

# 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.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

---

**ALINORM 99/27**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*23<sup>o</sup> período de sesiones*

*Roma, 28 de junio - 3 de julio de 1999*

### **INFORME DE LA 19<sup>a</sup> REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

*Washington, D.C., 16-20 de marzo de 1998*

**Nota:** El presente informe incluye la Circular del Codex CL 1998/9-PFV.



# 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.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

CX 5/5.2

CL 1998/9-PFV  
Abril 1998

**A:** - Puntos de contacto del Codex  
- Organismos internacionales interesados

**DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia

**ASUNTO:** Distribución del informe de la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (ALINORM 99/27)

El informe de la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas será examinado por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 45ª reunión (Roma, 3-5 de junio de 1998) y por la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones (Roma, 28 de junio - 3 de julio de 1999).

## **PARTE A. ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA ADOPCION EN EL TRAMITE 5 POR EL COMITE EJECUTIVO DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 45ª REUNION**

1. Anteproyecto de Norma Revisada para la Compota de Manzana en conserva (ALINORM 99/27 - Apéndice II); y
2. Anteproyecto de Norma Revisada para las Peras en Conserva (ALINORM 99/27, Apéndice III).

Los gobiernos que deseen formular enmiendas u observaciones sobre las repercusiones que pudieran tener para sus intereses económicos los Anteproyectos de Normas Revisadas para la Compota de Manzanas en conserva y para las Peras en Conserva o cualquiera de sus disposiciones, deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines (en el Trámite 5) (*Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 10ª edición, págs. 23-25), al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia, para el 29 de mayo de 1998.

## **PARTE B. PETICION DE OBSERVACIONES EN EL TRAMITE 3**

1. Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva (ALINORM 99/27 Apéndice IV); y
2. Anteproyecto de Directrices para los medios de cobertura para las frutas en conserva (ALINORM 99/27, Apéndice V).

El Comité, en su 19ª reunión, convino en distribuir los textos susodichos en el Trámite 3 para recabar observaciones de los gobiernos. Sin embargo, cabe señalar que el Comité Ejecutivo ha de examinar todavía en su 45ª reunión si se aprueba o no la elaboración de esos textos.

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones sobre el Anteproyecto de Norma y el Anteproyecto de Directrices susodichos a que las envíen al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia, **para el 30 de noviembre de 1998**.

### **PARTE C. PETICION DE INFORMACION/OBSERVACIONES SOBRE CUESTIONES ESPECIFICAS**

Se solicita a los gobiernos de los Estados Miembros información sobre los temas siguientes, con miras a su examen por el Comité en su próxima reunión.

1. Cuestiones aplicables a todas las normas para productos en conserva en medios de cobertura
  - i) disposiciones sobre medios de cobertura; si se mantienen las descripciones detalladas actuales de los medios de cobertura o se hace una referencia a las Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas (u Hortalizas) en Conserva (párr. 36); y
  - ii) necesidad de indicar expresamente niveles mínimos para el peso escurrido mínimo (párr. 41).
2. Anteproyecto de Norma Revisada para la compota de manzanas en conserva (Apéndice II).
  - i) práctica nacional actual con respecto al nivel mínimo para los sólidos solubles totales en la compota de manzanas azucarada (párr. 14);
  - ii) justificación tecnológica de la utilización del ácido isoascórbico (párr. 18) (Información solicitada a los países que autorizan su utilización); y
  - iii) justificación tecnológica de la utilización de colorantes (párr. 20) (información solicitada a los países que autorizan su utilización).
3. Anteproyecto de Norma Revisada para las Peras en Conserva (Apéndice III)
  - i) justificación tecnológica de la utilización de colorantes en envases para especialidades (párr. 37) (Información solicitada a los países que autorizan su utilización);
  - ii) nivel del peso mínimo escurrido para la presentación en forma de cubo (párr. 41).
4. Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva (Apéndice IV)
  - i) justificación tecnológica de la utilización de colorantes para las ciruelas rojas o púrpura en conserva (Información solicitada a los países que autorizan su utilización); y
  - ii) justificación tecnológica de la utilización de ácido L-ascórbico como antioxidante para las peras en conserva y los albaricoques en conserva. (Información solicitada a los países que autorizan su utilización).

Se invita a los gobiernos que deseen facilitar información y/o formular observaciones sobre los asuntos susodichos a que las envíen al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas

Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia, **para el 30 de noviembre de 1998.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 19ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas elaboradas llegó a las conclusiones siguientes:

### **CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DEL COMITE EJECUTIVO DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS:**

El Comité:

- adelantó los Anteproyectos de Normas Revisadas para la Compota de Manzanas en Conserva y para las Peras en Conserva al Trámite 5 con miras a su adopción por el Comité Ejecutivo en su 45ª reunión (párrs. 12-43, 52);
- acordó proceder a la elaboración de normas más generalizadas y propuso que se elaboraran normas para las frutas de hueso en conserva, los cítricos en conserva, las bayas en conserva y las hortalizas en conserva (con exclusión de los tomates u hongos en conserva) y una única norma que regule las compotas, jaleas y mermeladas para sustituir a las normas correspondientes en vigor (párrs. 9, 50, 63, 66 y 76);
- propuso que se elaborara una norma para la salsa de soja que abarcara la salsa de soja fermentada, directrices para los medios de cobertura para las frutas en conserva y directrices para los medios de cobertura para las hortalizas en conserva (párrs. 33-35, 63 y 73-76);
- convino en solicitar orientación del Comité Ejecutivo sobre las disposiciones relativas al llenado mínimo en las normas para las frutas y hortalizas en conserva, teniendo en cuenta que la disposición no se incluía en las normas para los productos pesqueros en conserva que había adoptado la Comisión (párr. 28);
- acordó pedir al Comité Ejecutivo que examinara la posibilidad de transferir las actividades relacionadas con la conversión de la Norma Regional Europea para los Hongos Frescos “Cantarelos” en una norma mundial de este Comité al Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (párr. 68); y
- convino en que no sería conveniente emprender la conversión de la Norma Regional Europea en una norma mundial y recomendó que la norma se remitiera al Comité coordinador del Codex para Europa a fin de que examinara el modo de armonizarla con el nuevo formato de las normas del Codex y actualizar los métodos de análisis (párrs. 71-72).

### **OTRAS CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION**

El Comité:

- devolvió el Proyecto de Norma para los brotes de bambú al Trámite 6 con objeto de que Tailandia lo redactara de nuevo, en colaboración con la Secretaría del Codex, incorporando todas las decisiones pertinentes adoptadas en la reunión (párr. 65);
- devolvió los Anteproyectos de Normas para los mangos en conserva, la piña en conserva, el cóctel de frutas en conserva, la ensalada de frutas tropicales en conserva, las castañas y puré de castañas en conserva, los tomates en conserva, los hongos en conserva, la salsa picante de mango, los pepinos encurtidos, las aceitunas de mesa, los concentrados de tomate elaborados, los albaricoques secos, los dátiles, las uvas pasas, el coco rallado de secado, los pistachos con cáscara, los hongos comestibles desecados y los hongos comestibles y sus productos al Trámite 3 para que se redactaran de nuevo incorporando todas las decisiones pertinentes adoptadas en la reunión (párrs. 52, 63 y 66-69);
- pidió al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos que proporcionara orientación sobre el modo de afrontar los niveles máximos de los contaminantes en

las distintas normas (párr. 21);

- pidió a los Comités del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales que proporcionaran orientación sobre el modo de afrontar las cuestiones relacionadas con el enriquecimiento en nutrientes en las normas para productos básicos (párr. 29);
- pidió al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras que facilitara asesoramiento y aclaraciones sobre las tolerancias permitidas para la declaración del peso escurrido neto (párr. 42); y
- examinó los métodos de análisis para las frutas y hortalizas elaboradas, recibió una propuesta relativa a una lista revisada de métodos de análisis, y convino en distribuirla por separado para recabar observaciones de los gobiernos y examinarla en su próxima reunión (párr. 70).

**INDICE**

|   | Párrafos |
|---|----------|
| Introducción .....  | 1 - 2    |
| Apertura de la reunión.....   | 3        |
| .....   |          |
| Aprobación del programa.....  | 4 - 5    |
| Criterio general para el examen de Normas para las Frutas y Hortalizas Elaboradas .....                 | 6 - 9    |
| Anteproyecto de Normas Revisadas para las Frutas en Conserva en el Trámite 4.....                       | 10 - 52  |
| Anteproyecto de Norma Revisada para la Compota de Manzanas en Conserva .....                            | 12 - 29  |
| Anteproyecto de Norma Revisada para las Peras en Conserva .....   | 30 - 43  |
| Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso .....  | 44 - 49  |
| Otros Anteproyectos de Normas Revisadas para las Frutas en Conserva.....                                | 50 - 51  |
| Estado de tramitación de los anteproyectos de normas para frutas en conserva .....                      | 52       |
| Anteproyectos de normas revisadas para las Hortalizas en Conserva en el Trámite 4.....                  | 53 - 63  |
| Anteproyecto de Norma Revisada para las Zanahorias en Conserva .....                                    | 53 - 62  |
| Estado de tramitación de los Anteproyectos de Normas para las Zanahorias/Hortalizas<br>en Conserva..... | 63       |
| Proyecto de Norma para los brotes de bambú en conserva en el Trámite 7 .....                            | 64 - 65  |
| .....   |          |
| Anteproyectos de Normas Revisadas para Otras Frutas y Hortalizas Elaboradas<br>en el Trámite 4 .....    | 66 - 69  |
| Métodos de análisis para las frutas y hortalizas elaboradas .....                                       | 70       |
| Conversión de la Norma Regional Europea para el Vinagre en una norma mundial .....                      | 71 - 72  |
| Otros asuntos y trabajos futuros .....  | 73 - 77  |
| Propuesta de una nueva norma para la salsa de soja .....  | 73 - 75  |
| Trabajos Futuros .....  | 76 - 77  |
| Fecha y lugar de la próxima reunión.....  | 78       |

**LISTA DE APENDICES**

|  | Páginas |
|--|---------|
| Apéndice I Lista de participantes .....  | 17      |
| Apéndice II Anteproyecto de Norma Revisada para la Compota de Manzanas .....                             | 27      |
| Apéndice III Anteproyecto de Norma Revisada para las Peras .....   | 33      |
| Apéndice IV Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva .....                             | 41      |
| Apéndice V Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas<br>en Conserva ..... | 51      |



## INTRODUCCION

1. La 19ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se celebró en la Sede de la Organización Panamericana de la Salud en Washington D.C. del 16 al 20 de marzo de 1998, por amable invitación del Gobierno de los Estados Unidos de América. Asistieron a ella 76 delegados y asesores de 26 Estados Miembros y 5 observadores de 3 organizaciones internacionales. En el Apéndice I del presente informe figura la lista de participantes.

2. Presidió la reunión el Sr. David Priester, Coordinador de Normas Internacionales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Para ciertos temas del programa la reunión estuvo presidida por la Sra. Shellee Davis, Oficial de Protección de los Consumidores de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos.

### APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

3. El Dr. Enrique Figueroa, Administrador del Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, pronunció un discurso de apertura en nombre del Gobierno de los Estados Unidos de América. El Dr. A. David Brandling-Bennett habló en nombre de los Directores Generales de la Organización de las Naciones Unidas para la Director de la Organización Panamericana de la Salud. El Sr. Thomas Billy, Administrador del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius, se dirigió también al Comité.

### APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)<sup>1</sup>

4. El Comité **aprobó** el programa provisional y la lista suplementaria añadida al programa provisional como programa para la reunión. Convino en examinar las propuestas de elaboración de nuevas normas del Codex para la salsa de soja, las alcachofas en conserva, las papas en conserva y las cerezas en conserva en el marco del tema 10 del programa *Otros asuntos y trabajos futuros*.

5. Atendiendo a una propuesta de la Presidencia, el Comité acordó establecer un pequeño Grupo de Trabajo sobre métodos de análisis y muestreo con el fin de revisar todos los métodos de análisis y muestreo aplicables a las normas para las frutas y hortalizas elaboradas que figuraban en el documento CX/PFV 98/7, de manera que las referencias a los métodos pudieran actualizarse y armonizarse con el nuevo formato de las normas del Codex. El Grupo de Trabajo estuvo integrado por delegados de Francia, Japón, España, Tailandia, los Estados Unidos de América y un representante de AOAC Internacional.

### CRITERIO GENERAL PARA EL EXAMEN DE NORMAS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS <sup>2</sup> (Tema 3 del programa)

6. El Comité tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 19ª reunión (1991) había expresado su acuerdo con la recomendación de la Conferencia conjunta FAO/OMS sobre normas alimentarias y productos químicos en los alimentos (marzo de 1991) de que se examinaran las normas vigentes del Codex con el fin de simplificarlas y facilitar su aceptación por los gobiernos nacionales, y había iniciado el examen de las normas en vigor. También se tomó nota de que, en el curso del examen y la revisión de las normas del Codex, varios comités del Codex sobre productos básicos habían estimado que algunas o varias de las normas elaboradas por esos comités tenían disposiciones en común y habían decidido elaborar normas más generales para reemplazar a las normas vigentes y abarcar una variedad más amplia de productos. Se alentó al Comité a que examinara la posibilidad de elaborar normas más

---

<sup>1</sup> CX/PFV 98/1 y CX/PFV 98/1-Add.1.

<sup>2</sup> CX/PFV 98/2.

generales que las normas vigentes para abarcar una variedad de productos lo más amplia y apropiada posible, teniendo en cuenta que la tendencia actual en el Codex era elaborar normas más horizontales y generales, en lugar de normas muy específicas y detalladas.

7. La mayoría de las delegaciones acogieron con satisfacción la idea de simplificar las normas vigentes y apoyaron la elaboración de normas generalizadas, como por ejemplo una norma para las frutas de hueso, siempre que estas normas regularan perfectamente los aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos, la protección de los consumidores, la facilitación del comercio y la garantía de prácticas comerciales leales. Las ventajas de este enfoque eran la posibilidad de abarcar una variedad más amplia de productos con un número menor de normas y la facilidad para incluir nuevos productos cuando fuera necesario. Varias delegaciones señalaron que las referencias a normas generales del Codex en las disposiciones horizontales contribuirían en gran medida a la simplificación de las normas. También se puso de manifiesto que al redactar de nuevo las normas vigentes para convertirlas en normas generalizadas debería tenerse en cuenta el actual comercio internacional y el desarrollo técnico de los productos afectados.

8. Algunas delegaciones propusieron que el Comité debería incluso elaborar una sola norma para las frutas en conserva y otra para las hortalizas en conserva. Sin embargo, otras delegaciones opinaron que una norma que fuera demasiado general no sería práctica y que seguiría siendo necesario cierto grado de especificidad.

9. El Comité **convino** en proseguir la elaboración de normas más generalizadas para posibles grupos de productos (véanse párrs. 11, 44, 50, 63 y 66).

#### **ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA LAS FRUTAS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 4<sup>3</sup> (Tema 4 del programa)**

10. El Comité tomó nota de que las normas vigentes para las frutas y hortalizas elaboradas se habían examinado y revisado con miras a su examen por el Comité. Esa labor había sido realizada por un Consultor de la Secretaría (Sr. George Baptist, Nigeria) en cooperación con la Secretaría del Gobierno hospedante de los Estados Unidos. Los anteproyectos de normas revisadas se habían distribuido junto con la circular CL 1997/1-PFV, en febrero de 1997, para recabar observaciones. En los nuevos proyectos, las disposiciones de cada norma se habían dividido en los requisitos que podían definirse como medidas sanitarias o reglamentos técnicos y que estaban sujetos a regulación gubernamental, incluidos en el cuerpo del texto, y los que podían describirse como requisitos voluntarios o comerciales, incluidos en un anexo independiente a cada norma.

11. El Comité examinó los Anteproyectos de Normas Revisadas para la Compota de Manzanas en Conserva y para las Peras en Conserva, tomando nota de que muchas de las decisiones adoptadas serían aplicables a otras normas. El Comité revisó también las Normas para los Albaricoques en Conserva, los Melocotones (Duraznos) en Conserva y las Ciruelas en Conserva, reuniéndolas en una norma conjunta para las frutas de hueso del género *Prunus*.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA<sup>4</sup>**

##### **Ambito de Aplicación**

---

<sup>3</sup> CL 1197/1-PFV, CX/PFV 98/3 (observaciones de Australia, Cuba, Francia, España, Sudáfrica, Reino Unido, Estados Unidos), CX/PFV 98/3-Add.1 (observaciones de Australia, Cuba, República Checa, Francia, Alemania, Polonia, Reino Unido, Estados Unidos, OEITFL e IPPA), CRD 1 (lista de aditivos alimentarios) y CRD 3 (observaciones de la Comunidad Europea).

<sup>4</sup> CL 1997/1-PFV, Apéndice I.

12. El Comité opinó que una declaración general sobre el ámbito de aplicación sería útil para aclarar los productos a los que se aplicaban las normas. El Comité **convino** en que las frutas y hortalizas elaboradas utilizadas como ingredientes de otros productos deberían cumplir también normalmente los requisitos de las normas. Por consiguiente, el Comité **acordó** insertar la siguiente Sección general en el Ambito de aplicación de todas las normas pertinentes:

“Esta norma se aplica a [nombre 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.”

### **Descripción**

13. El Comité **convino** en que las disposiciones relativas a formas de presentación “edulcorada” y “no edulcorada” eran esenciales para la protección de los consumidores en relación con este producto. Por consiguiente **acordó** transferir las disposiciones relativas a las formas de presentación, incluida la clasificación de recipientes “defectuosos” y la aceptación del lote para las formas de presentación, del Anexo al cuerpo de la norma.

14. El Comité **acordó** elevar el nivel mínimo para los sólidos solubles totales en la compota de manzanas no edulcorada del siete por ciento al nueve por ciento (9° Brix), para tener en cuenta las prácticas comerciales actuales. En relación con el nivel mínimo para los sólidos solubles totales en la compota de manzanas edulcorada, se presentaron tres propuestas: cambiarlo al 14 por ciento, cambiarlo al 15 por ciento o mantener el nivel actual del 16,5 por ciento. El Comité propuso que se indicara el 15 por ciento (15° Brix) entre corchetes y se solicitara información sobre las actuales prácticas nacionales en relación con el nivel mínimo para los sólidos solubles totales en la compota de manzana edulcorada.

15. El Comité **decidió** no suprimir “la adición de aguas” en el apartado b) de la descripción para garantizar la flexibilidad en la elaboración. El Comité **decidió** además modificar la redacción para evitar la duplicidad con la Sección sobre otros ingredientes autorizados, de manera que dijese lo siguiente:

“envasado con o sin la adición de agua que pueda ser necesaria para asegurar una consistencia adecuada y otros ingredientes autorizados que se describen en la Sección 3.1.2 infra; y”.

Esta decisión se aplicaría a otras normas siempre que fuera necesaria una referencia detallada en la descripción a otros ingredientes autorizados.

### **Factores esenciales de composición y calidad**

16. El Comité **suprimió** la referencia al medio de cobertura líquido en los Ingredientes básicos, dado que el producto no contenía ningún medio de cobertura. Sin embargo, el Comité **acordó** añadir el “agua” a la lista de otros ingredientes autorizados. El Comité **acordó** modificar el término “azúcares” en Otros ingredientes autorizados, de manera que dijese lo siguiente:

“azúcares, según se definen en el *Codex Alimentarius* y/u otras materias azucaradas como la miel”.

También **convino** en que los términos “azúcares” o “edulcorantes nutritivos” que aparecían en otras secciones se sustituyeran por “azúcares y/u otras materias azucaradas, como la miel”. Esta decisión se aplicaría a todos los proyectos de normas en que apareciesen esos términos. El Comité **acordó** utilizar el término “matières sucrantes” en la versión francesa y “materias azucaradas” en la versión española en lugar del término inglés “carbohydrate sweeteners” para evitar toda confusión y facilitar la comprensión de la naturaleza de las sustancias. El Comité tomó nota de que un producto edulcorado con uno o varios

edulcorantes intensos no cumpliría el requisito del nivel mínimo de sólidos solubles totales en los productos edulcorados que se especificaba en la Descripción.

### **Aditivos alimentarios**

17. De conformidad con la práctica actual del Codex, el Comité decidió añadir el número de SIN de los aditivos alimentarios incluidos en todos los anteproyectos de normas.

#### Antioxidantes

18. Varias delegaciones opinaron que el ácido isoascórbico no funcionaba como antioxidante en este producto y propusieron que se suprimiera de la lista. Se informó de que el ácido isoascórbico se utilizaba como antioxidante para mantener el color del producto. Con respecto a las dificultades para distinguir el ácido isoascórbico del ácido ascórbico en los análisis, se señaló que el nivel máximo se había establecido para estos dos aditivos utilizados solos o en combinación. El Comité **decidió** colocar el ácido isoascórbico entre corchetes y solicitar información sobre la justificación tecnológica de sus aplicaciones.

#### Aromatizantes

19. Varias delegaciones declararon que, para asegurar la protección de los consumidores y unas prácticas equitativas en el comercio alimentario, no deberían autorizarse aromas artificiales que pudieran utilizarse para ocultar la calidad deficiente del producto. Por otra parte, con el fin de garantizar la flexibilidad en la elaboración y reflejar el hecho de que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos habían realizado una considerable labor sobre los aromatizantes desde la redacción inicial de esta disposición, el Comité **decidió** utilizar el texto siguiente:

“Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el aroma de la manzana.”

Este texto se utilizaría en todos los anteproyectos de normas donde existiera esta disposición, con el nombre o los nombres pertinentes del producto. El Comité **acordó** cambiar el título “aromas” por “aromatizantes”.

#### Colorantes

20. El Comité mantuvo un largo debate sobre si debería o no autorizarse el uso de colorantes en el producto. Varias delegaciones señalaron que los colorantes artificiales no deberían autorizarse cuando era posible que se utilizaran para ocultar la calidad deficiente del producto y podían inducir a engaño a los consumidores. Sin embargo, otras delegaciones pidieron que se mantuvieran estos colorantes, señalando que habían sido evaluados como inocuos para su uso en alimentos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, y que su inclusión en la norma otorgaría cierto grado de flexibilidad y reflejaría las prácticas de fabricación en diversas regiones del mundo. El Comité **decidió** suprimir de la lista la eritrosina y sustituirla por el rojo cochinilla. **Colocó** la disposición entre corchetes con miras a su ulterior examen y **pidió** una justificación tecnológica de la utilización de colorantes a los países que autorizaban su utilización. Estas decisiones se aplicarían, cuando fuera necesario, a todos los demás Anteproyectos de Normas para frutas en conserva.

### **Contaminantes**

21. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos no había llegado todavía a un acuerdo sobre los niveles máximos para el estaño y el plomo en los alimentos elaborados. **Acordó** restablecer los niveles máximos para el estaño y el plomo

(250 mg/kg y 1 mg/kg respectivamente en la norma vigente para la compota de manzanas en conserva) en todos los anteproyectos de normas en los que hubiera actualmente niveles máximos, pero colocarlos entre corchetes en espera de las directrices del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos acerca de este tema.

## **Higiene**

22. El Comité **decidió** suprimir la referencia al Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados, ya que la compota de manzanas en conserva era un alimento muy ácido. El Comité **decidió** también insertar el término “apropiado” después “otros códigos de prácticas de higiene”.

## **Etiquetado**

23. Como consecuencia de la decisión adoptada en relación con la Descripción, el Comité **decidió** que si un producto se edulcoraba de conformidad con la disposición pertinente para la forma de presentación “edulcorada”, la declaración de este hecho en la etiqueta debería ser obligatoria, mientras que si no se edulcoraba la declaración sería facultativa. El Comité **decidió** también transferir al cuerpo de la norma las disposiciones que figuraban en el Anexo sobre la declaración en la etiqueta de los aderezos y aromatizantes que caracterizan al producto y la de otras formas de presentación.

### Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

24. Teniendo en cuenta que en las disposiciones pertinentes de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados se hacía referencia expresa a la posibilidad de indicar el nombre y dirección del distribuidor, el Comité **decidió** incluir el siguiente texto en todos los anteproyectos de normas:

“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 acompañan, excepto el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.”

## **Anexo**

25. El Comité **sustituyó** el párrafo que encabeza actualmente los anexos de todos los anteproyectos de normas por el texto siguiente, aprobado por la Comisión en su 22º período de sesiones<sup>5</sup>:

“Este texto tiene por objeto la aplicación voluntaria por los interlocutores comerciales y no la aplicación obligatoria por los gobiernos.”

## **Otros criterios de calidad**

### Color

26. El Comité **acordó** colocar entre corchetes la frase “salvo en el caso de la compota de manzanas que contenga colorantes artificiales”, dado que las disposiciones sobre colorantes se habían colocado entre corchetes.

---

<sup>5</sup> ALINORM 97/37 párr. 171.

### Color, sabor, consistencia

27. Sobre la cuestión de si se deberían suprimir o no las disposiciones relativas al color, el sabor y la consistencia con el fin de evitar la duplicidad, el Comité **decidió** mantenerlas en el Anexo, dado que se hacía referencia a ellas en la clasificación de los recipientes “defectuosos”.

### **Pesos y medidas**

#### Llenado mínimo

28. Varias delegaciones pidieron que la disposición relativa al llenado mínimo se transfiriera al cuerpo de la norma por su importancia para asegurar unas prácticas equitativas en el comercio. Sin embargo, otras delegaciones señalaron que esta disposición era restrictiva y carecía de importancia para la calidad o inocuidad del producto, y que el tema debería solventarse entre los interlocutores comerciales. Se señaló que las normas del Codex para productos pesqueros en conserva no contenían una disposición sobre llenado mínimo. El Comité **decidió** colocar entre corchetes las disposiciones sobre llenado mínimo, clasificación de recipientes “defectuosos” y aceptación del lote, y mantenerlas en los anexos de todos los anteproyectos de normas pertinentes. El Comité **convino** en solicitar asesoramiento al Comité Ejecutivo sobre las disposiciones relativas al llenado mínimo en las normas para frutas y hortalizas en conserva, teniendo en cuenta que la disposición no se incluía en las normas para productos pesqueros en conserva que había aprobado la Comisión.

### **Enriquecimiento con vitamina C**

29. Algunas delegaciones propusieron que se utilizara el ácido ascórbico para fines de enriquecimiento con vitamina C. Teniendo presente que en la definición del Codex de los aditivos alimentarios se había excluido el ácido ascórbico utilizado como nutriente y que en las normas del Codex no se había contemplado en general el enriquecimiento con nutrientes, el Comité **decidió** pedir orientación a los Comités del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales acerca del modo de abordar los temas relacionados con el enriquecimiento en las normas para productos.

### **Anteproyecto de Norma Revisada para las Peras en Conserva <sup>6</sup>**

30. El Comité examinó el Anteproyecto de Norma teniendo en cuenta las observaciones de los gobiernos y las decisiones adoptadas al examinar el Anteproyecto de Norma para la Compota de Manzanas en Conserva. No se reproducen aquí las decisiones generales adoptadas en relación con la compota de manzanas en conserva (véanse párrs. 12-29 *supra*). El Comité **convino** en que diversas decisiones que habrían de adoptarse en relación con este producto serían también válidas para otras frutas en conserva que se presentaban normalmente en medios de cobertura líquidos.

### **Definición del producto**

31. El Comité **modificó** la última frase del párrafo con el fin de autorizar el uso de peras sin pelar enteras y en mitades. La delegación de Francia expresó la opinión de que las peras deberían pelarse y que, en caso contrario, este hecho debería indicarse en la etiqueta.

32. El Comité examinó una propuesta para que la sección detallada sobre las Formas de presentación que figuraba en el Anexo de la norma se pasara al cuerpo de la misma, dado que era una práctica común en el comercio referirse a las formas de presentación. El Comité fue informado de que esta medida sería contraria a las recomendaciones formuladas por la CAC en su 19º período de sesiones, en el sentido de que se simplificaran las normas del Codex siempre que fuera apropiado y posible. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros había afrontado problemas similares y

---

<sup>6</sup> CL 1997/1-PFV, Apéndice XV.

había introducido un texto general relativo a las formas de presentación. El Comité **acordó** incluir este texto general en todas las normas para frutas y hortalizas elaboradas, cuando fuera apropiado.

### **Medios de cobertura**

33. Después de un intercambio de opiniones sobre el uso de medios de cobertura, el Comité **decidió** establecer un pequeño grupo de trabajo sobre medios de cobertura que le asesorara sobre un marco general para la clasificación de los medios de cobertura y las concentraciones de azúcar de los diferentes tipos de almíbar que pudiera aplicarse a todas las normas para frutas en conserva examinadas. El Grupo de Trabajo estuvo integrado por delegados de Francia, Guatemala, España, Tailandia, el Reino Unido y los Estados Unidos de América.

34. Tras un breve debate, el Grupo de Trabajo presentó al Comité varias opciones para establecer las concentraciones de azúcar de los almíbares. Algunas delegaciones expresaron preocupación por el hecho de que se aplicaran a todas las frutas en conserva los mismos valores de la escala Brix, señalando que podría ser necesario introducir ciertas modificaciones en esos valores de acuerdo con las características particulares de cada fruta. Se **acordó** en general que debían utilizarse márgenes de variación, y no valores mínimos de la escala Brix, para clasificar los diferentes tipos de almíbares.

35. Después de un debate muy amplio, el Comité **aceptó** una propuesta de la Secretaría para preparar un Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura que regulara tanto la composición como el etiquetado y fuera aplicable a todas las frutas en conserva, salvo en los casos en que pudieran ser necesarias disposiciones específicas. El Comité **convino** también en incluir una definición común de “envasado compacto” aplicable a todas las frutas en conserva, cuando fuera apropiado. Las directrices podrían utilizarse como documento de referencia para sustituir las disposiciones vigentes. El Comité no pudo examinar detenidamente los detalles de la propuesta de la Secretaría por falta de tiempo y **convino** en distribuir el Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva en el Trámite 3 con el fin de recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión. El Anteproyecto de Directrices figura en el Apéndice V del presente informe.

36. En espera de una decisión final sobre los medios de cobertura, se **incluyeron** en las normas, entre corchetes, dos textos alternativos relativos a los medios de cobertura, con miras a un examen ulterior.

### **Colorantes**

37. Todas las disposiciones relativas al uso de colorantes se **colocaron** entre corchetes (véase también párr. 20).

### **Etiquetado**

38. El Comité **convino** en transferir del Anexo al cuerpo de la norma las disposiciones relativas a la declaración de productos coloreados artificialmente, así como las disposiciones relativas al etiquetado de los aromatizantes que caracterizan al producto, colocando estas últimas entre corchetes.

### **Anexo**

39. El Comité **acordó** suprimir las secciones del anexo relativas a los medios de cobertura, teniendo en cuenta las consideraciones anteriores.

### **Pesos y medidas**

40. Las disposiciones sobre llenado mínimo se colocaron entre corchetes habida cuenta del debate anterior sobre este tema (véase también párr. 28).

41. En relación con las disposiciones sobre el Peso escurrido mínimo, varias delegaciones propusieron que se suprimieran todas las cifras relativas al peso escurrido mínimo, habida cuenta del amplio margen de variación necesario para mantener la flexibilidad, al tiempo que señalaron la obligación de declarar el peso escurrido en la etiqueta. Otras delegaciones declararon que los valores mínimos para el peso escurrido eran necesarios con el fin de evitar una competencia desleal entre los productores. El Comité **decidió** colocar entre corchetes el peso escurrido mínimo con el fin de solicitar nuevas observaciones y proseguir el examen en su próxima reunión. Sin perjuicio de estos debates, el Comité **convino** en añadir una nota aclaratoria a pie de página en la que se autorizara una modificación del cálculo del peso neto escurrido en el caso de envases no metálicos, como frascos de cristal, y se realizaron enmiendas en algunas cifras.

42. El Comité pidió una aclaración sobre las tolerancias permitidas para la declaración del peso escurrido neto. Reconociendo que se trataba de una cuestión horizontal, el Comité **acordó** pedir asesoramiento al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

### **Etiquetado: Declaración de la variedad**

43. El Comité formuló objeciones al uso de la designación “tipo postre” en relación con la declaración facultativa de la variedad. Quedó entendido que esta expresión se había introducido para abarcar variedades de peras distintas de la variedad “Bartlett” utilizada habitualmente. El Comité **decidió** colocar entre corchetes la frase “o, facultativamente, la designación: tipo postre, si la variedad es distinta de la Bartlett”, y aceptar el ofrecimiento de la delegación del Canadá para preparar un documento sobre la justificación del uso de esta expresión para la próxima reunión.

### **Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva <sup>7</sup>**

44. El Comité **decidió** combinar los Anteproyectos de Normas para los Albaricoques en Conserva, los Melocotones (Duraznos) en Conserva y las Ciruelas en Conserva en un Anteproyecto de Norma para las Frutas en Conserva basado en un Proyecto preparado por la Secretaría<sup>7</sup>. No se reproducen aquí las decisiones generales adoptadas por el Comité en relación con el Anteproyecto de Norma Revisada para la Compota de Manzana en Conserva o para las Peras en Conserva.

### **Descripción**

45. La definición del producto se redactó de nuevo para introducir la frase “deshuesadas o sin deshuesar” con el fin de mantener la coherencia con los criterios de calidad en la norma y ampliar el ámbito de aplicación de la norma a ciertas formas de presentación sin deshuesar. El Comité **convino** en definir las especies a las que se aplicaba la norma mediante el uso del nombre latino de la especie en el cuerpo de la norma. Se **acordó** incluir referencias a las cerezas en conserva, en el entendimiento de que en la próxima reunión del Comité se facilitaría la justificación de su inclusión.

### **Otros ingredientes autorizados**

46. El Comité **convino** en suprimir la referencia a la adición de huesos (carozos) como ingredientes.

### **Criterios de calidad**

47. El Comité **acordó** añadir una nueva frase relativa a la presencia de huesos (carozos) o fragmentos de éstos, teniendo en cuenta que su presencia podía afectar a la calidad del producto y a la seguridad de los consumidores.

---

<sup>7</sup> CX/PFV 98/2, Apéndice.



## **Aditivos**

48. El Comité **acordó** añadir una nueva sección sobre acidificantes con el fin de tener en cuenta las prácticas actuales de producción y comercialización.

## **Contaminantes**

49. Teniendo presente que esta norma contenía el texto unificado para residuos de plaguicidas, el Comité **convino** en incorporar dicho texto en todos los demás anteproyectos de normas.

## **OTROS ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA LAS FRUTAS EN CONSERVA**

50. El Comité no pudo examinar otros proyectos de normas revisadas para las frutas en conserva por falta de tiempo. Sin embargo, el Comité **convino** en que deberían elaborarse normas para los cítricos en conserva (combinando las Normas para los Pomelos en Conserva<sup>8</sup> y para las Mandarinas en Conserva<sup>9</sup> y las Bayas en Conserva (combinando las Normas para las Frambuesas en Conserva<sup>10</sup> y para las Fresas en Conserva<sup>11</sup>) en espera de la aprobación del Comité Ejecutivo. El Comité **pidió** a la Secretaría del Codex que dispusiera lo necesario para la redacción de las normas susodichas, de manera similar al Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso, incorporando todas las decisiones pertinentes adoptadas en esta reunión.

51. Con respecto a la posibilidad de combinar los Anteproyectos de Normas Revisadas para el Cóctel de Frutas en Conserva y para la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva, el Comité **decidió** mantenerlas como normas independientes. Se señaló que, aunque estos productos compartían muchos aspectos análogos, el cóctel de frutas era un producto bien definido con un importante comercio internacional, mientras que la ensalada de frutas tropicales presentaba variaciones más amplias en su composición. También se señaló que el título de la Norma para la Ensalada de Frutas Tropicales debería cambiarse por el de “Norma para el Cóctel de Frutas Tropicales en Conserva”, ya que el término “ensalada” implicaba la presencia de hortalizas verdes. Algunas delegaciones opinaron que la prioridad concedida a la ensalada de frutas tropicales debía ser menor que la acordada al cóctel de frutas.

### Estado de tramitación de los Anteproyectos de Normas para las Frutas en Conserva

52. El Comité **adelantó** los Anteproyectos de Normas Revisadas para la Compota de Manzanas en Conserva y para las Peras en Conserva al Trámite 5 con miras a su adopción por el Comité Ejecutivo en su 45ª reunión<sup>12</sup>. Se señaló que las disposiciones que hubieran de ser ratificadas se presentarían a los Comités pertinentes de asuntos generales con miras a su examen. El Comité **acordó** distribuir el Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva en el Trámite 3 para recabar observaciones de los gobiernos, en espera de la aprobación de su elaboración por el Comité Ejecutivo. Los textos de estas normas se adjuntan al presente informe como Apéndices II, III y IV, respectivamente. Los Anteproyectos de Normas Revisadas para los Mangos en Conserva, la Piña en Conserva, el Cóctel de Frutas en Conserva, la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva y las Castañas y Puré de Castañas en Conserva se devolvieron al Trámite 3 para que se redactaran de nuevo incorporando todas las decisiones pertinentes adoptadas en esta reunión.

---

<sup>8</sup> CODEX STAN 15-1981.

<sup>9</sup> CODEX STAN 68-1981.

<sup>10</sup> CODEX STAN 60-1981.

<sup>11</sup> CODEX STAN 62-1981.

<sup>12</sup> 3-5 de junio de 1998.

## ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 4<sup>13</sup> (Tema 5 del programa)

### ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LAS ZANAHORIAS EN CONSERVA

53. El Comité examinó el Anteproyecto de Norma Revisada para las zanahorias en conserva, teniendo presente la posibilidad de combinar todos los Anteproyectos de Normas Revisadas para hortalizas en conserva en una sola norma general. No se reproducen aquí las decisiones generales adoptadas por el Comité en relación con la compota de manzanas en conserva, las peras en conserva o las frutas de hueso en conserva.

#### **Descripción**

##### Definición del producto

54. El Comité **acordó** incluir la referencia a materias primas “frescas, congeladas o envasadas previamente” para tener en cuenta la práctica actual y de conformidad con la sección comparable del Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso. Se señaló que esta referencia podría no ser aplicable a los tomates en conserva.

55. El Comité **convino** en añadir una disposición relativa a los productos envasados al vacío en recipientes rígidos, además de los recipientes cerrados herméticamente. Sin embargo, no se llegó a un consenso sobre la necesidad de un valor numérico para el vacío apropiado en el recipiente o sobre el porcentaje máximo del medio de cobertura. Por consiguiente, el Comité **decidió** modificar la sección pertinente según se indica a continuación:

“Envasado con agua u otro medio líquido adecuado, que puede contener azúcares y/o otras materias azucaradas como miel y otros ingredientes autorizados, apropiados para el producto, o envasado al vacío [no excediendo el medio líquido del 20 por ciento del peso total] en un recipiente cerrado [sometido al vacío adecuado];” y

También **decidió** incluir en el anexo la disposición siguiente:

“[1.5 Envasado al vacío: La presión adecuada en el recipiente será normalmente inferior a 500 mbar.]“

##### Forma de presentación

56. El Comité **convino** en añadir una sección relativa a las formas de presentación, al igual que en los Anteproyectos de Normas para las Peras en Conserva y las Frutas de Hueso en Conserva.

#### **Otros ingredientes autorizados**

57. El Comité **acordó** cambiar “plantas aromáticas secas y especias” por “hierbas y especias”, con el fin de prever la posibilidad de utilizar hierbas frescas o esencia de hierbas o productos afines. También **acordó** añadir, con sujeción a un examen ulterior, un máximo del 15 por ciento para la guarnición con respecto al peso escurrido total de las hortalizas.

58. El Comité examinó si sería o no conveniente suprimir las referencias a los envasados en salsa. Algunas delegaciones indicaron que preferían que se suprimieran los ingredientes de la salsa, señalando que los productos envasados en salsa no eran objeto de un comercio internacional considerable. Sin

---

<sup>13</sup> CL 1997/1- PFV, CX/PFV 98/4 (observaciones de Australia, Francia, España, Sudáfrica, Reino Unido y Estados Unidos), CX/PFV 98/4-Add.1 (observaciones de Australia, Cuba, República Checa, Francia, Alemania, Polonia, Reino Unido, Estados Unidos, IPPA y OEITFL) y CRD 1 (lista de aditivos alimentarios).

embargo, otras delegaciones indicaron que estos productos eran objeto de comercio internacional. Se señaló que las disposiciones de las normas vigentes mostraban que los productos envasados en salsa estaban regulados por la norma.

59. El Comité examinó algunas opciones para llegar a un consenso: 1) incluir una declaración general relativa a ingredientes facultativos, similar a la que figuraba en las normas del Codex para los productos pesqueros en conserva, y suprimir la lista detallada de otros ingredientes autorizados; 2) elaborar directrices para los medios de cobertura para las hortalizas en conserva que incluyeran las salsas y hacer una referencia a ellas en las normas individuales y; 3) colocar toda la sección entre corchetes. El Comité **acordó** que todas las opciones posibles debían incluirse en un proyecto que se prepararía con miras a su examen en la próxima reunión.

### **Aditivos alimentarios**

60. El Comité **convino** en incluir una disposición relativa al uso de los acidificantes aprobados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. También **acordó** añadir ciertos acentuadores del aroma y agentes endurecedores<sup>14</sup> para tener en cuenta la práctica actual y garantizar flexibilidad en la fabricación.

61. El Comité **acordó** colocar entre corchetes la disposición relativa a los espesantes en el entendimiento de que su mantenimiento dependería de una decisión adoptada en relación con los envasados en salsa.

### **Higiene**

62. El Comité **acordó** mantener la referencia expresa a la necesidad de un tratamiento suficiente para destruir *Clostridium botulinum*, ya que se consideró importante subrayar la necesidad de una manipulación cuidadosa. Sin embargo, se señaló que esto se aseguraría con la aplicación de los códigos de prácticas de higiene a los que se hacía referencia en la norma.

### Estado de tramitación de los Anteproyectos de Normas Revisadas para las Zanahorias/Hortalizas en Conserva

63. El Comité **decidió** que todos los Anteproyectos de Normas Revisadas para las Hortalizas en Conserva se combinaran en una sola norma para las hortalizas en conserva, en espera de la aprobación por el Comité Ejecutivo. El Comité no tomó ninguna decisión con respecto a si se incluirían o no los hongos en conserva o los tomates en conserva en esa norma general. **Pidió** a la Secretaría del Codex que dispusiera lo necesario para la redacción de la norma, basándose en la decisión adoptada en la actual reunión. El Comité **decidió** también elaborar directrices para los medios de cobertura para las hortalizas en conserva, en espera de la aprobación del Comité Ejecutivo. Mientras tanto, el Anteproyecto de Norma para las Zanahorias en Conserva se devolvió al Trámite 3.

### **PROYECTO DE NORMA PARA LOS BROTES DE BAMBU EN CONSERVA EN EL TRAMITE 7<sup>15</sup> (Tema 6 del programa)**

64. El Comité tomó nota de que esta norma había sido propuesta por el Comité Coordinador del Codex para Asia en su octava reunión, tomando como base información comercial y aspectos de la comercialización de los brotes de bambú en conserva. La propuesta había sido aprobada por el Comité

---

<sup>14</sup> CX/PFV 98/4, pág. 8.

<sup>15</sup> CX/PFV 98/5 (observaciones de Francia, Indonesia, Polonia y el Reino Unido), CL 1996/26-PFV, Asia y Apéndice II de ALINORM 97/15.

Ejecutivo en su 39ª reunión<sup>16</sup>. El Comité Ejecutivo, en su 43ª reunión, había adoptado el Anteproyecto de Norma en el Trámite 5.

65. El Comité **convino** en que esta norma debería ser una norma independiente y devolvió el proyecto de norma al Trámite 6. **Pidió** a Tailandia que, en colaboración con la Secretaría del Codex, redactara de nuevo la norma en el formato actual del Codex, incorporando todas las decisiones pertinentes adoptadas en esta reunión. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había recomendado la utilización del método AOAC 968.30 para la determinación del peso neto y del peso escurrido. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos no había considerado necesario incluir un método para la inocuidad microbiológica, ya que esta quedaría asegurada con el uso de los códigos de prácticas a los que se hacía referencia en la norma.

#### **ANTEPROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA OTRAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS EN EL TRAMITE 4<sup>17</sup> (Tema 7 del programa)**

66. El Comité no pudo examinar estas normas por falta de tiempo. Sin embargo, **convino** en elaborar una norma para las compotas, jaleas y mermeladas, en espera de la aprobación del Comité Ejecutivo, que sustituiría a las normas vigentes para las compotas (conservas de frutas) y jaleas<sup>18</sup> y para las mermeladas de agrios<sup>19</sup>. El Comité **pidió** a la Secretaría del Codex que preparara el proyecto de la norma.

67. Teniendo presente la prolongada cooperación entre el Comité y el Consejo Oleícola Internacional (COI) en la elaboración de la Norma para las Aceitunas de Mesa<sup>20</sup>, el Comité **pidió** a la Secretaría que informara al COI sobre las propuestas para revisar la norma actual y que cooperara con el COI en la preparación de un proyecto apropiado.

68. El Comité **convino** en pedir al Comité Ejecutivo que examinara la posibilidad de transferir la labor relacionada con la conversión de la Norma Regional Europea para los Hongos Frescos (Cantarelos)<sup>21</sup> en una norma mundial de este Comité al Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas. Todos los demás anteproyectos de normas se devolvieron al Trámite 3.

69. En lo que respecta a las normas para los frutos secos y los pistachos con cáscara, el Comité tomó nota de la labor que estaba realizando la Comisión Económica para Europa (CEPE) de las Naciones Unidas en este ámbito, así como la estrecha cooperación anterior entre este Comité y la CEPE y la actual colaboración en el ámbito de las frutas y hortalizas frescas. Se subrayó que debería evitarse la duplicación del trabajo.

#### **MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS<sup>22</sup>** (Tema 8 del programa)

70. El Sr. Richard Peterson (Estados Unidos) presentó un informe del Grupo Especial de Trabajo<sup>23</sup> sobre método de análisis. El Grupo de Trabajo había revisado la lista de métodos a los que había de hacerse referencia en las normas para las frutas y hortalizas elaboradas, basándose en la información de

---

<sup>16</sup> ALINORM 93/3, párr. 80.

<sup>17</sup> CL 1997/1-PFV, CX/PFV 98/6 (observaciones de Australia, Brasil, Cuba, República Checa, Francia, Polonia, España, Reino Unido, Estados Unidos, OEITFL e IPPA), CX/PFV 98/6-Add.1 (observaciones de Australia, Cuba, República Checa, Francia, Alemania, Polonia, Reino Unido, Estados Unidos, OEITFL e IPPA), CX/PFV 98/6-Add.2 (Anteproyecto de Norma para el Chutney), CRD 1, (lista de aditivos alimentarios) y CRD 2 (observaciones de AIFLV).

<sup>18</sup> CODEX STAN 79-1981.

<sup>19</sup> CODEX STAN 80-1981.

<sup>20</sup> CODEX STAN 66-1981, Rev.1 1987.

<sup>21</sup> CODEX STAN 40-1981.

<sup>22</sup> CX/PFV 98/7.

<sup>23</sup> Véase párr. 5.

que disponía actualmente el Comité. El Comité **convino** en distribuir por separado la lista revisada, junto con información complementaria proporcionada por el Grupo de Trabajo, para recabar observaciones de los Gobiernos y organismos internacionales interesados. Se **convino** en que la lista revisada sería examinada por el Comité en su próxima reunión teniendo en cuenta las observaciones recibidas antes de presentarla al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestra para su ratificación.

## **CONVERSION DE LA NORMA REGIONAL EUROPEA PARA EL VINAGRE EN UNA NORMA MUNDIAL<sup>24</sup> (Tema 9 del programa)**

71. El Comité tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 19<sup>o</sup> período de sesiones, había indicado que la Norma Regional Europea del Codex para el Vinagre<sup>25</sup> era una de las normas regionales que podrían convertirse en una norma mundial o mantenerse como norma regional. Se tomó nota de que, aun en el caso de que el Comité decidiese mantener la norma como norma regional, sería necesario modificar el texto para armonizar la norma con el formato actual del Codex y para actualizar las referencias.

72. Tras un breve debate, el Comité **acordó** que no sería conveniente emprender la conversión de esta norma regional en una norma mundial, especialmente teniendo en cuenta las modalidades de comercio y las notables diferencias regionales. Recomendó que la norma se remitiera al Comité Coordinador del Codex para Europa a fin de que éste estudiara el modo de armonizarla con el nuevo formato de las normas del Codex y de actualizar los métodos de análisis.

## **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del programa)**

### **Propuesta de una nueva Norma para la Salsa de Soja**

73. La delegación del Japón introdujo el documento CX/PFV 98/9, en el que se explicaba la historia, las características, los tipos, la fabricación y el comercio de la salsa de soja y los motivos que justificaban la elaboración de una norma para la salsa de soja fermentada. Se subrayó que, puesto que existían dos tipos de salsa de soja, fermentada y no fermentada, era sumamente importante distinguir la salsa fermentada de la no fermentada para garantizar la protección de los consumidores y el comercio equitativo. Varios países apoyaron la elaboración de la norma para la salsa de soja fermentada, que era un producto alimenticio tradicional en el país, con objeto de proteger el modo tradicional de fabricación de la salsa de soja fermentada, o teniendo en cuenta el importante comercio internacional del producto.

74. Se destacó que algunos de los términos utilizados en la propuesta adjunta al documento CX/PFV 98/9 no se utilizaban habitualmente en el mundo o podrían causar confusión en países situados fuera del Asia sudoriental. Se declaró que la decisión del Comité de elaborar normas más generales debería tenerse también en cuenta al elaborar una norma para la salsa de soja, por ejemplo incluyendo productos análogos a la salsa de soja.

75. El Comité **acordó** solicitar la aprobación del Comité Ejecutivo con objeto de elaborar una norma para la salsa de soja que abarcara la salsa de soja fermentada, en el entendimiento de que el Japón, en colaboración con la República de Corea, prepararía un Anteproyecto de Norma para recabar observaciones de los gobiernos.

### **Trabajos Futuros**

El Comité examinaría en su próxima reunión y en reuniones sucesivas los temas siguientes<sup>26</sup>:

---

<sup>24</sup> CX/PFV 98/8.

<sup>25</sup> CODEX STAN 162-1987.

<sup>26</sup> Véanse también párrs. 50-52, 63, 65, 66-68 y 75.

- Proyecto de Norma para los Brotes de Bambú en Conserva;
- Anteproyecto de Norma para:
  - la Compota de Manzanas en Conserva;
  - las Peras en Conserva;
  - las Frutas de Hueso en Conserva\*;
  - los Cítricos en Conserva\*;
  - las Bayas en Conserva\*;
  - los Mangos en Conserva;
  - la Piña en Conserva;
  - el Cóctel de Frutas en Conserva;
  - la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva;
  - las Castañas y Puré de Castañas en Conserva;
  - las Hortalizas en Conserva\*<sup>27</sup>;
  - los Tomates en Conserva;
  - los Hongos en Conserva;
  - las Compotas, Jaleas y Mermeladas\*;
  - la Salsa Picante de Mango;
  - los Pepinos Encurtidos (Encurtidos de Pepinos);
  - las Aceitunas de Mesa;
  - los Concentrados de Tomate Elaborados;
  - los Albaricoques Secos;
  - los Dátiles;
  - las Uvas Pasas;
  - el Coco Rallado Desecado;
  - los Pistachos con Cáscara;
  - los Hongos Comestibles Desecados;
  - los Hongos Comestibles y sus Productos; y
  - la Salsa de Soja\*; y
- Anteproyectos de Directrices para:
  - los medios de cobertura para las frutas en conserva\* y
  - los medios de cobertura para las hortalizas en conserva\*.

\* nuevos trabajos sujetos a aprobación.

77. El Comité tomó nota de que habría dos normas adicionales provenientes del Comité Coordinador del Codex para Asia, a saber los Anteproyectos de Normas para los Encurtidos y para el Kimchi.

### **FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNION (Tema 11 del programa)**

78. Se programó provisionalmente celebrar la próxima reunión del Comité del 20 al 24 de marzo del año 2000. Las fechas y el lugar exactos se decidirían en consulta entre los Estados Unidos y la Secretaría del Codex.

---

<sup>27</sup> Esta nota podría incluir las alcachofas en conserva y las papas en conserva, así como los hongos en conserva y los tomates en conserva.

**RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS**

| <b>Asunto</b>  | <b>Trámite</b> | <b>Encomendado a</b>                                 | <b>Referencia del documento (ALINORM 99/27)</b> |
|--|----------------|--|---|
| Proyecto de Norma para los brotes de bambú en Conserva   | 6              | Tailandia<br>Secretaría del Codex<br>20ª CCPFV       | párrs. 64-65                                    |
| Anteproyectos de Normas Revisadas para:<br>- Compota de Manzanas en Conserva; y<br>- Peras en Conserva   | 5              | 45ª CCEXEC<br>Gobiernos<br>20ª CCPFV                 | Apéndice II<br>Apéndice III                     |
| Anteproyectos de Normas Revisadas para:<br>- Mangos en Conserva;<br>- Piña en Conserva;<br>- Cóctel de Frutas en Conserva;<br>- Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva;<br>- Castañas y Puré de Castañas en Conserva;<br>- Zanahorias en Conserva <sup>28</sup> ;<br>- Hongos en Conserva;<br>- Tomates en Conserva;<br>- Concentrados de Tomate Elaborados;<br>- Salsa Picante de Mango;<br>- Pepinos Encurtidos (Encurtidos de Pepinos);<br>- Aceitunas de Mesa;<br>- Albaricoques Secos;<br>- Dátiles;<br>- Uvas Pasas;<br>- Coco Rallado Desechado;<br>- Pistachos con Cáscara;<br>- Hongos Comestibles Desechados; y<br>- Hongos Comestibles y sus Productos | 3              | Secretaría del Codex<br>Gobiernos<br>20ª CCPFV       | párrs. 51-52, 63, 66-67, 76                     |
| Anteproyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva   | 1, 2, 3        | 45ª CCEXEC<br>Gobiernos<br>20ª CCPFV                 | párrs. 11, 44-49, 76<br>Apéndice IV             |
| Anteproyectos de Normas para:<br>- Cítricos en Conserva;<br>- Bayas en Conserva;<br>- Hortalizas en Conserva; y<br>- Compotas, Jaleas y Mermeladas   | 1, 2           | 45ª CCEXEC<br>Secretaría del Codex<br>20ª CCPFV      | párrs. 50, 66, 76                               |
| Anteproyecto de Norma para la Salsa de Soja  | 1, 2           | 45ª CCEXEC<br>Japón, República de Corea<br>20ª CCPFV | párrs. 73-76                                    |
| Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en  | 1, 2, 3        | 45ª CCEXEC<br>Gobiernos                              | párrs. 33-36, 76<br>Apéndice V                  |

<sup>28</sup> Trámite provisional en espera de la aprobación de la elaboración de una norma para las hortalizas en conserva por el Comité Ejecutivo.

| <b>Asunto</b>  | <b>Trámite</b>  | <b>Encomendado a</b>                            | <b>Referencia del documento (ALINORM 99/27)</b> |
|--|-----------------|---|---|
| Conserva   |                 | 20ª CCPFV                                       |   |
| Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura para las Hortalizas en Conserva | 1, 2            | 45ª CCEXEC<br>Secretaría del Codex<br>20ª CCPFV | párrs. 63, 76                                   |
| Métodos de Análisis para las Frutas y Hortalizas Elaboradas                              | - <sup>29</sup> | Secretaría del Codex<br>Gobiernos<br>20ª CCPFV  | párrs. 70                                       |
| Anteproyecto de Norma Revisada para los Hongos Frescos “Cantarelos”                      | 3               | 45ª CCEXEC<br>CFFV                              | párr. 68  |
| Norma Regional Europea para el Vinagre   | -               | 45ª CCEXEC<br>CCEURO                            | párr. 72  |

<sup>29</sup>

Distintos métodos en el mismo trámite que las normas pertinentes.



**LIST OF PARTICIPANTS**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson of the Session: Mr. David Priester  
Président de la Session: International Standards Coordinator  
Presidente de la Reunión: U.S. Department of Agriculture  
Agricultural Marketing Service  
Fruits & Vegetables Division  
Room 2071, South Building  
P.O. Box 96456  
Washington, DC 20090-6456  
Tel: 202 720-2184  
Fax: 202 720-0016  
E-mail: David\_L\_Priester@usda.gov

Vice-Chairperson: Ms. Shellee A. Davis  
Vice-Président: FDA/CFSAN  
Vicepresidente: HFS-306  
200 C Street, SW  
Washington, DC 20204  
Tel: 202 205-4681  
Fax: 202 205-4422

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Dr. Peter Miller  
Veterinary Counsellor  
Embassy of Australia  
1601 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, DC 20036  
Tel: 202 797-3319  
Fax: 202 797-3037  
E-mail: peter.miller@dfat.gov.au

**CAMBODIA**  
**CAMBODGE**  
**CAMBOYA**

Mao Chan Samnom, Counselor  
Royal Embassy of Cambodia  
4500 16th Street, NW  
Washington, DC 20011  
Tel: 202 726-7824  
Fax: 202 726-8381  
E-mail: ecocam@erols.com

**BANGLADESH**

Quazi Mesbahuddin Ahmed  
Minister (Economic)  
Embassy of Bangladesh  
2201 Wisconsin Avenue, NW  
Washington, DC 20007  
Tel: 202 342-8383  
Fax: 202 333-4971

## **CANADA**

Dr. Jim Standish  
Associate Director  
Dairy, Fruit, and Vegetable Division  
Food Inspection Directorate  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario KIA OY9  
Tel: 613 225-2342  
Fax: 613 228-6632  
E-Mail: jstandish@em.agr.ca

Mr. Pat Erridge  
Food Institute of Canada  
1600 Scott Street, Suite 415  
Ottawa, Ontario K1Y 4N7  
Tel: 613 722-1000  
Fax: 613 722-1404

Mr. Allan McCarville  
Manager, Codex and Scientific Affairs  
Bureau of Food Regulatory, International and  
Interagency Affairs  
Food Directorate  
Health Canada  
Ottawa, Ontario KIA OL6  
Tel: 613-957-0189  
Fax: 613-941-3537  
E-mail: allan\_mccarville@hc-sc.gc.ca

Mr. Steve Truman  
Canadian Importers Association  
c/o 1500 West Georgia Street, Suite 800  
Vancouver, BC, V6G 2Z6

## **CHILE**

### **CHILI**

Bernardo del Picó  
Assistant - Agricultural Office  
Embassy of Chile  
1732 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, DC 20036  
Tel: 202 872-1663  
Fax: 202 872-1657  
E-mail: agchile@radix.net

## **CUBA**

Ing. Eva Sevillano Armesto  
Deputy Director  
Food Industry Research Institute  
Carretera Guatao Km. 3½  
La Lisa, La Habana 19200  
Tel: 537 22-0588  
Fax: 537 24-6553  
E-mail: AGU@iia.Igb.ed.cu  
  
Ing. Cecilia García Hernández  
Senior Officer of Food Industry Ministry  
Calle E No. 152 esq. A  
Calzada, Vedado  
Ciudad de La Habana  
Tel: 32-2576 al 79  
Fax: 32-6797

## **EGYPT**

### **EGYPTE**

### **EGIPTO**

Mr. Sayed Abdelkader  
Assistant Agricultural Counsellor  
Ministry of Agriculture  
Embassy of Egypt, Agricultural Bureau  
3521 International Court, NW  
Washington, DC 20008  
Tel: 202 966-2080  
Fax: 202 895-5493  
E-mail: sakader@aol.com

## **FRANCE**

### **FRANCIA**

Mme Claudine Muckensturm  
Ministère de l'Économie et des Finances,  
DGCCRF  
59, Boulevard Vincent-Auriol, télédocus 251  
75703 Paris Cedex 13  
Tel: 01 44 97 24 37  
Fax: 01 44 97 30 39  
  
Jean-Pierre Doussin  
Chargé de Mission  
Direction Générale de la Concurrence, de la  
Consommation et de la Répression des Fraudes  
Ministère de l'Économie et des Finances  
59, Boulevard Vincent-Auriol, Télédocus 051  
75703 Paris Cedex 13  
Tel: +33 1 44 97 34 70  
Fax: +33 1 44 97 30 37  
E-mail: jean-pierre.doussin@dpa.finances.gouv.fr

M. Cormouls-Houles  
Société Menguy's  
83-85 rue Bourrassol  
31300 Toulouse  
Tel: 05 61 42 72 25  
Fax: 05 61 42 15 55

Vincent Truelle  
F.I.A.C (Fédération française des industries des  
aliments conservés)  
44, rue d'Alesia  
75682 Paris Cedex 14  
Tel: 01 53 91 44 44  
Fax: 01 53 91 44 70  
E-mail: fiac@alesial.org

## **GUATEMALA**

Ms. Blanca Pedroza  
PROFRUTA  
Profuta Central  
3a. calle 6-11, zona 9  
Edificio Sánchez  
Tel: 3319267-3622549  
Fax: 3327306  
E-mail: profuta@guote.net

## **HUNGARY HONGRIE HUNGARIA**

Dr. Mária Sós Gazdag  
Deputy General Manager  
Campden & Chorleywood  
Food Industry Dev. Institute Hungary  
1094 Budapest, Márton u. 3/b  
Tel: +36-1 216-0380  
Fax: +36-1 215-0815

## **INDIA INDE**

Devdas Chhotray  
Joint Secretary  
Ministry of Food Processing Industries  
Government of India  
Panchsheel Bhawan  
Khel Gaon Marg  
New Delhi-110049  
Tel: +91 011-6492476  
Fax: +91 011-6493226

Dr. M.N. Krishnamurthy  
Director, Central Food Laboratory  
Central Food Tech. Res. Institute  
Mysore-570013  
Tel: +91 821-514972  
Fax: +91 821-517233

## **INDONESIA INDONESIE**

P. Natigor Siagan  
Agricultural Attaché  
Embassy of the Republic of Indonesia  
202 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, DC  
Tel: 202 775-5200  
Fax: 202 775-5365

## **ITALY ITALIE ITALIA**

Mr. Ciro Impagnatiello  
Officer  
Italian Codex Committee  
Via XX Settembre, 20  
00187 Roma  
Tel: +39 6 46656510/46655016  
Fax: +39 6 4880273

## **JAPAN JAPON**

Akira Inoue  
Director of International Standardization  
Standards and Labeling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki  
Chiyoda-ku  
Tokyo  
Tel: +81-3-3501-4094  
Fax: +81-3-3502-0438  
  
Masahiko Higashi  
Chief  
Standards and Labeling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki  
Chiyoda-ku  
Tokyo  
Tel: +81-3-3501-4094  
Fax: +81-3-3502-0438

Atsushi Fujita  
Technical Advisor  
Japan Food Industry Centre  
6-18 Kamimeguro 3-Chome  
Meguro-Ku  
Tokyo 153-0051  
Tel: +81-3-3716-2892  
Fax: +81-3-3716-2700

Dr. Chiyuki Kanbe  
Technical Advisor  
Japan Food Industry Centre  
6-18 Kamimeguro 3-Chome  
Meguro-Ku  
Tokyo 153-0051  
Tel: +81-3-3716-2892  
Fax: +81-3-3716-2700

Keizo Mitani  
Technical Advisor  
Japan Food Industry Centre  
6-18 Kamimeguro 3-Chome  
Meguro-Ku  
Tokyo 153-0051  
Tel: +81-3-3716-2892  
Fax: +81-3-3716-2700

Hideo Tanaka  
Technical Advisor  
Japan Food Industry Centre  
6-18 Kamimeguro 3-Chome  
Meguro-Ku  
Tokyo 153-0051  
Tel: +81-3-3716-2892  
Fax: +81-3-3716-2700

**KOREA, REPUBLIC OF  
COREE, REPUBLIQUE DE  
COREA, REPUBLICA DE**

Chan Joon Soon  
Counselor for Agricultural Affairs  
Embassy of the Republic of Korea  
2370 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, DC 20008  
Tel: 202 939-5673

**NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA**

Dr. Per Alte Rosness  
Deputy Director General  
Norwegian Food Council Authority  
P.O. Box 8187 Dep  
N-0034 Oslo  
Tel: +47 22 24 66 50  
Fax: +47 22 24 66 99

**PARAGUAY**

Ing. Roque Leguozamon  
Comisión Nacional del Codex de Paraguay  
M.A.G: Pre Franco e/14 de Mayo  
Asunción  
Tel: 585031/3  
Fax: 585031/3

**PERU  
PEROU**

Alfredo J. Valencia  
Minister Counselor (Economic)  
Embassy of Peru  
1700 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, DC 20036  
Tel: 202 833-9860

**PHILIPPINES  
FILIPINAS**

Victoriano B. Leviste  
Agricultural Attache  
Embassy of the Philippines  
1600 Massachusetts Avenue, NW  
Washington, DC 20036  
Tel: 202-467-9422  
Fax: 202-467-9421  
E-mail: philemba@mnsinc.com

**SLOVAK REPUBLIC**  
**REPUBLIQUE SLOVAQUE**  
**REPUBLICA ESLOVACA**

Ms. Ingrid Brockova (Alena Gazurova)  
Second Secretary  
Slovak Embassy  
2201 Wisconsin Avenue, NW  
Washington, DC 20007  
Tel: 202 965-5160  
Fax: 202 965-5166  
E-mail: svkemb@concentric.net

**SPAIN**  
**ESPAGNE**  
**ESPAÑA**

Begoña Nieto Gilarte  
Subdirectora General de Planificación  
Alimentarias Ministerio de Agricultura, Pesca y  
Alimentación  
Dirección General de Política Alimentaria  
e Industrias Agrarias y Alimentarias  
P./ de La Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid

Alfonso Pino  
Attaché  
Agriculture, Fisheries and Food  
Embassy of Spain  
2375 Pennsylvania Avenue, NW  
Washington, DC 20037  
Tel: 202 728-2330  
Fax: 202 728-2320

D. Luis Font de Mora  
Consejero Commercial  
Embajada de España  
Washington, DC

**SWEDEN**  
**SUEDE**  
**SUECIA**

Eva Lönberg  
Codex Coordinator  
Livsmedelsverket  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala  
Tel: +46 18 17 55 00  
Fax: +46 18 10 58 48  
E-mail: Eva.Lonberg@slv.se

**THAILAND**  
**THAÏLANDE**  
**TAILANDIA**

Mr. Soodsakorn Putho  
Minister-Counselor (Industry)  
Office of the Industrial Affairs  
Royal Thai Embassy  
1024 Wisconsin Avenue, NW  
Washington, DC 20007  
Tel: 202 944-3620  
Fax: 202 944-3623  
E-mail: kornt@ari.net

Chittima C. Iamsudha  
Third Secretary  
Royal Thai Embassy  
1024 Wisconsin Avenue, NW  
Suite 401  
Washington, DC 20007  
Tel: 202 944-3600 / 298-4788  
Fax: 202 944-3611  
E-mail: thai.wsn@ari.net

Mrs. Oratai Silapanapaporn  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Rd., Rathathewi  
Bangkok 10400  
Tel: +66 2 2023444  
Fax: +66 2 2487987  
E-mail: oratais@tisi.go.th

Mr. Wanchai Somchit  
Executive Manager  
Thai Food Processors' Association  
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.  
New-Rahadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok 10110  
Tel: +66 2 261-2684-6, 261-2995  
Fax: +66 2 261-2996-7

Mrs. Malinee Subvanich  
Director & Secretary General 1997-1998  
Thai Food Processors' Association  
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.  
New-Rahadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok 10110  
Tel: +66 2 261-2684-6, 261-2995  
Fax: +66 2 261-2996-7

Ms. Charuayporn Tantipipatpong  
President 1997-1998  
Thai Food Processors' Association  
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.  
New-Rahadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok 10110  
Tel: +66 2 261-2684-6, 261-2995  
Fax: +66 2 261-2996-7

Prakarn Virakul  
Minister Counselor (Agriculture)  
Office of Agricultural Affairs  
Royal Thai Embassy  
1024 Wisconsin Avenue, NW  
Washington, DC 20007  
Tel: 202 338-1543  
Fax: 202 338-1549

### **TONGA**

Mr. Haniteli Fa'anunu  
Director  
Ministry of Agriculture and Forestry  
P.O. Box 14  
Nuku'alofa  
Tel: +676 23-402  
Fax +676 24-271

### **UNITED KINGDOM ROYAUME-UNI REINO UNIDO**

Dr. Mark Woolfe  
Head of Branch  
Food Labeling and Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Room 317 - Ergon House  
17 Smith Square  
London SW1P 3 JR  
Tel: +44 171 238 6168  
Fax: +44 171 238 6763

Miss Claire Boville  
Senior Scientific Officer  
Food Labeling and Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Room 323 - Ergon House  
17 Smith Square  
London SW1P 3 JR  
Tel: +44 171 238 6181  
Fax: +44 171 238 6763

### **UNITED STATES OF AMERICA ETATE-UNIS D'AMERIQUE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Mr. Richard B. Boyd  
Senior Marketing Specialist  
U.S. Department of Agriculture  
Agricultural Marketing Service  
Fruit and Vegetable Programs  
Processed Products Branch  
P. O. Box 96456, Rm. 0718, South Building  
Washington, DC 20090-6456  
Tel: 202 720-5021  
Fax: 202 690-1527  
E-mail: RICHARD\_B\_BOYD@USDA.GOV  
Website: WWW.USDA.GOV

Mr. Charles W. Cooper  
Director, International Activities Staff  
Center for Food Safety and Applied Nutrition,  
(HFS-585)  
U.S. Food and Drug Administration  
200 C Street, SW  
Washington, DC 20204  
Tel: 202 205-5042  
Fax: 202 401-7739

Ms. Marsha Echols  
Attorney-at-Law  
1529 Wisconsin Avenue, NW  
Washington, DC  
Tel: 202 625-1451  
Fax: 202 625-9126

Ms. Katie Egan, R.D.  
Novigen Sciences, Inc.  
1730 Rhode Island Avenue, NW  
Suite 1100  
Washington, DC 20036  
Tel: 202 293-5374  
Fax: 202 293-5377

Ms. Teresa Freeto  
Sun-Maid Growers of California  
13525 South Bethel Avenue  
Kingsburg, California 93631  
Tel: 209 888-2101  
Fax: 209 897-2362

Mr. Chris Gunlund, Jr.  
Grades, Standards & Insp. Subcommittee  
Raisin Administrative Committee  
10616 South West Avenue  
Fresno, California 93706  
Tel: 209 266-7965

Gabriele Ludwig, Ph.D.  
Senior Associate  
Schramm, Williams & Associates, Inc.  
California Pistachio Commission  
517 C Street, NE  
Capitol Hill  
Washington, DC 20002-5809  
Tel: (202) 543-4455  
Fax: (202) 543-4586  
E-mail: SWAconsult@aol.com

Jon E. McNeal  
Associate Deputy Administrator  
Science & Technology Program  
Agricultural Marketing Services  
Room 3522, South Building  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Tel: 202 720-3075  
Fax: 202 720-6496

Mr. Randy McNeal  
Dole Food Company, Inc.  
5795 Lindero Canyon Road  
Westlake Village, CA 91362-4013  
Tel: 818 874-4935  
Fax: 818 874-4804

Ms. Marilyn Moore  
USDA/FAS/FSTSD  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Tel: 202 690-2631  
Fax: 202 690-0677

Mr. Richard E. Peterson  
Inspector  
U.S. Department of Agriculture  
Agricultural Marketing Service  
Fruits and Vegetable Programs  
Processed Products Branch  
P.O. Box 96456  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20090-6456  
Tel: 202 720-5021  
Fax: 202 690-1527

Ms. Peggy S. Rochette  
Director of International Affairs  
National Food Processors Association  
1401 New York Avenue, NW  
Suite 400  
Washington, DC 20005  
Tel: 202 639-5921  
Fax: 202 637-8473

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANIZATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**AOAC INTERNATIONAL**

Ronald R. Christensen  
AOAC Exec. Director & General Counsel  
AOAC International  
481 N. Frederick Avenue, Suite 500  
Gaithersburg, MD 20877-2417  
USA  
Tel: 301 924-7077  
Fax: 301 924-7089  
E-mail: rchristensen@aoac.org

Paul R. Beljaars  
AOAC President  
Inspectorate for Health Protection  
P.O. Box 2516  
Maastricht, 6201-GA  
The Netherlands  
Tel: +31-43-354-6300  
Fax: +31-43-343-7386  
E-mail: paul@ma.igb.nl

Scott G. Coates  
Director of Technical Services &  
Managing Director of the AOAC Research  
Institute  
AOAC International  
481 N. Frederick Avenue, Suite 500  
Gaithersburg, MD 20877-2417  
USA  
Tel: 301 924-7077  
Fax: 301 924-7089  
E-mail: scoates@aoac.org

**COUNCIL OF MINISTERS OF THE EUROPEAN  
UNION**

Paul Culley  
Directorate - General for Agriculture & Fisheries  
Council of the European Union  
General Secretariat  
Rue de la Loi, 175 (4040.GM)  
B-1048 Brussels  
Belgium  
Tel: +32-2 285.61.97  
Fax: +32-2 285.79.28

**COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITY**

Mrs. Marie-Ange Balbinot  
Administrator - EC Codex Coordinator  
European Commission  
DG III - Industry  
200, rue de la loi  
B-1049 Brussels  
Belgium  
Tel: +32-2 295.07.63  
Fax: +32-2 296.09.51  
E-mail: Marie-ange.Balbinot@dg3.cec.be

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Dr. Alan W. Randell  
Senior Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United Nations  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel: +39 6 570 54390  
Fax: +39 6 570 54593  
E-mail: alan.randell@fao.org

Dr. Yukiko Yamada  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel: +39 6 570 55443  
Fax: +39 6 570 54593  
E-mail: yukiko.yamada@fao.org

Ms. Gracia Brisco López  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel: +39 6 570 52700  
Fax: +39 6 570 54593  
E-mail: gracia.brisco@fao.org

**U.S. SECRETARIAT**

Dr. Edward F. Scarbrough  
U.S. Manager for Codex  
Ofc. of the Under Secretary for Food Safety  
U.S. Department of Agriculture  
Room 4861, South Building  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Tel: 202 205-7760  
Fax: 202 720-3157  
E-mail: uscodex@aol.com

Mr. Patrick Clerkin  
Director, U.S. Codex Office  
Food Safety & Inspection Office  
U.S. Department of Agriculture  
Room 4861, South Building  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Tel: 202 205-7760  
Fax: 202 720-3157  
E-mail: uscodex@aol.com

Ms. Jennifer Callahan  
Planning Staff, OM  
Food Safety & Inspection Service  
U. S. Department of Agriculture  
Room 6904E, Franklin Court  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Tel: 202 501-7136  
Fax: 202 501-7615

Ms. Mary Harris  
Planning Staff, OM  
Food Safety & Inspection Service  
U. S. Department of Agriculture  
Room 6904E, Franklin Court  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Tel: 202 501-7136  
Fax: 202 501-7615

Ms. Ellen Matten  
Staff Officer, U.S. Codex Office  
Food Safety & Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 4861, South Building  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Tel: 202 205-7760  
Fax: 202 720-3157  
E-mail: uscodex@aol.com



**SPEAKERS/SPECIAL GUESTS**

A. David Brandling-Bennett, M.D.  
Deputy Director  
Pan American Health Organization  
525 Twenty-Third Street, NW  
Washington, DC 20037-2695

Mr. Thomas Billy  
Administrator  
Food Safety & Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 331E - JLW Building  
14th & Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Tel: 202 720-8217  
Fax: 202 690-0550

Dr. Enrique E. Figueroa  
Administrator  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
P.O. Box 96456 - Rm. 3071-S  
Washington, DC 20090-6456

Claudio R. Almeida, D.V.M., M.P.H., Ph.D.  
Regional Advisor  
PAHO/WHO  
525 23rd Street, NW  
Washington, DC 20037-2895  
Tel: (202) 974-3193  
Fax: (202) 974-3643  
E-mail: CALMEIDA@PAHO.ORG

Kenneth C. Clayton  
Associate Administrator  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
P.O. Box 96456 - Rm. 3069-S  
Washington DC 20090-6456  
Tel: 202 720-4276  
Fax: 202 720-8477  
E-mail: Kenneth\_C\_Clayton@USDA.GOV

Eric M. Forman  
Associate Deputy Administrator  
Fruit and Vegetable Programs  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Stop 0234  
Washington, DC 20250-0234  
Tel: 202 690-0262  
Fax: 202 720-0016

Charles H. Riemenschneider  
Director  
Liaison Office for North America  
Food and Agriculture Organization of the United Nations  
2175 K Street, NW, Suite 300  
Washington, DC 20437  
Tel: 202 653-2400/01  
Fax: 202 653-5760  
E-mail: charles.Reimenschneider@field.fao.org



**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX  
PARA LA COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA<sup>1</sup>**  
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento)

**El Anexo de la presente norma contiene disposiciones que no están destinadas a ser aplicadas con arreglo al significado de las disposiciones sobre la aceptación de la Sección 4.A (i)(b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius**

## **1. AMBITO DE APLICACION**

Esta norma se aplica a la compota de manzanas, según se define en la Sección 2 infra, que está destinada 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.

## **2. DESCRIPCIÓN**

### **2.1 Definición del producto**

Se entiende por compota de manzanas el producto desmenuzado o picado:

- a) preparado con manzanas lavadas y limpias, que se ajusten a las características del fruto de *malus domestica* Borkhausen, que pueden haberse pelado y que, después del corte, están sanas;
- b) envasado con o sin la adición de agua que pueda ser necesaria para asegurar una consistencia adecuada y otros ingredientes autorizados que se describen en la Sección 3.1.2; y
- c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

### **2.2 Formas de presentación**

2.2.1 Edulcorada - con azúcares y/u otras materias azucaradas, como la miel; no menos de [15% de sólidos solubles totales (15,0° Brix)].

2.2.2 No edulcorada - sin adición de edulcorantes; no menos del 9 por ciento de sólidos solubles totales (9,0° Brix).

2.2.3 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 esta norma;
- b) cumpla todos los demás requisitos de la norma que sean pertinentes; y
- c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

---

<sup>1</sup> El presente Anteproyecto de Norma es una revisión de la Norma CODEX STAN 17-1981.

### 2.3 Clasificación de recipientes “defectuosos”

Los recipientes que no cumplan los requisitos pertinentes en cuanto a los sólidos solubles totales que figuran en la Sección 2.2 se considerarán “defectuosos”.

### 2.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes en cuanto a los sólidos solubles totales a que se hace referencia en la Sección 2.2 cuando el número de recipientes “defectuosos” que se definen en la Sección 2.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5).

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 3.1 Composición

#### 3.1.1 Ingredientes básicos

Manzanas, según se definen en la Sección 2.1 (a).

#### 3.1.2 Otros ingredientes autorizados

- a) agua;
- b) sal (cloruro de sodio);
- c) azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y/u otras materias azucaradas, como la miel;
- d) especias.

### 3.2 Criterios de calidad

La compota de manzanas deberá tener un sabor, olor y color normales y poseer la textura característica del producto.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| Nº         | Nombre del aditivo alimentario   | Dosis máxima                         |
|------------|--|--------------------------------------|
| <b>4.1</b> | <b>Acidificantes</b>   |                                      |
| 296        | Acido málico   | Limitada por las BPF                 |
| 330        | Acido cítrico  | Limitada por las BPF                 |
| <b>4.2</b> | <b>Antioxidantes</b>   |                                      |
| 300        | Acido ascórbico  | )150 mg/kg, [solos o en combinación] |
| 315        | [Acido isoascórbico]   | )                                    |
| <b>4.3</b> | <b>Aromatizantes</b>   |                                      |
|            | Aromas naturales y artificiales con excepción de los que reproducen el aroma de la manzana | Limitada por las BPF                 |

**[4.4 Colorantes**

|     |                     |                                      |
|-----|---------------------|--------------------------------------|
| 129 | Rojo cochinilla AC  | )                                    |
| 123 | Amaranto            | )                                    |
| 143 | Verde sólido FCF    | )[200 mg/kg, solos o en combinación] |
| 102 | Tartracina          | )                                    |
| 110 | Amarillo ocaseo FCF | )                                    |
| 133 | Azul brillante FCF  | )                                    |
| 132 | Indigotina          | )                                    |

**5. CONTAMINANTES**

**5.1 Metales pesados**

| <b>[Metal</b> | <b>Nivel máximo</b>           |
|---------------|-------------------------------|
| Plomo (Pb)    | 1 mg/kg                       |
| Estaño (Sn)   | 250 mg/kg, calculado como Sn] |

**5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.

**6. HIGIENE**

6.1 Se recomienda que la compota de manzanas en conserva se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) y otros códigos de prácticas de higiene apropiados recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2 En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, la compota de manzanas en conserva no deberá contener materias extrañas.

6.3 La compota de manzanas en conserva, cuando se analice con métodos apropiados de muestreo y examen:

- a) no deberá contener microorganismos capaces de reproducirse en el producto en condiciones normales de almacenamiento, y
- b) no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

**7. ETIQUETADO**

7.1 La compota de manzanas en conserva deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

## **7.2 Nombre del producto**

7.2.1 El nombre del producto será “Compota de manzanas”.

7.2.2 Si el producto se ha edulcorado de conformidad con las disposiciones de la Sección 2.2.1, el nombre del producto deberá ir acompañado de la designación “edulcorada” muy cerca del nombre del alimento.

7.2.3 Si el producto no se ha edulcorado y cumple los requisitos de la Sección 2.2.2, podrá llevar la designación “no edulcorada” muy cerca del nombre del alimento.

7.2.4 El nombre del producto deberá ir acompañado de una declaración de cualquier aderezo o aromatizante que caracterice al producto, por ejemplo “con x”, según sea apropiado.

7.2.5 Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones para otras formas de presentación estipuladas en la Sección 2.2.3, las palabras o frases que eviten el error o la confusión por parte del consumidor deberán figurar en la etiqueta muy cerca del nombre del producto.

## **7.3 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 acompañan, excepto el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote del nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompaña.

## **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Véase el volumen 13 del Codex Alimentarius.

**Este texto tiene por objeto la aplicación voluntaria por los interlocutores comerciales y la aplicación obligatoria por los gobiernos**

## **A1. CRITERIOS DE CALIDAD**

### **A1.1 Color**

[Salvo en el caso de la compota de manzanas que contenga colorantes artificiales,] el producto deberá tener un color normal que no sea excesivamente mate, gris, rosa, verde o amarillo. La compota de manzanas en conserva que contenga ingredientes o aditivos autorizados se considerará de color característico cuando no presente ninguna decoloración anormal respecto de las sustancias empleadas.

### **A1.2 Sabor**

La compota de manzanas en conserva deberá tener un sabor y olor normales, exentos de sabores u olores extraños al producto. La compota de manzanas en conserva con ingredientes especiales deberá poseer el sabor característico que comunica la compota de manzanas y las otras sustancias empleadas.

### **A1.3 Consistencia**

El producto deberá poseer una consistencia tal que -después de agitar la compota de manzanas y de vaciar el recipiente sobre una superficie lisa seca- pueda resultar moderadamente espeso pero no excesivamente firme, o bastante fluido de manera que se nivele por sí mismo, y que al cabo de dos minutos haya una separación moderada pero no excesiva del líquido libre.

### **A1.4 Defectos**

El número, tamaño y visibilidad de los defectos (tales como semillas o partículas de éstas, pieles, tejido carpelar, partículas de manzanas magulladas, partículas oscuras y cualquier otra materia extraña de naturaleza análoga) no deberán afectar gravemente al aspecto ni a la comestibilidad del producto.

### **A1.5 Clasificación de recipientes “defectuosos”**

Los recipientes que no cumplan uno o más de los requisitos de calidad pertinentes que se establecen en las secciones A1.1 a A1.4, se considerarán “defectuosos”.

### **A1.6 Aceptación del lote**

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a que se hace referencia en la Sección A1.5 cuando el número de recipientes “defectuosos”, que se definen en la Sección A1.5 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5).

## **[A2. PESOS Y MEDIDAS**

### **A2.1 Llenado de los recipientes**

#### **A2.1.1 Llenado mínimo**

El recipiente deberá llenarse bien con compota de manzanas y el producto deberá ocupar no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

### **A2.1.2 Clasificación de recipientes “defectuosos”**

Los recipientes que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) de la Sección A2.1.1 se considerarán “defectuosos”.

### **A2.1.3 Aceptación del lote**

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección A2.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos” que se definen en la Sección A2.1.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5).]



**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX  
PARA LAS PERAS EN CONSERVA<sup>1</sup>**  
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento)

**El Anexo de la presente norma contiene disposiciones que no están destinadas a ser aplicadas con arreglo al significado de las disposiciones sobre la aceptación de la Sección 4.A(i)(b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius**

**1. AMBITO DE APLICACION**

Esta norma se aplica a las peras en conserva, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas 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.

**2. DESCRIPCION**

**2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

Se entiende por peras en conserva el producto:

- a) preparado con peras maduras de variedades comerciales para conserva, que se ajusten a las características del fruto de *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*, cuyas peras estarán peladas, sin corazón y sin pedúnculos, excepto para las formas de presentación “enteras”, en las que no será necesario que estén peladas, sin corazón, o sin pedúnculo, y “mitades”, en las que no será necesario que estén peladas;
- b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, pudiendo envasarse con aderezos u otros ingredientes aromatizantes; y
- c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de ser cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

**2.2 FORMAS DE PRESENTACION**

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

- cumpla todos los requisitos de la norma; y
- se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

**3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD**

**3.1 COMPOSICION**

**3.1.1 Ingredientes básicos**

Peras, según se definen en la Sección 2.1 (a), y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

**3.2 MEDIOS DE COBERTURA<sup>2</sup>**

[Las peras en conserva podrán envasarse en cualquiera de los medios siguientes:

- 3.2.1 *Agua* - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;
- 3.2.2 *Zumo (jugo) de fruta* - en cuyo caso el zumo (jugo) de peras, o cualquier otro zumo (jugo) de fruta compatible, es el único medio de cobertura;

<sup>1</sup> El presente Anteproyecto de Norma es una revisión de la Norma CODEX STAN 61-1981.

<sup>2</sup> Véase el Apéndice a la Parte I del Codex Alimentarius, Vol.5.A, segunda edición.

3.2.3 **Agua y zumo (jugo) o zumos (jugos) de fruta** - en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de peras, o el agua y cualquier otro zumo (jugo) de fruta, o el agua y dos o más zumos (jugos) de fruta se combinan para formar el medio de cobertura;

3.2.4 **Mezclas de zumos (jugos) de fruta** - en cuyo caso dos o más zumos (jugos) de fruta, uno de los cuales puede ser de peras, se combinan para formar el medio de cobertura;

3.2.5 **Con azúcar o azúcares** - podrá añadirse a cualquiera de los medios de cobertura susodichos (Secciones 3.2.1 a 3.2.4) uno o más de los azúcares siguientes: sacarosa, almíbar de azúcar invertido, dextrosa, almíbar de glucosa deshidratada, almíbar de glucosa.]

o

[De conformidad con el Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva]

### 3.3 OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS

- a) especias, aceites de especias, menta; y
- b) zumo (jugo) de limón (sin concentrar o concentrado), añadido como acidificante o acentuador del aroma.

### 3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

Las peras en conserva deberán tener un sabor, olor y color normales y poseer la textura característica del producto.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| Nº | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|----|--------------------------------|--------------|
|----|--------------------------------|--------------|

### 4.1 Acidificantes

|     |                   |                      |
|-----|-------------------|----------------------|
| 330 | Acido cítrico     |                      |
| 296 | Acido málico      | Limitada por las BPF |
| 334 | Acido L-tartárico |                      |
| 270 | Acido láctico     |                      |

### [4.2 Colorantes (autorizados únicamente en envases para especialidades)

|     |                    |   |
|-----|--------------------|---|
| 123 | Amaranto           | )   |
| 129 | Rojo cochinilla AC | )   |
| 143 | Verde sólido FCF   | )[200 mg/kg del producto final, solos en combinación] |
| 124 | Ponceau 4R         | )   |
| 102 | Tartracina]        | )   |

### 4.3 Aromatizantes

|  |                      |
|--|----------------------|
| Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el aroma de las peras | Limitada por las BPF |
|--|----------------------|

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 METALES PESADOS

| [Metal     | Nivel máximo |
|------------|--------------|
| Plomo (Pb) | 1 mg/kg      |

Estaño (Sn)

250 mg/kg, calculado como Sn]

## **5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.

## **6. HIGIENE**

6.1 Se recomienda que las peras en conserva se preparen y manipulen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) y el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989) y otros códigos de prácticas de higiene apropiados recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2 En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, las peras en conserva no deberán contener materias extrañas.

6.3 Las peras en conserva, cuando se analicen con métodos apropiados de muestreo y examen:

- no deberán contener microorganismos capaces de reproducirse en el producto en condiciones normales de almacenamiento;
- no deberán contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## **7. ETIQUETADO**

7.1 Las peras en conserva deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

### **7.2 NOMBRE DEL PRODUCTO**

7.2.1 El nombre del producto será "Peras".

[7.2.2 Cuando las peras se colorean artificialmente, la declaración, incluido el color característico, por ejemplo "peras-coloreadas artificialmente de verde", deberá figurar como parte del nombre o muy cerca de éste.]

7.2.3 Deberá declararse cualquier aromatizante que caracterice al producto, por ejemplo "con X", como parte del producto o muy cerca de éste, cuando sea apropiado.

### **7.3 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 acompañan, excepto el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

## **8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

## ANEXO

**Este texto tiene por objeto la aplicación voluntaria por los interlocutores comerciales y no la aplicación obligatoria por los gobiernos.**

### **A1. DESCRIPCION**

#### **A1.1 TIPO VARIETAL**

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de peras cultivadas.

#### **A1.2 FORMA DE PRESENTACION**

A1.2.1 *Enteras* - Peladas o sin pelar, con los corazones quitados o sin quitar.

A1.2.2 *Mitades* - Peladas o sin pelar, con los pedúnculos y corazones quitados, y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.

A1.2.3 *Cuartos* - Peladas y cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.

A1.2.4 *En lonjas* - Peladas y cortadas en sectores de forma de cuña.

A1.2.5 *En cubos* - Peladas y cortadas en partes de forma de cubo.

A1.2.6 *Piezas o piezas irregulares* - Trozos de peras peladas, de formas y tamaños irregulares.

#### **A1.3 Otras formas de presentación**

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

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

### **A2. OTROS FACTORES DE COMPOSICION Y CALIDAD**

#### **A2.1 CRITERIOS DE CALIDAD**

##### **A2.1.1 Color**

[Salvo en el caso de las peras en conserva coloreadas artificialmente,] el producto deberá tener el color normal característico de las peras en conserva y de la variedad utilizada. Una ligera coloración rosa no se considerará como defecto. Las peras en conserva que contengan otros ingredientes autorizados se considerarán del color característico cuando no presenten ninguna decoloración anormal respecto del ingrediente empleado.

##### **A2.1.2 Sabor**

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

##### **A2.1.3 Textura**

Las peras podrán ser más o menos tiernas, pero no demasiado pulposas ni excesivamente duras.

##### **A2.1.4 Uniformidad del tamaño**

Enteras, mitades, cuartos - en el 95 por ciento en número de las unidades de tamaño más uniforme, el peso de la pieza mayor no deberá ser superior al doble del peso de la pieza menor; pero si

hay menos de 20 unidades, podrá prescindirse de una unidad. Cuando una pieza se haya roto dentro del recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán una unidad de la correspondiente forma de presentación.

### A2.1.5 Defectos y tolerancias

El producto estará prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales inocuas, piel (en las formas de presentación sin piel), materias del corazón, unidades con marcas, y unidades rotas. Algunos defectos corrientes no deberán darse en cantidades superiores a los límites siguientes:

| <b>Defectos</b>  | <b>Límites máximos</b>  |
|--|---|
| a) <u>Marcas y recortes</u><br>(Marcas - alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa, como magullamientos, roña y coloración oscura. Recortes - aquellas unidades que tengan vaciados profundos, debidos al recorte físico o a otras causas, y que perjudiquen claramente su aspecto; los recortes se consideran como defecto únicamente en las formas de presentación enteras, mitades y cuartos). | i) Total, 30% en número; o 3 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 30%;<br>- pero limitado a -<br>ii) 20% en número con marcas; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 20% para marcas |
| b) <u>Rotas</u><br>(Únicamente en las formas de presentación enteras, mitades y cuartos - una unidad fragmentada en dos o más partes se considerará como una unidad cuando al reunir las tengan aproximadamente el tamaño y la forma de una unidad media del recipiente)   | 20% en número; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 10%.  |
| c) <u>Materias del corazón (promedio)</u><br>(Excepto en la forma 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 constituyan aproximadamente la mitad de un corazón se considerarán como una unidad.  | 3 unidades por kg de contenido total.   |
| d) <u>Piel (promedio)</u><br>(Excepto en las formas de presentación “sin pelar”). (Piel que se adhiere a la pulpa o que se encuentra suelta en el recipiente)  | 10cm <sup>2</sup> de superficie total por kg de contenido total.  |
| e) <u>Materias vegetales inocuas:</u>  |   |
| i) Pedúnculos  | 1 pieza por 3 kg de contenido total (en las formas de presentación en las que corrientemente se quita el pedúnculo)   |
| ii) <u>Hojas (o materias vegetales análogas)</u>   | 2 cm <sup>2</sup> por kg de contenido total.  |

---

| <b>Defectos</b>   | <b>Límites máximos</b>       |
|---|------------------------------|
| f) <u>Semillas (promedio)</u><br>(Excepto en la forma de presentación “enteras sin quitar el corazón”). (Toda semilla de pera o el equivalente en piezas de una semilla no incluidas en las materias del corazón) | 8 por kg de contenido total. |

---

#### **A2.4.6 Clasificación de recipientes “defectuosos”**

Los recipientes que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en las Secciones A2.4.1 a A2.4.5 (excepto los basados en el valor medio) se considerarán “defectuosos”.

#### **A2.1.7 Aceptación de lotes**

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección A2.4.6 cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de recipientes “defectuosos” que se definen en la Sección A2.4.6 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5); y
- b) se cumplan los requisitos de la Sección A2.4.5, que se basan en el valor medio.

### **A3. PESOS Y MEDIDAS**

#### **[A3.1 Llenado de los recipientes**

##### **A3.1.1 Llenado mínimo**

Los recipientes deberán llenarse bien con fruta y el producto (incluido el medio de cobertura) deberá ocupar no menos del 90 por ciento 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 herméticamente cuando está completamente lleno.

##### **A3.1.1.1 Clasificación de recipientes “defectuosos”**

Los recipientes que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) de la Sección A3.1.1 se considerarán “defectuosos”.

##### **A3.1.1.2 Aceptación del lote**

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección A3.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, que se definen en la Sección A3.1.1.1 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para alimentos preenvasados (NCA 6,5).]

##### **[A3.1.2 Peso escurrido mínimo**

A3.1.2.1 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 recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno:

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Enteras                          | 50%        |
| Mitades, cuartos, lonjas, piezas | 53%        |
| En cubos                         | [60%][56%] |

A3.1.2.2 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.]

#### **A4. OTROS REQUISITOS DE ETIQUETADO**

A4.1 La forma de presentación deberá figurar como parte del nombre o muy cerca de éste, según los casos:

“Enteras” (cuando están peladas y con los corazones sin quitar); y además “sin pedúnculo” o “con pedúnculo”, según los casos.

“Enteras sin pelar” (sin pelar y con los corazones sin quitar); y además “sin pedúnculo” o “con pedúnculo”, según los casos.

“Enteras sin corazón” (peladas y con los corazones quitados).

“Enteras sin pelar - sin corazón” (sin pelar, pero con los corazones quitados).

“Mitades” (peladas).

“Mitades sin pelar” (sin pelar).

“Cuartos” o “Cortadas en cuartos”.

“Lonjas” o “Cortadas en lonjas”.

“Cubos” o “Cortadas en cubos”.

“Piezas” o “Piezas irregulares”.

A4.2 Otras formas de presentación - Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección A1.3), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

A4.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal [o, facultativamente, la designación “tipo postre”, si la variedad es distinta de la “Bartlett”].

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA**  
(en el Trámite 3 del Procedimiento)

**El Anexo de la presente norma contiene disposiciones que no están destinadas a ser aplicadas con arreglo al significado de las disposiciones sobre la aceptación de la Sección 4.A(i)(b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius**

**1. AMBITO DE APLICACION**

Esta norma se aplica a las frutas de hueso en conserva del género *Prunus*, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas 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.

**2. DESCRIPCION**

**2.1 Definición del Producto**

Se entiende por frutas de hueso en conserva el producto:

- a) preparado con frutas de hueso maduras, frescas o congeladas o envasadas previamente, de las variedades comerciales para conserva del género *Prunus*, sin pedúnculo, con o sin hueso (carozo), que responden a las características de las frutas de hueso comestibles;
- b) envasado con o sin un medio de cobertura líquido adecuado, azúcares y/u otras materias azucaradas como la miel, y otros ingredientes autorizados que se indican en la Sección 3.3 infra;
- c) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de ser cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

**2.2 Especies**

Podrán utilizarse las especies siguientes:

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Albaricoques:           | <i>Prunus armeniaca</i> L.;  |
| Melocotones (duraznos): | <i>Prunus persica</i> L.;  |
| Ciruelas:               | <i>Prunus domestica</i> L. (ciruela);<br><i>Prunus italica</i> L. (reina claudia);<br><i>Prunus insititia</i> L. (mirabela o damascena);<br><i>Prunus cerasifera</i> Ehrb. (mirobálano); |
| Cerezas:                | <i>Prunus avium</i> L. (cereza dulce);<br><i>Prunus cerasus</i> L., var. <i>austera</i> L. (guinda o cereza ácida).  |

**2.3 Formas de Presentación**

2.3.1 Se permitirá cualquier forma de presentación del producto a condición de que:

- cumpla todos los requisitos de esta norma; y
- se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.3.2 Los melocotones (duraznos) deberán pelarse.



### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

#### 3.1 Ingredientes Básicos

Frutas de hueso, según se definen en la Sección 2, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

#### 3.2 Medios de Cobertura<sup>1</sup>

[Cuando se emplee un medio de cobertura, éste podrá ser:

3.2.1 *Agua* - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.

3.2.2 *Zumo (jugo) de fruta* - en cuyo caso el zumo (jugo) de la fruta en conserva, o cualquier otro zumo (jugo) de fruta compatible, es el único medio de cobertura.

3.2.3 *Mezclas de zumos (jugos) de frutas* - en cuyo caso dos o más zumos (jugos) de frutas compatibles, uno de los cuales podrá ser el de la fruta envasada, se combinan para formar el medio de cobertura.

3.2.4 *Agua y zumo (jugo) o zumos (jugos) de fruta* - en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de la fruta envasada, o el agua y cualquier otro zumo (jugo) de fruta, o el agua y dos o más zumos (jugos) de fruta se combinan en cualquier proporción para formar el medio de cobertura.

3.2.5 *Néctar de fruta* - en cuyo caso el néctar de albaricoque o cualquier otro néctar compatible es el único medio de cobertura y puede utilizarse para los albaricoques en conserva.

3.2.6 *Con azúcar o azúcares* - podrá añadirse a cualquiera de los medios de cobertura susodichos uno o más de los azúcares siguientes, según se definen en el Codex Alimentarius, y otras materias azucaradas: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructosa, jarabe de fructosa, miel. Podrán añadirse al producto sólido azúcares secos, tales como sacarosa, azúcar invertido, dextrosa y jarabe de glucosa deshidratada, sin añadir líquido, pero con cantidades de vapor, agua o zumo (jugo) natural tan pequeñas como las que se presentan en el producto envasado normalmente.]

o

[De conformidad con el Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva]

#### 3.3 Otros Ingredientes Autorizados

- a) especias;
- b) vinagre.

#### 3.4 Criterios de Calidad

Las frutas de hueso en conserva deberán tener un sabor, olor y color normales y poseer la textura característica del producto. El producto deberá estar sustancialmente exento de huesos (carozos) o fragmentos de huesos (carozos) que tengan una dimensión mayor de dos milímetros (mm), salvo en el caso en que el producto se presente sin deshuesar (descarozar).

---

<sup>1</sup> Véase el Apéndice a la Parte I del Volumen 5A del Codex Alimentarius, segunda edición.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| Nº   | Nombre del aditivo alimentario   | Dosis máxima  |
|--|--|---|
| <b>4.1 Acidificantes</b>   |  |   |
| 260  | Acido acético  | )   |
| 270  | Acido láctico  | )   |
| 330  | Acido cítrico  | ) Limitada por las BPF  |
| 296  | Acido málico   | )   |
| 334  | Acido tartárico  | )   |
| <b>4.2 Aromatizantes</b>   |  |   |
| Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva  |  | Limitada por las BPF  |
| <b>[4.3 Antioxidante</b> (para los melocotones (duraznos) en conserva y los albaricoques en conserva únicamente)   |  |   |
| 300  | Acido L-ascórbico  | Limitada por las BPF]   |
| <b>[4.4 Colorantes</b> (para las ciruelas “rojas” o “púrpura” únicamente)  |  |   |
| 129  | Rojo cochinilla AC   | ) [300 mg/kg del producto final, solos o<br>) en combinación] |
| 124  | Ponceau 4R]  | )   |
| <b>5. CONTAMINANTES</b>  |  |   |
| <b>5.1 Metales Pesados</b>   |  |   |
| [Metal   |  | <b>Nivel máximo</b>   |
| Plomo (Pb)   |  | 1 mg/kg   |
| Estaño (Sn)  |  | 250 mg/kg, calculado como Sn]                                 |
| <b>5.2 Residuos de Plaguicidas</b>   |  |   |
| Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.   |  |   |
| <b>6. HIGIENE</b>  |  |   |
| 6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare y manipule de conformidad con el Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) y el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev.1-1989) y otros códigos de prácticas de higiene apropiados recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius. |  |   |
| 6.2 En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto no deberá contener materias extrañas.   |  |   |
| 6.3 El producto, cuando se analice con métodos apropiados de muestreo y examen:  |  |   |
| a)   | no deberá contener microorganismos capaces de reproducirse en el producto en condiciones normales de almacenamiento; y |   |
| b)   | no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que                                   |   |

puedan representar un peligro para la salud.

## **7. ETIQUETADO**

7.1 El producto deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

### **7.2 Nombre del Producto**

El nombre del producto será el nombre de la fruta empleada, según se define en la Sección 2.2.

### **7.3 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 acompañan, excepto el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

## **8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

Este texto tiene por objeto la aplicación voluntaria por los interlocutores comerciales y no la aplicación por los gobiernos

## **A1. DESCRIPCION**

### **A1.2 TIPO VARIETAL**

Deberán designarse distintos tipos varietales para los melocotones (duraznos) y las ciruelas.

#### **A1.2.1 Melocotones (duraznos)**

A1.2.1.1 Tipo según la facilidad con que se separa el hueso (carozo)

- a) Con hueso (carozo) suelto – en los que el hueso (carozo) se separa fácilmente de la pulpa;  
o
- b) Con hueso (carozo) adherido – en los que el hueso (carozo) se adhiere a la pulpa.

A1.2.1.2 Tipo según el color

- a) **Amarillo** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el amarillo pálido y el naranja rojizo intenso;
- b) **Blanco** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el blanco y el blanco amarillento;
- c) **Rojo** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el amarillo pálido y el rojo anaranjado y con coloraciones rojas jaspeadas distintas de las de la cavidad del hueso (carozo);
- d) **Verde** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el verde pálido y el verde cuando están totalmente maduros.

#### **A1.2.2 Ciruelas**

A1.2.2.1 Ciruelas amarillas

A1.2.2.2 Ciruelas rojas

A1.2.2.3 Ciruelas púrpura

A1.2.2.4 Ciruelas reina claudia

A1.2.2.5 Mirobálanos

A1.2.2.6 Mirabelas

### **A1.3 FORMAS DE PRESENTACION**

A1.3.1 **Enteras** - frutas enteras con o sin hueso (carozo)

A1.3.2 **Mitades** – sin hueso (carozo) y cortadas en dos partes aproximadamente iguales. Los albaricoques deberán cortarse a lo largo de la comisura del pedúnculo hasta el ápice;

A1.3.3 **Cuartos** – sin hueso (carozo) y cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales;

A1.3.4 **En rodajas** – sin hueso y cortadas en sectores de forma de cuña;

A1.3.5 **En cubos** – sin hueso (carozo) y cortadas en partes de forma de cubo;

A1.3.6 **Trozos** – (o trozos mezclados o trozos irregulares) sin hueso (carozo) y de formas y tamaños irregulares;

A1.3.7 Además, podrá prepararse un envasado compacto de albaricoques utilizando una combinación de albaricoques pelados y sin pelar en el mismo envase.

## **A2. OTROS FACTORES DE COMPOSICION Y CALIDAD**

### **A2.1 OTROS CRITERIOS DE CALIDAD**

#### **A2.1.1 Color**

El color del producto, [salvo en el caso de las ciruelas en conserva coloreadas artificialmente,] deberá ser el normal para el tipo varietal de la fruta empleada. Las frutas de hueso en conserva que contengan ingredientes especiales se considerarán de color característico cuando no presenten ninguna decoloración anormal respecto del ingrediente de que se trate.

Las porciones de melocotones (duraznos) que hayan estado evidentemente cerca de la cavidad del hueso (carozo) o de parte de la misma, y que después de enlatadas hayan sufrido alguna alteración ligera en el color, se considerarán de color característico normal.

#### **A.2.1.2 Sabor**

El producto deberá tener un sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños al producto. El producto con ingredientes especiales deberá poseer el sabor característico que comunican la fruta en conserva y las otras sustancias empleadas.

#### **A.2.1.3 Textura**

La fruta en conserva deberá ser razonablemente carnosa y de textura uniforme, y podrá ser más o menos tierna, pero no demasiado pulposa ni excesivamente dura cuando esté envasada en medios de cobertura líquidos, y no deberá ser excesivamente dura cuando se presente en envasado compacto.

#### **A2.1.4 Uniformidad de tamaño**

##### **A2.1.4.1 Albaricoques**

**Enteros, mitades** – el 90% en número de las unidades deberá ser razonablemente uniforme en cuanto a tamaño. Cuando una pieza se haya roto dentro del recipiente, los fragmentos rotos reunidos se considerarán una unidad.

No más del 20%, en número de las unidades deberán haberse cortado por un lugar distinto de la comisura, y de éstas no más de la mitad podrán haberse cortado horizontalmente dejando al descubierto el extremo del pedúnculo.

##### **A2.1.4.2 Melocotones (Duraznos)**

**Enteros, mitades, cuartos** – En el 95% de las unidades en número que presenten mayor uniformidad de tamaño, el peso de la pieza mayor no deberá ser superior al doble del peso de la pieza menor, pero si hay menos de 20 unidades podrá prescindirse de una unidad. Cuando una pieza se haya roto dentro del recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán una sola unidad.

#### **A2.1.5 Definición de defectos**

- a) **Marcas** – significa una decoloración o manchas en la superficie debidas a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores, que contrasten claramente con el color general y que puedan penetrar en la carne del producto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura.
- b) **Frutas aplastadas o rotas** – se considera un defecto sólo en el caso de las frutas enteras o en mitades envasadas en un medio de cobertura líquido; comprende las unidades aplastadas en grado tal que han perdido su forma normal (no debido a la madurez) o que han sido despedazadas. Las mitades hendidas parcialmente desde el borde hasta la cavidad del hueso (carozo) y los albaricoques enteros hendidos a lo largo de la comisura no se consideran rotas. Al aplicar la tolerancia correspondiente, todos los trozos que en su conjunto sean de igual tamaño que una pieza completa se considerarán una unidad.

- c) **Piel** – se considera un defecto, salvo en el caso de las formas de presentación “sin pelar”; se refiere a la piel que se adhiere a la carne de la fruta o que se encuentra suelta en el recipiente.
- d) **Fragmentos de huesos (carozos)** – se considera un defecto en todas las formas de presentación, excepto en las frutas enteras; se refiere a los huesos (carozos) enteros y fragmentos de huesos (carozos) duros y aguzados.
- e) **Corte por un lugar distinto de la comisura:** se considera un defecto en los albaricoques en conserva presentados en mitades; se refiere al corte 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 no sólo, una hoja o fragmento de ésta, o un pedúnculo) que sea inocua y que tienda a perjudicar el aspecto del producto.
- g) **Recortes** – se considera un defecto únicamente en las frutas en conserva presentadas enteras y en mitades, envasadas en medios de cobertura líquidos. Los recortes deben ser excesivos e incluir vaciados considerables (debidos a cortes físicos o a otras causas) en la superficie de las piezas que perjudiquen notablemente su aspecto.

#### A2.1.6 Tolerancias para los defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos (carozos), pieles (sólo cuando las frutas se presentan peladas), piezas con macas y piezas rotas. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

##### A2.1.6.1 Albaricoques en conserva

| Defectos  | LÍMITE MÁXIMO EN EL PESO ESCURRIDO                         |   |
|---|--|---|
|   | Envasado en medio de cobertura líquido                     | Envasado compacto   |
| Marcas y recortes   | 30% en número  | 3 unidades por 500 g                                      |
| Rotos (enteros, mitades)                                    | 15% en número  | no aplicable  |
| Pieles (promedio, únicamente en frutas presentadas peladas) | No más de 6 cm <sup>2</sup> de superficie total por 500g   | No más de 12 cm <sup>2</sup> de superficie total por 500g |
| Hueso (carozo) o fragmentos de éste (promedio)              | un hueso (carozo) o su equivalente por 500g <sup>2,3</sup> | Un hueso (carozo) o su equivalente por 500g <sup>2</sup>  |
| Materias extrañas inocuas                                   | 2 fragmentos por 500g                                      | 3 fragmentos por 500g                                     |

##### A2.1.6.2 Melocotones (duraznos) en conserva

| Defectos                          | LÍMITE MÁXIMO EN EL PESO ESCURRIDO                       |  |
|-----------------------------------|--|--|
|                                   | Envasado en medio de cobertura líquido                   | Envasado compacto  |
| Marcas y recortes                 | 30% en número  | 3 unidades por 500 g                                     |
| Rotos (enteros, mitades, cuartos) | 5% en número   | no aplicable   |
| Pieles (promedio)                 | No más de 15 cm <sup>2</sup> de superficie total por kg. | No más de 30 cm <sup>2</sup> de superficie total por kg. |

<sup>2</sup>

<sup>3</sup> Para las tolerancias de que aquí se trata, un hueso (carozo) es: un hueso (carozo) entero, o un fragmento grande, equivalente a la mitad de un hueso (carozo) o mayor; o hasta 3 fragmentos pequeños duros, cuya masa total sea menor que medio hueso (carozo).

| <b>Defectos</b>                               | <b>LÍMITE MÁXIMO EN EL PESO ESCURRIDO</b>                   |   |
|---|---|---|
|   | <b>Envasado en medio de cobertura líquido</b>               | <b>Envasado compacto</b>                                |
| Hueso (carozo) o fragmento de éste (promedio) | Un hueso (carozo) o su equivalente <sup>2</sup> , por 5 kg. | Un hueso (carozo) o su equivalente por 5kg <sup>2</sup> |

#### A2.1.6.3 Ciruelas en conserva

| <b>Defectos</b>   | <b>Límite máximo en peso escurrido</b>      |
|---|---|
| Marcas  | 30% m/m                                     |
| Rotas (enteras, mitades)                                  | 25% m/m                                     |
| Total de los defectos anteriores                          | 35% m/m                                     |
| Materias vegetales extrañas                               | 1 fragmento por 200 g (basado en promedios) |
| Huesos (carozos) sueltos (enteras)                        | 3 por 500 g (basado en promedios)           |
| Huesos (carozos) o fragmentos de éstos (enteras, mitades) | 2 por 500g (basado en promedios)            |

### A2.2 CLASIFICACION DE RECIPIENTES “DEFECTUOSOS”

Los recipientes que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en las Secciones A2.1.1 a A2.1.6 (excepto pieles y huesos) (carozos que se basan en promedios) se considerarán “defectuosos”.

### A2.3 ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección A2.2 cuando:

- para los requisitos que no se basan en promedios, el número de recipientes “defectuosos”, que se definen en la Sección A2.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5); y
- se cumplan los requisitos que se basan en valores medios de la muestra.

## A3. PESOS Y MEDIDAS

### [A3.1 LLENADO DE LOS RECIPIENTES

#### A3.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien y el producto (incluido el medio de cobertura) deberán ocupar no menos del 90 por ciento 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 herméticamente cuando está completamente lleno.

#### A3.1.2 Clasificación de recipientes “defectuosos”

Los recipientes que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) de la Sección A3.1.1 se considerarán “defectuosos”.

#### A3.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la subsección A3.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, que se definen la Sección A3.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente Plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para

Alimentos Preenvasados (NCA-6,5).]



#### [A3.1.4 Peso escurrido mínimo

A3.1.4.1 El peso escurrido del producto no será menor que los siguientes porcentajes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno<sup>4</sup>

a) Albaricoques en conserva

en zumo (jugo) o zumos (jugos) de fruta, o néctar o néctares de fruta muy azucarados, con jarabe concentrado y muy concentrado 54%

En zumo (jugo) o zumos (jugos) de fruta, o néctar o néctares de fruta ligeramente azucarados, con jarabe diluido y muy diluido 55%

Envasado compacto 82%

Estos requisitos no se aplicarán a la forma de presentación “enteros”.

b) Melocotones (duraznos) en conserva

|  | <b>Tipo de hueso<br/>(carozo) adherido</b> | <b>Tipo de hueso<br/>(carozo) suelto</b> |
|--|--|--|
| En almíbar concentrado y muy concentrado | 57%  | 54%                                      |
| En almíbar diluido y muy diluido         | 59%  | 56%                                      |
| Envasado compacto                        | 84%  | 82%                                      |

Estos requisitos no se aplicarán a la forma de presentación “enteros”

c) Ciruelas en conserva

Forma de presentación enteras 50%

Forma de presentación en mitades 55%

A3.1.4.2 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.]

#### A4. OTROS REQUISITOS DE ETIQUETADO

A4.1 El nombre del producto deberá incluir:

a) el tipo varietal según sea apropiado

Melocotones (duraznos): “tipo de hueso (carozo) suelto” o “tipo de hueso (carozo) adherido”, según sea apropiado; y

“amarillo”, “blanco”, “rojo”, o “verde”, según sea apropiado.

Ciruelas: “amarillas” o “golden”, “rojas” o “púrpura”, según sea apropiado; o

---

<sup>4</sup> Para los recipientes no metálicos rígidos, como por ejemplo frascos de cristal, la base para la determinación será el peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

el nombre específico de los cultivares o “ciruelas reina claudia, ciruelas damascenas, mirobálanos, ciruelas mirabelas, para los cultivares apropiados que se especifican en la Sección A1.2 del Anexo de la presente norma, excepto que los nombres “reinaclaudia”, “damascenas”, “mirabelas” no necesitan ir acompañados de la palabra “ciruelas” en los países en que su omisión no induciría a error o engaño al consumidor.

- b) El nombre deberá incluir una declaración de cualquier aromatizante que caracterice al producto, por ejemplo “con X”, cuando sea apropiado.

A4.2 Cuando proceda, se declarará como parte del nombre, o muy cerca de éste, lo siguiente:

- a) La forma de presentación, según se define en la Sección A.1.1 del Anexo de la presente norma.
- b) Una declaración de que las frutas están “peladas” o “sin pelar”.

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA  
PARA LAS FRUTAS EN CONSERVA**  
(En el Trámite 3 del Procedimiento)

**1. AMBITO DE APLICACION**

**1.1** En las siguientes directrices se describen los requisitos relativos a la composición y el etiquetado aplicables a los medios de cobertura que se emplean con frutas en conserva<sup>1</sup>

**2. COMPOSICION Y DESIGNACIONES QUE HAN DE UTILIZARSE EN EL ETIQUETADO**

**2.1** Podrá utilizarse cualquiera de los medios de cobertura siguientes:

**2.2** Agua

**2.3** Zumo (jugo) de fruta, o pulpa de fruta, o mezcla de zumos (jugos) de frutas o de pulpas de frutas, con o sin adición de azúcares. El zumo (jugo) de fruta azucarado o la pulpa de fruta azucarada, según la concentración en grados Brix medida en el producto final, se designará como sigue:

2.3.1 Ligeramente azucarado entre 14° y 17°

2.3.2 Muy azucarado [entre 20° y 22°] o  
[entre 18° y 22°]

**2.4** Almíbar: mezclas de agua y azúcares u otras materias azucaradas. Según la concentración en grados Brix, medida en el producto final, se designarán como sigue:

2.4.1 Almíbar muy diluido entre 10° y 14°

2.4.2 Almíbar diluido entre 14° y 17°

2.4.3 Almíbar entre 17° y 20°

2.4.4 Almíbar concentrado [entre 20° y 22°] o

2.4.5 Almíbar muy concentrado [entre 18° y 22°]  
más de 22°

**2.5** Agua y zumo (jugo) de fruta o pulpa de fruta, en que el contenido de fruta supera el 50%.

**2.6** Néctares (zumo (jugo)) de fruta o pulpa de fruta, azúcares u otras materias azucaradas y agua), según se definen en el Codex Alimentarius.

**2.7** Las designaciones utilizadas en asociación con el nombre del alimento serán una de las designaciones que se definen en los párrafos 2 y 3 supra.

**2.8** Si el medio de cobertura contiene menos del 10% del ingrediente de fruta, no se hará ninguna referencia al zumo (jugo) de fruta ni a la pulpa de fruta en asociación con el nombre del alimento.

**2.9** El producto podrá también designarse como “envasado compacto”, entendiéndose como tal la fruta entera o los trozos de fruta sin adición de líquido alguno o con una cantidad pequeña de líquido, y con o sin azúcares u otras materias azucaradas.

---

<sup>1</sup> [Las disposiciones específicas que figuran en ciertas normas del Codex para las frutas en conserva tienen precedencia con respecto al contenido de estas Directrices.]