

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 3 del programa

CX/MAS 24/43/3 Add.2
Abril de 2024

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Cuadragésima tercera reunión

Budapest (Hungría)

13 - 18 de mayo de 2024

RATIFICACIÓN DE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y PLANES DE MUESTREO EN RELACIÓN CON LAS DISPOSICIONES DE NORMAS DEL CODEX -

CRITERIOS DE RENDIMIENTO PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS SELECCIONADAS

(Documento preparado por los Estados Unidos de América)

1. Durante la 42.^a reunión del CCMAS, y durante la revisión del conjunto manejable para frutas y hortalizas elaboradas, se identificaron varios pares de productos y disposiciones que serían adecuados para convertir los métodos clasificados en criterios numéricos de rendimiento¹. Los pares de producto y disposición identificados se enumeran, junto con los cuadros de criterios de rendimiento propuestos, en el Apéndice I. Las normas del Codex aplicables se incluyen en el cuadro para facilitar la consulta, pero deberían eliminarse del trabajo final.

2. Algunas normas para productos hacen referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA, CXS 192-1995). Muchos de los aditivos alimentarios que contienen calcio (a menudo medido como calcio) permitidos en estas normas para productos tienen una ingesta diaria admisible (IDA) del JECFA de "no especificada" y, por tanto, están incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA. Los aditivos alimentarios del Cuadro 3 suelen estar autorizados para su uso a niveles de buenas prácticas de fabricación (BPF). Este es el caso de los aditivos que contienen calcio en los tomates en conserva (CXS 13-1981, categoría 04.2.2.4 de la NGAA), los cítricos en conserva (CXS 254-2007, categoría 04.1.2.4 de la NGAA), determinadas hortalizas en conserva (CXS 297-2009, categoría 04.2.2.4 de la NGAA) y la mermelada de cítricos (CXS 296-2009, categoría 04.1.2.5 de la NGAA). Los niveles de uso en las BPF deben ser la concentración más baja necesaria para que el aditivo logre el efecto técnico previsto, y pueden diferir para cada aplicación de un aditivo. Dado que el nivel de uso en las BPF no es una concentración fija, no pueden establecerse criterios numéricos de rendimiento para estas disposiciones. Por ello, el CCMAS puede considerar la posibilidad de mantener la clasificación del método para el calcio en estos productos.

RECOMENDACIONES

3. Se invita al CCMAS a:

- a) estudiar la conveniencia de mantener el método de clasificación del calcio en estos productos (véase el párrafo 2);
- b) ratificar los criterios de rendimiento que figuran en el Apéndice I.

¹ [REP23/MAS](#), párrafo 64

APÉNDICE I

Criterios de rendimiento para frutas y hortalizas elaboradas seleccionadas

Materias primas	Disposición	Norma del Codex ² CXS-	NM (mg/kg)	Criterios de rendimiento del método					
				Intervalo mínimo aplicable (mg/kg)	Límite de detección (LOD) (mg/kg)	Límite de cuantificación (LOQ) (mg/kg)	Precisión (RSD _R) (%) No más de	Recuperación (%)	Ejemplo de métodos aplicables que cumplen los criterios
Confituras, jaleas y mermeladas	Ácido benzoico	192	1000	830 - 1169	100	200	11,3%	95 - 105	
Pepinos en vinagre	Ácido benzoico	115	1000	830 - 1169	100	200	11,3%	95 - 105	
Salsa picante de mango	Ácido benzoico	160	250	197 - 302	25	50	13,9%	90 - 107	
Leche y crema de coco	Ácido benzoico	240	1000	830 - 1169	100	200	11,3%	95 - 105	
Fresas en conserva	Calcio	062	350	280 - 420	35	70	13,2%	90 - 107	
Pepinos en vinagre	Calcio	115	250	197 - 302	25	50	13,9%	90 - 107	
Tomates en conserva	Calcio	013							
Cítricos en conserva	Calcio	254							
Algunas conservas vegetales	Calcio	297							
Mermelada de cítricos	Calcio	296							
Confituras, jaleas y mermeladas	Sorbatos	296	1000	830 - 1169	100	200	11,3%	95 - 105	
Pepinos en vinagre	Sorbatos	115	1000	830 - 1169	100	200	11,3%	95 - 105	
Frutas y hortalizas elaboradas	Estaño	193	250	197 - 302	25	50	13,9%	90 - 107	
Aceitunas de mesa	Estaño	066	250	197 - 302	25	50	13,9%	90 - 107	

² Norma del Codex enumerada para facilitar la revisión y debe eliminarse del cuadro final de criterios numéricos de rendimiento.

Lista de normas elaboradas por el CCPFV (a título de referencia)

CXS 13-1981	Norma para conservas de tomate
CXS 17-1981	Norma para el puré de manzana en conserva
CXS 38-1981	Norma general para los hongos comestibles y sus productos
CXS 39-1981	Norma para hongos comestibles desecados
CXS 52-1981	Norma para las fresas congeladas rápidamente
CXS 57-1981	Norma para el concentrado de tomate elaborado
CXS 60-1981	Norma para las frambuesas en conserva
CXS 62-1981	Norma para las fresas en conserva
CXS 66-1981	Norma para aceitunas de mesa
CXS 67-1981	Norma para las uvas pasas
CXS 69-1981	Norma para frambuesas congeladas rápidamente
CXS 75-1981	Norma para los melocotones (duraznos) congelados rápidamente
CXS 76-1981	Norma para los arándanos congelados rápidamente
CXS 78-1981	Norma para el cóctel de frutas en conserva
CXS 99-1981	Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva
CXS 103-1981	Norma para los arándanos americanos congelados rápidamente
CXS 115-1981	Norma para los pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)
CXS 130-1981	Norma para los albaricoques secos
CXS 131-1981	Norma para los pistachos con cáscara
CXS 143-1985	Norma para los dátiles
CXS 145-1985	Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva
CXS 160-1987	Norma para la salsa picante de mango
CXS 177-1991	Norma para el coco desecado
CXS 223-2001	Norma para el kimchi
CXS 240-2003	Norma para productos acuosos de coco - Leche de coco y crema de coco
CXS 241-2003	Norma para los brotes de bambú en conserva
CXS 242-2003	Norma para las frutas de hueso en conserva
CXS 247-2005	Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas
CXS 254-2007	Norma para algunos frutos cítricos en conserva
CXS 260-2007	Norma para las frutas y hortalizas encurtidas
CXS 296-2009	Norma para las confituras, jaleas y mermeladas
CXS 297-2009	Norma para algunas hortalizas en conserva
CXS 319-2015	Norma para algunas frutas en conserva
CXS 320-2015	Norma para hortalizas congeladas rápidamente
CXS 321-2015	Norma para los productos a base de ginseng