980

1. El Grupo de Trabajo sobre Contaminantes se reunió, por cortesía del Gobierno de los EE.UU., en el Edificio FDA, 200 C Street, S.W. Washington, D.C. Se celebró la reunión como consecuencia de la decisión, adoptada en la 14ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, de emprender un programa para establecer dosis máximas de contaminantes en las frutas y hortalizas elaboradas (véanse párrafos 17-22, ALINORM). Presidió la reunión el Sr. John Merton (Australia). La lista de participantes se adjunta como Anexo 1.
2. El Grupo de Trabajo tuvo ante sí un documento preparado por Australia sobre la base de la información recibida de los gobiernos en respuesta a un cuestionario distribuido en 1979. Presentaron datos sobre contaminantes los siguientes países: Alemania (Rep. Fed.), Australia, Bélgica, Brasil, Chipre, Dinamarca, EE.UU., Filipinas, Hungría, Irlanda, Jamaica, Japón, Noruega, Polonia, Sudáfrica y Suecia. Facilitaron más información durante la reunión Japón, Suiza y el Reino Unido.
3. Presentó el documento el Presidente del Grupo, el cual indicó que la mayor parte de los datos recibidos se referían a las frutas y hortalizas en conserva y los zumos de fruta regulados por normas o proyectos de normas del Codex, y que se habían incluido en los documentos solamente tales datos. Se habían sometido los datos recibidos a análisis estadístico para obtener, en forma codificada, resultados de conjunto y referentes a las respuestas de cada país en relación con los distintos productos.
4. El Grupo observó que había que tener cierto cuidado al analizar los resultados de la encuesta, debido al número relativamente limitado de respuestas y al número relativamente limitado de análisis efectuados en relación con el conjunto de la producción mundial. Tampoco se había identificado en todos los casos el tipo exacto de los envases empleados, ni se habían incluido en la encuesta los distintos métodos de análisis, los posibles efectos de las diferencias de tiempo de almacenamiento después de la fabricación, y la temperatura de almacenamiento. Por otra parte, en muchos casos las respuestas de los países incluían alimentos de producción propia e importados.
5. Antes de empezar a examinar en detalle el documento, el Grupo tomó nota de la creciente atención internacional que se presta a la cuestión de la contaminación con metales pesados en los alimentos. Se estudió después la cuestión de si era necesario establecer dosis máximas de contaminantes en frutas y hortalizas elaboradas, y de si debería establecerse una dosis máxima común, con las excepciones necesarias para productos específicos o si debían estudiarse dosis para cada producto. El Grupo estuvo de acuerdo en que, de ser posible, sería preferible establecer dosis generales con las excepciones necesarias, pero que habría que estudiar este asunto en relación con cada uno de los contaminantes en cuestión. No obstante, el Grupo convino en seguir el procedimiento establecido de estipular dosis máximas en cada una de las normas del Codex.
6. La Secretaría planteó la cuestión de si sería posible obtener datos sobre contaminantes en alimentos en condiciones controladas, en lugar de datos aproximativos procedentes de programas de vigilancia. Se acordó que sería conveniente establecer determinadas especificaciones, tales como tiempo mínimo de almacenamiento antes del análisis, el mismo método de análisis, tasas de muestreo y presentación de resultados, a fin de poder disponer de resultados plenamente significativos (véanse las conclusiones del Grupo referentes al plomo).

Arsénico

7. El Grupo convino en que el arsénico en los alimentos elaborados deriva sobre todo de las materias primas empleadas, en las que está presente naturalmente o como consecuencia de la contaminación con sustancias químicas que contienen arsénico. Como el arsénico no se introduce en las frutas u hortalizas en conserva durante el enlatado o

en el almacenamiento del producto enlatado, el Grupo decidió que no era apropiado proponer dosis máximas para la presencia de este contaminante en las frutas y hortalizas elaboradas. No obstante, esto no significa que la cuestión del establecimiento de dosis para la contaminación con arsénico en los alimentos no deba ser estudiada en otra sede.

Cadmio

8. El Grupo observó que la presencia de cadmio en los alimentos elaborados, lo mismo que la de arsénico, se debe probablemente a su presencia en las materias primas. Las concentraciones de cadmio en las materias primas deriva de la absorción de cadmio del suelo y de residuos industriales o de alcantarillado. Por estas razones, el Grupo decidió proceder como en el caso del arsénico. No obstante, acordó también recomendar al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, que se pidiera a los gobiernos miembros que adopten medidas, si es necesario en consulta con la industria, para facilitar información sobre concentraciones y posibles fuentes de cadmio en las frutas y hortalizas elaboradas, que se presenten envasadas en recipientes de vidrio o de cerámica, a fin de examinar dicha información en fecha futura.

Cobre

9. Se señaló que el cobre está presente en las frutas y hortalizas elaboradas en cantidades pequeñas, siendo sus posibles fuentes el uso de fungicidas que contienen cobre para el tratamiento de las materias primas, o el uso durante la elaboración de maquinaria u otro equipo que contiene cobre. Observando que en general ha dejado de utilizarse en la elaboración de alimentos el equipo que contiene cobre, y señalando que el cobre tiene baja toxicidad y, además, es un elemento esencial en la dieta, el Grupo convino en que no era necesario establecer dosis máximas recomendadas para la presencia de cobre en las frutas y hortalizas elaboradas. No obstante, podría pedirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que examinara si, desde el punto de vista de la inocuidad, los niveles del orden de 30 ppm en productos como el concentrado de tomate, exigirían un ulterior examen con vistas a recomendar dosis máximas (sobre la base de la dilución con un contenido estándar de sólidos solubles).

Plomo

10. El Grupo examinó en detalle los resultados obtenidos en la encuesta de Australia. Se señaló que el plomo entra en las frutas y hortalizas elaboradas sobre todo a partir de las soldaduras utilizadas en la fabricación de las latas. El enlacado de las latas no tiende a reducir la cantidad de plomo del producto. Se señaló asimismo que el uso de soldadura en la fabricación de latas no era todavía económicamente viable en todos los países. Por otra parte, se señaló a la atención del Grupo la alta toxicidad del plomo que, además, es acumulativa en los organismos vivos.

11. El Grupo señaló que actualmente parecía necesario establecer una concentración máxima de 1 a 2 mg/kg, pero convino en que los datos disponibles eran insuficientes para que el Grupo pudiera llegar a conclusiones, especialmente en relación con algunos productos, y que se necesitaba más información sobre niveles de plomo en las frutas y hortalizas elaboradas, tomando como base un almacenamiento de por lo menos 6 meses después de la fabricación.

12. Se decidió recomendar al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que invite a los gobiernos a enviar datos sobre todos los productos de competencia de dicho Comité, especialmente espárragos, zanahorias, frijoles verdes y concentrado de tomate en conserva. Deben obtenerse resultados sobre productos almacenados durante no más de 6 meses, utilizando el método de análisis del Codex (o en todo caso indicando el método utilizado) y expresando los resultados para cada unidad (por ejemplo, una lata) en la muestra tomada, y también el tipo específico de lata de que se trate (por ejemplo, sin lacar, lacada redondeada). Se subrayó que debía prestarse atención particular a las concentraciones de plomo presentes en las materias primas (por ejemplo, procedentes de la contaminación del medio) y a la necesidad de limpieza en el

procedimiento de análisis. El Grupo señaló que los niveles máximos que se establecieran para el plomo en las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas afectarían al plomo de todas las procedencias.

Estaño

13. El Grupo observó que las dosis de contaminación con estaño en frutas y hortalizas elaboradas, que se habían comunicado, eran generalmente inferiores a 250 mg/kg, superándose este límite sólo en un pequeño número de casos de algunas muestras (principalmente de concentrado de tomate). El Grupo convino en que las concentraciones máximas de 250 mg/kg aprobadas temporalmente en varias normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas eran realistas en términos de lo que puede lograrse actualmente según prácticas correctas de fabricación, y convino en recomendar al Comité que se consideraran dosis análogas para su incorporación en las restantes normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. El Grupo señaló que, aunque los resultados de la encuesta correspondientes a un pequeño número de grupo de productos indicaban que algunas muestras contenían concentraciones superiores a 250 mg/kg, la cuestión de si las remesas totales de las que se habían tomado tales muestras podrían ser rechazadas por las autoridades de inspección dependía sobre todo de la metodología concreta de toma de muestras utilizada para fines de vigilancia (véase también el párrafo correspondiente a "Métodos de Análisis y Toma de Muestras").

Zinc

14. Se señaló que el zinc es un elemento esencial en la dieta con una dosis de ingestión diaria admisible relativamente elevada. Además, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios no había considerado necesario establecer una dosis de ingestión diaria admisible para el zinc, debido a su baja toxicidad. En vista de ello, y teniendo en cuenta que el zinc no entra en las frutas y hortalizas elaboradas durante la elaboración, el Grupo acordó que no era necesario establecer dosis máximas para este metal pesado.

Métodos de análisis y toma de muestras

15. El Grupo señaló que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios estaba elaborando un plan de toma de muestras para la comprobación de las dosis máximas de contaminantes en los alimentos, que incluía la definición de dosis máximas en relación con las remesas. Observó asimismo que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras estaba preparando métodos de análisis para contaminantes de los alimentos en general.

16. Se acordó que la Secretaría mantuviera informado al Grupo de Trabajo sobre las novedades que se produjeran en dichos Comités, a fin de que las pudiera tener debidamente en cuenta al formular recomendaciones para la próxima reunión del Comité.

Trabajos futuros

17. Se acordó que el Grupo podría estudiar por correspondencia los asuntos que se le habían remitido para la próxima reunión (es decir, cadmio en envases de vidrio y cerámica, plomo y toma de muestras y análisis).

Otros asuntos

18. Se acordó remitir a los Comités del Codex interesados la información incluida en el documento australiano sobre productos que no son de la competencia del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas. (Se distribuye el documento al Comité como Documento de Sala de Conferencia 1).

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

en el Grupo de Trabajo sobre Contaminantes

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. John R. Merton, Chairman
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra, A.C.T.
Australia

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Mr. Agide Gorgatti-Netto
Director of Embrapa,
Ministry of Agriculture
Ed. Venancio 2000 Sala 804
70333 Brasilia, D.F.
Brazil

FEDERAL REPUBLIC OF GERMANY
ALLEMAGNE, REP. FED. d'
ALEMANIA, REP. FED. de

Dr. Elisabeth Hufnagel
Ministry of Youth, Family Affairs
and Health
D-5300 Bonn, Deutschherrenstrasse 87
Federal Republic of Germany

JAPAN
JAPON

Mr. Shiro Asano
Embassy of Japan
2520 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008
USA

Dr. Takatomo Horio
Toyo Institute of Food Technology
Kawanishi, Hyogo 666,
Japan

Mr. Mitsukuni Mori
Research Laboratory
The Cannery Association of Japan,
Marunouchi
Bldg. No. 567
Chiyodo-ku, Tokyo
Japan

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mr. W. Orłowski
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Zurawia, 32/34
Warsaw
Poland

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. T. Avigdor
Nestle S.A.
1800 Vevey,
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Professor Anara Bhumiratana
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University
Bangkok 9
Thailand

Dr. Prayoon Deema
Pesticide Research Laboratory
Department of Agriculture
Bangkok 9,
Thailand

Mr. Somchai Muennarintr
Department of Science Service
Ministry of Science, Technology and Energy
and Energy
Bangkok 4,
Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. Leslie George
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P2AE
UNITED KINGDOM

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. Lowrie Beacham
National Food Processors Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036
USA

Dr. Robert M. Schaffner
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
USA

Mr. Romeo V. Villaluz
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Quality Service
South Building, Room 0714
Washington, D.C. 20250
USA

SECRETARIAT
SECRETARIA

Mr. Thomas E. Crider
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Quality Service
South Building, Room 0713
Washington, D.C. 20250
USA

Dr. Leslie G. Ladomery
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Via Terme di Caracalla
Rome
Italy