

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2(b) del programa

CX/PFV 06/23/3
Octubre de 2006

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

23ª reunión

Arlington, VA (Washington DC zona del metro), Estados Unidos de América,
16 – 21 de octubre de 2006

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

ANTECEDENTES

Consideraciones generales

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su última reunión, convino¹ en la necesidad de contar con un Modelo para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que ayudaría a asegurar un enfoque coherente en cuanto al formato, terminología y disposiciones según corresponda. Se hizo notar que el Modelo debería tener un formato simple que capturase todas las disposiciones esenciales requeridas en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas de modo a facilitar su aplicación por parte de los Miembros del Codex.
2. El Texto del Modelo se debe considerar como de aplicación general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas y se puede ajustar cuando hay necesidad de hacerlo debido a las características del producto. El espacio en blanco permite agregar más texto dependiendo de la especificidad del producto. El Modelo debe servir de base para el desarrollo de nuevas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y las desviaciones del lenguaje normalizado se deben justificar desde un punto de vista técnico teniendo en cuenta las peculiaridades del producto con el objeto de mantener la coherencia en el formato y el texto normalizado en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.
3. La propuesta de Modelo para las Normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas se base en el Formato para las Normas de Productos según lo establece el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius² con algunos ajustes para incorporar las disposiciones específicas a las frutas y hortalizas elaboradas que se aplican usualmente en las normas para estos productos.

Consideraciones específicas

4. **Ámbito de aplicación** - Esta sección se aplica de manera uniforme en las normas revisadas para frutas y hortalizas elaboradas p.ej. Normas del Codex para el puré de manzanas en conserva, peras en conserva, frutas con hueso en conserva³, etc. El lenguaje normalizado como se indica en la propuesta de Modelo se aplica en todas las normas con los ajustes necesarios, usualmente por inclusión de disposiciones adicionales, dependiendo de la naturaleza del producto.
5. **Descripción** - Esta sección usualmente comprende varias sub-secciones sobre:

¹ ALINORM 05/28/27 párrs. 105 - 106.

² Formato para las Normas del Codex sobre Productos, Sección II, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 15ª Edición, páginas 96 - 100.

³ Las normas del Codex y textos afines se pueden bajar del sitio: <http://www.codexalimentarius.net/>

6. Definición del producto - incluida “otras definiciones” según sea necesario p.ej. Norma del Codex para las Compotas (Conserva de Frutas) y Jaleas. La definición del producto puede incluir una referencia al género y la especie. En algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, se incluyen disposiciones específicas para las especies p.ej. Norma del Codex para las frutas de hueso en conserva.
7. Designación del producto - algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas p.ej. concentrado de tomate elaborado, aceitunas de mesa, etc. incluyen disposiciones para los diferentes tipos comerciales que son característicos del producto. Por lo tanto, no se aplica el texto normalizado a esta sección.
8. Tipos varietales y de color - algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas incluyen disposiciones para el tipo varietal p.ej. normas del Codex para peras en conserva, frutas de hueso en conserva, etc. Algunas de estas normas describen los diferentes tipos varietales mientras que otras introducen una disposición general como aquéllas que se indican en la propuesta de Modelo p.ej. normas del Codex para las fresas (frutillas), chutney de mango, etc. Las disposiciones relativas a los tipos de color se aplican a unas pocas normas para frutas y hortalizas elaboradas y siempre se refieren a disposiciones específicas del producto. Las disposiciones para los tipos de envases se aplican a algunas pocas normas. Algunas de ellas se refieren a envases ordinarios (regulares) / compactos (sólidos) y otros tipos. Por lo tanto, no se aplica el texto normalizado a ninguna de estas secciones.
9. Formas de presentación - algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas contienen disposiciones para las formas de presentación en forma de un listado ó descripción de los diferentes estilos. Algunas de estas normas también incluyen disposiciones adicionales para “otras formas de presentación”. En este caso, el Modelo propuesto presenta las dos opciones que normalmente aparecen en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, siendo una de ellas más larga y detallada. La segunda opción se podría considerar una versión resumida de la declaración más larga. La mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que contienen una sección sobre “otras formas de presentación” incorporan la declaración más detallada. En ambos casos, se aplica el lenguaje normalizado según se indica en el Modelo propuesto seguido de las disposiciones de etiquetado pertinentes (véase el párrafo 26).
10. Se hace notar que disposiciones sobre “otras formas de presentación” no siempre acompañan a los requisitos para las diferentes formas de presentación. Hay normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que contienen disposiciones para los diferentes estilos pero no incorporar disposiciones adicionales para las “otras formas de presentación”.
11. Otras disposiciones - también se pueden incorporar dependiendo de la naturaleza del producto. En este caso no se aplica el lenguaje normalizado.
12. **Factores esenciales de composición y calidad** - Esta sección se divide normalmente en dos sub-secciones principales relativas a:
 - (a) Composición y
 - (b) Otros criterios de calidad
13. Composición - incluye disposiciones para los ingredientes básicos, líquidos de cobertura (según corresponda) y otros ingredientes autorizados o facultativos.
14. En el caso de las disposiciones para los líquidos de cobertura, el Comité, en su última reunión, acordó⁴ referirse a las disposiciones generales pertinentes sobre los líquidos de cobertura para las frutas y/u hortalizas en conserva y, según corresponda, incluir disposiciones adicionales en este sentido. Sin embargo, el Comité reconoció que podría haber casos en que se necesitaran disposiciones específicas para los líquidos de cobertura dependiendo de la naturaleza del producto. Esta decisión se refleja en el Modelo propuesto introduciendo bajo esta disposiciones las 3 posibles opciones.
15. Criterios de calidad - usualmente contienen disposiciones generales o separadas para el color, olor (aroma), sabor (gusto) y textura. Algunas veces la palabra “flavour” puede utilizarse para designar sea el “olor (aroma)” o el “sabor (gusto)” dependiendo de qué término no aparece en la norma. Cuando las normas incorporan disposiciones generales para estos parámetros, se aplica un texto normalizado según se indica en el Modelo propuesto.
16. Además, los criterios de calidad también comprenden disposiciones para los “defectos” que incluye “definiciones” y “tolerancias” y, en algunas normas, disposiciones para el “tamaño” (calibre) (homogeneidad). Estas disposiciones son específicas del producto y por lo tanto, no se aplica el texto normalizado.

⁴ ALINORM 05/28/27, párrs. 14 - 15.

17. Los criterios de calidad también proporcionan disposiciones para la clasificación de “envases defectuosos” en relación con la “aceptación del lote” que se aplica a la mayoría de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y que tienen un texto normalizado según se indica en el Modelo propuesto. Además, en la última reunión del Comité, se acordó incorporar una excepción para las envases no destinados a la venta al por menor ya que estas disposiciones no se aplicaba a este tipo de envases⁵.

18. **Aditivos alimentarios** - El Comité, en su última reunión, estuvo de acuerdo⁶ en que, como el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) estaba considerando la relación entre las normas de productos del Codex y la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA), sería apropiado mantener una “lista de disposiciones individuales para aditivos alimentarios sujeto a ratificación por parte del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su inclusión en la NGAA”.

19. En este sentido, la Comisión del Codex Alimentarius en su última reunión estuvo de acuerdo⁷ con el enfoque propuesto por el CCFAC de reemplazar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en aquellas normas de productos que tuvieran una correspondencia uno-a-uno con la categoría de alimento de la NGAA introduciendo un texto que hiciera referencia a las disposiciones pertinentes para esta categoría en la NGAA.

20. Algunos Miembros y Observadores del Codex han comentado en diferentes reuniones de comités del Codex que la lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios se mantuviera para aquellos aditivos que requerían una dosis máxima (Cuadros 1 y 2 de la NGAA) mientras que aquellos productos regulados por el Cuadro 3 de la NGAA a saber - aditivos permitidos para su utilización en alimentos en general de acuerdo a las BPF a menos que se declare lo contrario - se podrían remover de la lista e incluirlos en una declaración general.

21. Estos enfoques están reflejados en la propuesta de Modelo.

22. **Contaminantes** - El Modelo refleja la decisión⁸ que se tomó en la última reunión del Comité que está de acuerdo con el formato de las normas de producto del Codex, es decir, dos secciones separadas para “residuos de plaguicidas” y “otros contaminantes” e incorporar el texto normalizado que usualmente se aplica en las normas del Codex para productos. Las disposiciones adicionales que se incluyan dependiendo de la naturaleza del producto, especialmente aquellas para ajustar los límites máximos de residuos/niveles máximos de contaminantes utilizando un factor de concentración para el correspondiente producto fresco o sin concentrar, se deberán remitir a los comités horizontales pertinentes a saber los Comités del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y Contaminantes respectivamente.

23. **Higiene** - Esta sección se divide en dos sub-secciones que contienen disposiciones normalizadas que se aplican a todas las normas del Codex para productos según se establece en el Manual de Procedimiento de la Comisión⁹. Se incluye una nota a pie de página para aquellos productos esterilizados elaborado de conformidad con el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y Poco Ácidos Acidificados Envasados siguiendo la recomendación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Se pueden incluir disposiciones adicionales de higiene dependiendo de las características específicas del producto que están sujetas a ratificación del CCFH.

24. **Pesos y Medidas** - Esta sección se divide en dos sub-secciones relativas al “llenado del envase” y el “peso escurrido mínimo” (cuando corresponda). Las disposiciones relativas al llenado del envase comprende el “llenado mínimo”, “clasificación de envases defectuosos” y la “aceptación del lote”. Todas estas disposiciones tienen texto normalizado según se indica en el Modelo propuesto con algunos ajustes para las disposiciones sobre el peso escurrido mínimo” donde algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas incorporan disposiciones específicas con diferentes porcentajes mientras que otras incluyen una disposición general.

⁵ ALINORM 05/28/27, párrs. 24 y 36.

⁶ ALINORM 05/28/27, párrs. 16- 18.

⁷ ALINORM 05/28/41, párrs. 189.

⁸ ALINORM 05/28/27, párrs. 39.

⁹ Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales, Sección II, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 15ª Edición, página 105.

25. Algunas delegaciones cuestionan la inclusión de disposiciones para los pesos y medidas pues las mismas ya están cubiertas por la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados (GSFL). Las disposiciones para los pesos y medidas están en cumplimiento con el Formato de las Normas del Codex para Productos. Además, en la última reunión del Comité, se introdujeron ajustes para tener en cuenta los envases flexibles que no cumplían con las disposiciones normalizadas que se referían mayormente a los envases rígidos. Esta decisión también se refleja en el Modelo propuesto.

26. **Etiquetado** - Esta sección incorpora una referencia para el cumplimiento con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados que se aplica a todas las normas del Codex para productos. Las disposiciones para los envases no destinados a la venta al por menor y para “otras formas de presentación” (cuando corresponda) responden a disposiciones normalizadas que son comunes a las normas del Codex para productos. Se pueden agregar disposiciones adicionales de etiquetado dependiendo de las peculiaridades del producto que están sujetas a ratificación por parte del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

27. **Métodos de Análisis y Muestreo** - Esta sección debe incorporar una lista de los métodos de análisis para la combinación “disposición en la Norma/método” y planes de muestreo apropiados (cuando haya necesidad). No hay un enfoque común para esta sección en las normas del Codex para productos aunque la tendencia es de mantener la lista de métodos de análisis en las normas de productos como lo haya ratificado el Comité del Cobre sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. Se indica una propuesta para el formato de esta sección en el Modelo. Además, se propone un plan de muestreo como guía para los trabajos del Comité.

CONCLUSIÓN

28. Se adjunta la propuesta de Modelo para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. Se invita al Comité a presentar sus observaciones sobre este documento (ver Anexo).

**MODELO PROPUESTO PARA LAS PROPOSED LAYOUT FOR
NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

Nota del Secretariado: En este texto se utilizan las siguientes convenciones:

[texto]: Textos optativos o para los cuales existen varias alternativas posibles en función del producto de que se trate.
{texto} Textos que explican el empleo del modelo. Estos textos no aparecerán en las normas.

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al [nombre común del producto], según se define en la Sección 2 *infra*, que está destinado al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

..... 1

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por [nombre común del producto] el producto:

- (a) preparado con¹;
- (b) [envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado según se indica en la Sección 3.1.2]²;
- (c) [tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro]².
- (d) 1

2.2 DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO

[Nombre común del producto] se clasifican en uno de los siguientes 1

2.3 TIPOS DE ENVASE

- (a) Envase “Compacto” - sin adición de líquido alguno o con una cantidad pequeña de líquido³
- (b) Envase “Ordinario” - con un líquido de cobertura añadido, según se especifica en la Sección 3.1.2.
- (c) 1

2.4 TIPOS DE COLOR

[Nombre común del producto] se clasifican en uno de los siguientes 1

2.5 ESPECIES

..... 1

2.6 TIPOS VARIETALES

Podrá utilizarse cualquier variedad (cultivar) comercialmente cultivada para conserva.

o

Deberán designarse distintos tipos varietales para el [Nombre común del producto] 1

¹ {de acuerdo con la naturaleza del producto, las disposiciones entre corchetes podrán eliminarse si no son aplicables/necesarias}

² {de acuerdo con la naturaleza del producto la disposición entre corchetes se puede eliminar ya que no se aplica al producto o no es necesaria}

³ Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva.

2.7 FORMAS DE PRESENTACIÓN

..... 1

2.7.1 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que éste:

- (a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- (b) cumpla todos los requisitos pertinentes de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

o

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que éste:

- (a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- (b) cumpla con todos los demás requisitos pertinentes de la Norma; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

[Nombre común de la fruta/hortaliza] según se define en la Sección 2.1 [y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto]²

..... 1

3.1.2 Líquidos de cobertura

I(a) De conformidad con las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003) y/o las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (CAC/GL #-###).

I(b) Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

..... 1

o

II. [Nombre común del producto] podrán envasarse en los siguientes líquidos de cobertura:

..... 1

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

..... 1

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

[Nombre común del producto] deberán tener un color, sabor y olor normales y poseer la textura característica del producto.

..... 1

3.2.2 Uniformidad de tamaño

..... 1

3.2.3 Definición de defectos

[Defecto] - [Definición]

..... 1

3.2.4 Defectos y Tolerancias

1

Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

| Defectos | Límites Máximos |
|---------------|--|
| (a) [Defecto] | [disposiciones específicas según corresponda p.ej. porcentajes, por conteo, por unidades, por piezas, en cm ² /mm ² de superficie total por kg de contenido total, etc.] |

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 [(excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra)]² se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.
- (c)

1

Estos criterios de aceptación no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

I(A) CLASE FUNCIONAL [P.EJ. AGENTES ACIDIFICANTES]

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|---------|--------------------------------|--|
| ### | XXX | Limitada por las BPF o nivel numérico (sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios e inclusión en la Norma General para Aditivos Alimentarios) |
| ### | XXX | |
| ### | XXX | |

y/o

I(b) En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse [clase funcional del aditivo] que figuran en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) para las categorías de alimentos [categoría de alimento de la NGAA correspondiente al producto cubierto por la Norma]

o

II. En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en las Categorías de alimento [categoría de alimento de la NGAA correspondiente al producto cubierto por la Norma]

5 CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

5.1.1 El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

1,4

5.2 OTROS CONTAMINANTES

5.2.1 El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

⁴ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas}

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), [el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente (CAC/RCP 40-1993), el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993)]² y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)*.

[* Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.]²

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del Envase

7.1.1 Llenado mínimo

[Los envases flexibles deberán llenarse tanto como sea comercialmente factible teniendo en cuenta la concentración del producto.]² [Cuando se utilicen envases rígidos]², el envase deberá llenarse bien con fruta/hortaliza y el producto (incluido el líquido de cobertura) deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.2 Clasificación de envases “Defectuosos”

Los envases [rígidos]² que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del envase) indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno⁷.

| | | |
|-----|---------------------------|-----|
| (a) | [Forma de presentación 1] | ##% |
| (b) | [Forma de presentación 2] | ##% |
| (c) | [Forma de presentación n] | ##% |

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

⁵ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Contaminantes}

⁶ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos}

⁷ Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

8 ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.1.1 El nombre del producto deberá ser [nombre común del producto o nombre común de la fruta/hortaliza]

1, 8

8.1.1 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.7.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

8.2 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO⁹

| Disposición | Método | Principio | Observación | Tipo |
|---|--------|-----------|--|------|
| Deberá coincidir con la disposición en la Norma | | | Cualquier aclaración adición según corresponda | ## |

Example:

| Disposición | Método | Principio | Observación | Tipo |
|-------------|---------------|---|-------------|------|
| Arsénico | ISO 6634:1982 | Espectrofometría, dietiltiocarbamato de plata | | III |

⁸ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos}

⁹ {Sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras}

PLAN DE MUESTREO 1
(Nivel de inspección I, NCA = 6.5)

| PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB) | | |
|--|------------------------------|---------------------------------|
| Tamaño del lote (N) | Tamaño de muestra (n) | Número de aceptación (c) |
| 4 800 o menos | 6 | 1 |
| 4 801 - 24 000 | 13 | 2 |
| 24 001 - 48 000 | 21 | 3 |
| 48 001 - 84 000 | 29 | 4 |
| 84 001 - 144 000 | 38 | 5 |
| 144 001 - 240 000 | 48 | 6 |
| más de 240 000 | 60 | 7 |
| PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB) | | |
| Tamaño del lote (N) | Tamaño de muestra (n) | Número de aceptación (c) |
| 2 400 o menos | 6 | 1 |
| 2 401 - 15 000 | 13 | 2 |
| 15 001 - 24 000 | 21 | 3 |
| 24 001 - 42 000 | 29 | 4 |
| 42 001 - 72 000 | 38 | 5 |
| 72 001 - 120 000 | 48 | 6 |
| más de 120 000 | 60 | 7 |
| PESO NETO MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB) | | |
| Tamaño del lote (N) | Tamaño de muestra (n) | Número de aceptación (c) |
| 600 o menos | 6 | 1 |
| 601 - 2 000 | 13 | 2 |
| 2 001 - 7 200 | 21 | 3 |
| 7 201 - 15 000 | 29 | 4 |
| 15 001 - 24 000 | 38 | 5 |
| 24 001 - 42 000 | 48 | 6 |
| más de 42 000 | 60 | 7 |

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6.5)

| PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB) | | |
|--|------------------------------|---------------------------------|
| Tamaño del lote (N) | Tamaño de muestra (n) | Número de aceptación (c) |
| 4 800 o menos | 13 | 2 |
| 4 801 - 24 000 | 21 | 3 |
| 24 001 - 48 000 | 29 | 4 |
| 48 001 - 84 000 | 38 | 5 |
| 84 001 - 144 000 | 48 | 6 |
| 144 001 - 240 000 | 60 | 7 |
| más de 240 000 | 72 | 8 |
| PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB) | | |
| Tamaño del lote (N) | Tamaño de muestra (n) | Número de aceptación (c) |
| 2 400 o menos | 13 | 2 |
| 2 401 - 15 000 | 21 | 3 |
| 15 001 - 24 000 | 29 | 4 |
| 24 001 - 42 000 | 38 | 5 |
| 42 001 - 72 000 | 48 | 6 |
| 72 001 - 120 000 | 60 | 7 |
| más de 120 000 | 72 | 8 |
| PESO NETO MAYOR QUE 4.5 KG (10 LB) | | |
| Tamaño del lote (N) | Tamaño de muestra (n) | Número de aceptación (c) |
| 600 o menos | 13 | 2 |
| 601 - 2 000 | 21 | 3 |
| 2 001 - 7 200 | 29 | 4 |
| 7 201 - 15 000 | 38 | 5 |
| 15 001 - 24 000 | 48 | 6 |
| 24 001 - 42 000 | 60 | 7 |
| más de 42 000 | 72 | 8 |