

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 5/95.2

CL 2014/18-PFV

Junio de 2014

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones Internacionales interesadas

DE: Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO: **SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS ENCURTIDAS**

FECHA LÍMITE: **31 de julio de 2014**

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

ANTECEDENTES

Frutas y hortalizas encurtidas – Medios de cobertura para las hortalizas encurtidas

1. La 25.^a reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (octubre de 2010) señaló que las disposiciones sobre los medios de cobertura para las frutas encurtidas estaban en conformidad con las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003). Sin embargo, en vista de la suspensión de los trabajos sobre las Directrices para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva, debido a la inclusión de disposiciones específicas para los líquidos de cobertura en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (CODEX STAN 297-2009), el CCPFV acordó solicitar observaciones sobre si deberían elaborarse disposiciones específicas para los medios de cobertura para las hortalizas encurtidas en la Norma para Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007) o si las disposiciones sobre líquidos de cobertura tal y como están en la sección 3.1.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva podrían aplicar a las hortalizas encurtidas.¹

2. La 26.^a reunión del CCPFV (octubre de 2012) observó que las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2010/52-PFV en general apoyaban que las disposiciones sobre medios de cobertura para las hortalizas en conserva se aplicaran a las hortalizas encurtidas. Sin embargo, en vista de las limitaciones de tiempo, no fue posible discutir estas propuestas con el fin de hacer una recomendación para su aprobación por la Comisión como enmienda correspondiente a la Norma para Frutas y Hortalizas Encurtidas.

3. En vista de ello, el Comité acordó recabar observaciones sobre medios de cobertura para las hortalizas encurtidas en base a las disposiciones para los líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva y las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2010/52-PFV para su examen en la 27.^a reunión del CCPFV.²

4. En los Anexos I and II se presentan las propuestas basadas en las observaciones presentadas y consideraciones hechas por la Secretaría del Codex que se explican a continuación.

¹ REP11/PFV, párr. 122.

² REP12/PFV, párrs. 129-132.

Anexo I – Alineamiento de las disposiciones sobre medios de cobertura para hortalizas encurtidas con las disposiciones para medios de cobertura

5. Como resultado de la interrupción de los trabajos sobre las Directrices para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva, el CCPFV podría decidir que las disposiciones sobre los líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva son aplicables a las hortalizas encurtidas. En consecuencia, las disposiciones sobre los líquidos de cobertura en la sección 3.1.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva podrían incluirse en la sección 3.1.2 de la Norma para Frutas y Hortalizas Encurtidas. Además, las disposiciones de etiquetado se deberán ajustar siguiendo las disposiciones de la sección 8.2.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva que también es compatible con las disposiciones de la sección 2.1 (d) de la Norma para Frutas y Hortalizas Encurtidas (véase el anexo I).

6. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que las hortalizas en conserva, reguladas por la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva, se refieren principalmente a productos envasados en medios de cobertura líquido que se componen de agua y sal (salmuera) a los que podrían añadirse otros ingredientes como se indica en la sección 3.1.3.2 de la Norma. La Norma para Frutas y Hortalizas Encurtidas indica en la sección 2.1 (d) de que podrían llevar como líquido de cobertura salmuera, aceite o medios ácidos como el vinagre. Este hecho se refleja en el Anexo I, sin embargo, el Comité debe determinar si otros ingredientes autorizados adecuados para salmuera (conservas de hortalizas) también se aplican a otros medios de cobertura como aceite o vinagre (frutas y verduras encurtidas).

7. Un comentario presentado en la 26.^a reunión del CCPFV planteó la cuestión de la adición de edulcorantes estudiando condimentos similares disponibles en el mercado. En este sentido, cabe señalar que la Norma para Frutas y Hortalizas Encurtidas contiene disposiciones para determinados edulcorantes en la sección 4.9 (aditivos alimentarios), donde estos productos generalmente aparecen o se hace referencia a la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). La Secretaría del Codex señala que si se añaden edulcorantes al producto como parte de la composición del medio de cobertura, aún pueden ser enumerados en la sección sobre aditivos alimentarios para mantener la coherencia con el enfoque adoptado en las normas del Codex para productos donde los aditivos no se listan como ingredientes, pero tienen una sección especial dedicada a ellos. Se invita al Comité a examinar este asunto.

Anexo II – Alineamiento de las disposiciones sobre medios de cobertura para hortalizas encurtidas con las disposiciones para medios de cobertura incluidas otros ingredientes autorizados como parte de la formulación del medio de cobertura

8. Otro comentario presentado a la 26.^a reunión del CCPFV se refiere a la combinación de las disposiciones para otros ingredientes autorizados (sección 3.1.3, Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas) y disposiciones para líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva (sección 3.1.3, Norma para Algunas Hortalizas en Conserva). A raíz de esta propuesta, la referencia a las Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva podría eliminarse ya que los zumos (jugos) de frutas concentrados o no, o productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares (incluidos los jarabes) y miel ya están incluidas tanto en la Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas como en las las Directrices. Para mantener la coherencia con las Directrices, los néctares también deben ser incluidos como parte de otros ingredientes autorizados o en la composición del medio de cobertura de la Norma para Frutas y Hortalizas Encurtidas.

9. La Secretaría del Codex señala que si todos o algunos de los productos que figuran como otros ingredientes en la sección 3.1.3 de la Norma para Frutas y Hortalizas Encurtidas se añaden como parte de la formulación del líquido de cobertura las secciones 3.1.2 (embalaje los medios de comunicación) y 3.1.3 (otros ingredientes autorizados) podrían reorganizarse en la presente Norma, como se muestra en el Anexo II. Si la adición de azúcares, jarabes, miel, zumos y/o néctares aparece como otros ingredientes autorizados o como parte de la composición del medio de cobertura, todavía hay necesidad de hacer referencia a las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva, si no en la sección 3 (otros factores de composición y calidad) en la sección de etiquetado (sección 8) para definir el tipo de jarabe ya que las Directrices no solo proporcionan información relevante para la composición sino también para el etiquetado.

10. Otras normas que llevan disposiciones para medios de cobertura como las frutas de hueso en conserva, frutos cítricos en conserva, las peras en conserva y la piña en conserva, diferencian entre los medios de cobertura y otros ingredientes autorizados ya que en estos productos se podrían añadir otros ingredientes por separado dependiendo de las características propias de su elaboración. En estas normas, sin embargo, la referencia a los azúcares, miel, jarabes, zumos (jugos) de frutas y/o néctares no se enumeran como otros ingredientes autorizados, ya que son parte de la formulación del medio de cobertura que figura en las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva. Este enfoque se ha adoptado en la propuesta alternativa en el Anexo II.

11. Para los vegetales en conserva, tales como algunas hortalizas en conserva o los tomates en conserva, dado que no existen pautas generales para los líquidos de cobertura, las disposiciones para otros ingredientes autorizados y los medios de cobertura se indican por separado, y esto puede deberse a las características de elaboración propias de estos productos en los que no todos los ingredientes se añadirían como parte de la formulación del medio de cobertura. Sin embargo, la Norma para los Brotes de Bambú en Conserva (CODEX STAN 241-2007) indica que los ingredientes, además de los brotes de bambú, normalmente, hacen parte de la formulación del líquido de cobertura, por lo que los otros ingredientes autorizados se refieren a los medios de cobertura como puede ser el caso de las hortalizas encurtidas y que se refleja en la propuesta alternativa en el Anexo II.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

12. Se invita a los miembros del Codex y organizaciones internacionales interesadas que deseen formular observaciones sobre los medios de cobertura para las hortalizas encurtidas a considerar las propuestas presentadas en los Anexos I y II a la luz de la información, las observaciones y el examen realizado en los párrafos anteriores además de otras propuestas que puedan ayudar al Comité en la resolución de este asunto para que la Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas pueda corregirse en vista de la suspensión de los trabajos en las directrices sobre los medios de cobertura para las hortalizas en conserva.

ANEXO I**PROPUESTA PARA ALINEAR LOS MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS ENCURTIDAS
CON LAS DISPOSICIONES PARA MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA****NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (CODEX STAN 260-2007)****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por frutas y hortalizas encurtidas el producto:

- (d) envasado con o sin un medio de cobertura líquido apropiado (p.ej. aceite, salmuera o un medio ácido como el vinagre) según se especifica en la Sección 3.1.2, con ingredientes adecuados al tipo y variedad del producto encurtido para asegurar un equilibrio de pH no inferior a 4,6.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN****3.1.1 Ingredientes básicos**

Frutas y hortalizas y un medio de cobertura líquido cuando corresponda, según se definen en las Secciones 2.1(a), 2.1(d) y 3.1.2, en combinación con uno o más de los otros ingredientes autorizados listados en la Sección 3.1.3.

3.1.2 Medios de cobertura

3.1.2.1 Para las frutas encurtidas, de acuerdo con las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003).

3.1.2.2 Para las hortalizas encurtidas, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

(a) Ingredientes básicos

Agua y, si es necesario, sal o aceite o un medio ácido como el vinagre.

(b) Otros ingredientes autorizados

El medio de cobertura puede contener ingredientes sujetos a requisitos de etiquetado de la Sección 8 y puede incluir, pero sin limitarse a:

- (1) productos alimentarios que confieren un sabor dulce tales como los azúcares (incluidos los jarabes) según se definen en la Norma para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999), miel según se define en la Norma para la Miel (CODEX STAN 12-1981) o zumos (jugos) y/o néctares de frutas según se definen en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005);
- (2) plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos) (según las normas del Codex pertinentes para especias y hierbas culinarias);
- (3) vinagre;
- (4) aceite (según las normas del Codex pertinentes para aceites vegetales);
- (5) puré de tomate (según se define en la Norma para el Concentrado de Tomate Elaborado CODEX STAN 57-1981);
- (6) Otros ingredientes según corresponda.

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

- (1) granos de cereales (según las normas del Codex pertinentes para cereales);
- (2) frutas deshidratadas (según las normas del Codex pertinentes para frutos deshidratados (desecados));
- (3) extracto de malta;
- (4) nueces (según las normas del Codex pertinentes para frutos secos);
- (5) leguminosas (según las normas del Codex pertinentes para leguminosas);
- (6) salsa (por ejemplo, salsa de pescado);
- (7) salsa de soja;
- (8) otros ingredientes, según corresponda.

8. ETIQUETADO

8.2.3 El nombre del producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la Sección 2.1 (d).

ANEXO II**PROPUESTA PARA ALINEAR LOS MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS ENCURTIDAS CON LAS DISPOSICIONES PARA MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA Y PARA INCLUIR LAS DISPOSICIONES DE OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS EN LAS DISPOSICIONES PARA EL LÍQUIDO DE COBERTURA****NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (CODEX STAN 260-2007)****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por frutas y hortalizas encurtidas el producto:

(d) envasado con o sin un medio de cobertura líquido apropiado (p.ej. aceite, salmuera o un medio ácido como el vinagre) según se especifica en la Sección 3.1.2, con ingredientes adecuados al tipo y variedad del producto encurtido para asegurar un equilibrio de pH no inferior a 4,6.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN****3.1.1 Ingredientes básicos**

Frutas y hortalizas y un medio de cobertura líquido cuando corresponda, según se definen en las Secciones 2.1(a), 2.1(d) y 3.1.2, en combinación con uno o más de los otros ingredientes autorizados listados en la Sección 3.1.3.

3.1.2 Medios de cobertura

3.1.2.1 Para las frutas encurtidas, de acuerdo con las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003).

3.1.2.2 Para las hortalizas encurtidas, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

(a) Ingredientes básicos

Agua y, si es necesario, sal o aceite o un medio ácido como el vinagre.

(b) Otros ingredientes autorizados

El medio de cobertura puede contener ingredientes sujetos a requisitos de etiquetado de la Sección 8 y puede incluir, pero sin limitarse a:

- (1) productos alimentarios que confieren un sabor dulce tales como los azúcares (incluidos los jarabes) según se definen en la Norma para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999), miel según se define en la Norma para la Miel (CODEX STAN 12-1981) o zumos (jugos) y/o néctares de frutas según se definen en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005);
- (2) plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos) (según las normas del Codex pertinentes para especias y hierbas culinarias);
- (3) vinagre;
- (4) aceite (según las normas del Codex pertinentes para aceites vegetales);
- (5) puré de tomate (según se define en la Norma para el Concentrado de Tomate Elaborado CODEX STAN 57-1981);
- (6) *granos de cereales (según las normas del Codex pertinentes para cereales);*
- (7) *frutas deshidratadas (según las normas del Codex pertinentes para frutos deshidratados (desecados));*
- (8) *extracto de malta;*
- (9) *nueces (según las normas del Codex pertinentes para frutos secos);*
- (10) *leguminosas (según las normas del Codex pertinentes para leguminosas);*
- (11) salsa (por ejemplo, salsa de pescado);
- (12) *salsa de soja;*
- (13) *otros ingredientes según corresponda.*

[3.1.3 Otros ingredientes autorizados

Esta sección se mantiene en caso que los productos (o alguno de ellos) identificados como “otros ingredientes autorizados” en la sección 3.1.3 de la Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas, que ahora se incluyen en la composición del medio de cobertura (en cursiva), pudieran ser de nuevo incorporados en esta sección si dichos ingredientes se añaden usualmente de forma separada a la formulación del medio de cobertura.]

8. ETIQUETADO

8.2.3 El nombre del producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la Sección 2.1 (d).