

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 09/32/27

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

32º Período de Sesiones

Roma, Italia, 29 de junio - 4 de julio de 2009

INFORME DE LA 24ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Arlington, VA (Zona metropolitana de Washington, D.C.) EE.UU.

15 – 20 de septiembre de 2008

NOTA: Este informe contiene la Carta circular del Codex CL 2008/31-PFV.

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/5.2

CL 2008/31-PFV
Octubre 2008

- A** : - Puntos de Contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas que participan en el Codex en calidad de observadores
- DE** : Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla 00153,
Roma, Italia
- ASUNTO** : **INFORME DE LA 24ª REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (ALINORM 09/32/27)**

PARTE A: ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 32º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos de normas en el Trámite 8 del Procedimiento

1. **Proyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas** (párr. 34 y Apéndice II).
2. **Proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva** (*disposiciones generales*) (párr. 77 y Apéndice III).

Anteproyectos de normas en el Trámite 5/8 del Procedimiento

3. **Anteproyecto de disposiciones sobre los líquidos de cobertura para algunas hortalizas en conserva: Sección 3.1.3** (*proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva*) (párr. 77 y Apéndice IV).
4. **Anteproyecto de Anexos específicos para algunas hortalizas en conserva** (*proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva*) (párr. 77 y Apéndice V).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones acerca de los documentos antes mencionados deberán hacerlo por escrito y remitirlas a la dirección anteriormente citada, PREFERENTEMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO, antes del 15 de mayo de 2009.

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

5. **Disposiciones sobre aditivos alimentarios para frutas y hortalizas elaboradas** (párr. 98 y Apéndice VII).
6. **Propuestas de enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas** (párr. 111 y Apéndice VIII).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones acerca de los documentos antes mencionados deberán hacerlo por escrito y remitirlas a la dirección anteriormente citada, PREFERENTEMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO, antes del 15 de diciembre de 2009.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 24ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité acordó lo siguiente:

Adopción de normas del Codex y textos afines

- remitió los *proyectos de Normas para las Confituras, Jaleas y Mermalades y Algunas Hortalizas en Conserva* forward al 32º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8 (párrs 34 y 77 y Apéndices II y III).
- remitió los *anteproyectos de disposiciones sobre los líquidos de cobertura para algunas hortalizas en conserva (Sección 3.1.3) y anexos específicos para algunas hortalizas en conserva* al 32º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 5/8 omitiendo los Trámites 6 y 7 (párr. 77 y Apéndices IV y V).

Aprobación de nuevos trabajos

- presentó propuestas para la revisión de las *Normas del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva y las Setas en Conserva* para su inclusión como anexos a la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva y también presentó propuestas para la revisión de las *Normas del Codex para las Aceitunas de Mesa y el Coco Rallado Desecado* (párr. 109)

Interrupción de los trabajos

- interrumpió los trabajos sobre el *anteproyecto de Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva* e informó a la Comisión de esta decisión (párr. 77).

ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité convino en lo siguiente:

- devolvió el *anteproyecto de Plan de Muestreo incluidas las Disposiciones Metrológicas para el Control del Peso Ecurrido Mínimo de las Conservas de Frutas y Hortalizas en Líquido de Cobertura* al Trámite 2 para que se vuelva a redactar y a continuación se distribuya para recabar observaciones y se examine en su próxima reunión (párr. 82).
- remitió *métodos de análisis para la crema de coco y la leche de coco* al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación e incorporación en la *Norma del Codex para los Productos Acuosa de Coco: Crema de Coco y Leche de Coco* e informó a la Comisión de esta decisión (párr. 84 y Apéndice VI).
- volvió a solicitar comentarios sobre las *disposiciones de aditivos alimentarios para frutas y hortalizas elaboradas (frutas y hortalizas encurtidas, conserva de tomate, concentrado de tomate elaborado y algunos frutos cítricos en conserva)* para su examen en la próxima reunión del Comité (párr. 98 y Apéndice VII).
- interrumpió el examen de propuesta de *Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas* (párr. 103).
- continuó solicitando observaciones sobre propuestas de enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de las Frutas y Hortalizas Elaboradas para su consideración en la próxima reunión del Comité (párr. 111 y Apéndice VIII).

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES -----	página iv
INFORME DE LA 24 ^A REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS -----	página 1
ESTADO DE LOS TRABAJOS -----	página 15
	<u>Párrafos</u>
INTRODUCCIÓN -----	1
APERTURA DE LA REUNIÓN -----	2 - 3
APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa) -----	4 - 6
CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2 del Programa) -----	7 - 14
EXAMEN DE LOS PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7	
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (Tema 3 del Programa) -----	15 - 34
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (disposiciones generales) (Tema 4a del Programa) -----	35 - 77
EXAMEN DE LOS ANTEPROYECTOS DE NORMAS EN EL TRÁMITE 4	
ANTEPROYECTO DE ANEXOS ESPECÍFICOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva) (Tema 4b del Programa) -----	35 - 77
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE LOS LÍQUIDOS DE COBERTURA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA (Tema 4c del Programa) -----	35 - 77
ANTEPROYECTO DE PLAN DE MUESTREO INCLUIDAS LAS DISPOSICIONES METROLÓGICAS PARA EL CONTROL DEL PESO ESCURRIDO MÍNIMO DE LAS CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LÍQUIDO DE COBERTURA (Tema 5 del Programa)-----	78 - 82
MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS – NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO: CREMA DE COCO Y LECHE DE COCO (CODEX STAN 240-2003) (Tema 6 del Programa) -----	83 - 84
DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 7 del Programa)-----	85 - 98
PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 8 del Programa) -----	99 - 103
PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 9 del Programa) -----	104 - 113
OTROS ASUNTOS (Tema 10 del Programa) -----	114
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 11 del Programa) -----	115
Apéndices	
<u>Apéndice I</u> - LISTA DE PARTICIPANTES -----	página 16
<u>Apéndice II</u> – PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS -----	página 28
<u>Apéndice III</u> – PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (disposiciones generales) -----	página 38
<u>Apéndice IV</u> – ANTEPROYECTO DE DISPOSICIÓN SOBRE LOS LÍQUIDOS DE COBERTURA PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (SECCIÓN 3.1.3) -----	página 47
<u>Apéndice V</u> – ANTEPROYECTO DE ANEXOS ESPECÍFICOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA -----	página 48
<u>Apéndice VI</u> – MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS – NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO: CREMA DE COCO Y LECHE DE COCO (CODEX STAN 240-2003) -----	página 64
<u>Apéndice VII</u> – DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS -----	página 65
<u>Apéndice VIII</u> – LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS -----	página 73

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas celebró su 24ª reunión en Arlington, Virginia, EE.UU., del 15 al 20 de septiembre de 2008, por amable invitación del gobierno de Estados Unidos de América. El Sr. Terry B. Bane, Director de la Oficina de Productos Elaborados, Programas de Frutas y Hortalizas, Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, presidió la reunión. A ésta asistieron delegados provenientes de 42 países miembros, una organización miembro y observadores de 4 organizaciones internacionales. La lista completa de participantes se adjunta al presente informe como el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La Reunión fue inaugurada por el Sr. David R. Shipman, Administrador Adjunto, Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

DIVISIÓN DE COMPETENCIA

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus estados miembros, de acuerdo con el párrafo 5, Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius¹.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)²

4. El Comité aprobó su Programa Provisional como su Programa para la Reunión y acordó posponer la discusión del Tema 3—proyecto de Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas, y el Tema 4 (b)—anteproyecto de Anexos para algunas Hortalizas en Conserva (proyecto de Norma para algunas Hortalizas en Conserva), hasta que los informes sobre estos temas, elaborados por los grupos de trabajo que se habían reunido antes de la Plenaria, se entregara al Comité.

5. Para agilizar su trabajo en las secciones sobre aditivos alimentarios en las normas bajo consideración, el Comité acordó establecer en la reunión un Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios, encabezado por Estados Unidos de América, que trabajaría únicamente en inglés, y elaboraría recomendaciones acerca de las disposiciones sobre aditivos alimentarios relacionadas con los Temas del Programa 3, 4 (a), (b) y 7. Por consiguiente, el Comité informó que las secciones sobre aditivos alimentarios en los proyectos de norma se discutirían bajo el Tema 7 del Programa.

6. Además, el Comité acordó establecer en la reunión un Grupo de Trabajo sobre la Lista de Prioridades, presidido por la Comunidad Europea y que trabajaría únicamente en inglés. Éste consideraría, además de las propuestas de enmiendas a la lista de prioridades, un enfoque estratégico a su trabajo, incluyendo la necesidad de criterios específicos de priorización para la gestión de su trabajo, tomando en consideración el mandato del Comité y los intervalos y duración de sus reuniones.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2 del Programa)³

7. El Comité tomó nota de la información presentada en el documento CX/PFV 08/24/2 y, en particular, hizo comentarios y/o tomó decisiones como sigue:

Plan Estratégico 2008-2013

8. El Comité observó que las Actividades 1.2, 3.3, 4.1, 5.5 y 5.6 son de particular relevancia para el trabajo del Comité y que la Actividad 1.2 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex para la calidad de los alimentos) y 4.1 (Seguir las actividades de otros órganos internacionales de establecimiento de normas) formaban parte de sus actividades actuales y no requerían acciones adicionales. Además, el Comité observó que la Actividad 3.3 (Elaborar criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades) sería considerada bajo el Tema 9—Propuestas de enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas.

9. El Comité tomó nota de las siguientes observaciones de la Delegación de Francia, que tomó la palabra a nombre de los países de la Comunidad Europea presentes en la reunión:

- En seguimiento de las Actividades 1.1 y 1.2 (examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad y calidad de los alimentos), el Comité debería asumir un enfoque horizontal para la elaboración de normas sobre frutas y hortalizas elaboradas, el cual no debería ser demasiado normativo, al tiempo que permita el comercio justo, y cuente con requisitos mínimos que puedan servir de referencia internacional;

¹ División de competencia entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros, de acuerdo con el Artículo II del Procedimiento, párrafo 5, de la Comisión del Codex Alimentarius (CRD 1).

² CX/PFV 08/24/1.

³ CX/PFV 08/24/2.

- La Actividad 3.3 (Elaborar criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades) sería de particular importancia para el Comité, el cual ya tenía mucha carga de trabajo;
- La Actividad 4.1 (Seguir las actividades de otros órganos internacionales de establecimiento de normas) debería fomentarse más; por ejemplo: darle seguimiento al trabajo reciente del COI sobre aceitunas de mesa y los trabajos en curso en la ONU/CEE;
- La participación de organizaciones no gubernamentales internacionales en las reuniones del Codex debería incentivarse más, como se declara en la Actividad 5.5;
- Con respecto a la Actividad 5.6 (Mejorar la comunicación sobre el trabajo del Codex en el plano internacional y nacional), se debía explorar nuevas formas de comunicar el trabajo logrado por el Codex, para así aumentar la concientización sobre su importancia, y se debía fomentar la participación de los países en desarrollo.

Examen de la Estructura de los Comités del Codex y los Mandatos de los Comités y Grupos de Acción del Codex

10. El Comité observó que las propuestas 3 (intervalos de reuniones) y 4 (duración de reuniones) se discutiría bajo el Tema 9 del Programa—Propuestas de enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas, porque ésta se debía considerar en conjunto con el enfoque estratégico del Comité en relación a sus trabajos futuros.

Nuevo trabajo sobre la salsa de chile por el Comité Coordinador para Asia (CCASIA)

11. El Comité tomó nota que la 59ª reunión del Comité Ejecutivo (junio de 2007), al recomendarle a la Comisión la aprobación de una norma regional para la salsa de chile como trabajo nuevo para el CCASIA, había invitado al CCPFV a aportar su perspectiva sobre la necesidad potencial de una norma internacional para la salsa de chile.

12. El Comité tomó nota de que se había adoptado un nuevo procedimiento para la conversión de normas regionales en normas internacionales en el 31º Período de Sesiones de la Comisión (julio de 2008), y que de acuerdo con este nuevo procedimiento, el Comité consideraría la necesidad de una norma internacional para la salsa de chile tomando en cuenta los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos y su carga de trabajo en ese momento, en caso que tal propuesta le fuera presentada después de finalizar la norma regional.

13. El Comité tomó nota de las observaciones de los estados miembros de la Comunidad Europea según la cual las características de los productos denominados salsa de chile variaban significativamente entre regiones, y por lo tanto no estaban a favor de que se convirtiera en una norma internacional.

28ª reunión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

14. El Comité no pudo identificar el número de referencia correcto para el método ISO/UNIUN para la determinación del peso escurrido de los tomates machacados en la *Norma para Tomates en Conserva* (CODEX STAN 13-1981) y acordó solicitarle al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras que eliminara este método y que aprobara el método AOAC 968.30 como método para los tomates en conserva en la forma de presentación “tomates machados” con la siguiente nota al pie de página: “usar un tamiz (criba) número 14 en vez de uno de ‘7/16’ o número 8.”

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (Tema 3 del Programa)⁴

15. El Comité consideró el proyecto revisado en base al informe proporcionado por el Grupo de Trabajo sobre Confituras, Jaleas y Mermeladas que se reunió antes de la Plenaria. El Comité ratificó los cambios propuestos por el Grupo de Trabajo y, además de los cambios de edición, hizo los siguientes comentarios y tomó las siguientes decisiones:

Ámbito de Aplicación

16. En la Sección 1.1, el Comité acordó enmendar el punto (d) reemplazando “edulcorantes” por “aditivos alimentarios con propiedades edulcorantes” para aclarar que en esta norma el término “edulcorante” se refería a sustancias diferentes al azúcar identificadas como aditivos alimentarios. Se mencionó que este término también se aplicaba a otras normas del Codex, como la *Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas* (CODEX STAN 247-2005).

⁴ ALINORM 07/30/27, Apéndice VI; comentarios de Australia, Brasil, la Comunidad Europea, Francia, Kenia y OEITFL (CX/PFV 08/24/3); Informe del Grupo de Trabajo sobre Confituras, Jaleas y Mermeladas (CRD 3); Estados Unidos de América (CRD 5); India (CRD 7); OEITFL (CRD 9); Filipinas (CRD 12) y Tailandia (CRD 13).

17. En la Sección 1.2, el Comité acordó introducir el término “fruta para untar” como un término adicional para designar a las confituras y jaleas y hacer enmiendas de consecuencia a la sección de etiquetado para aplicar este término a las confituras y jaleas definidas en la sección 3.1.2(b).

18. Una delegación expresó su preocupación acerca de las mermeladas sin frutos cítricos que podrían estar siendo comercializadas a nivel internacional, pudiendo no estar cubiertas por el ámbito de aplicación de la norma. La delegación exhortó al Comité a considerar cuidadosamente el modo en que la norma abordaba las mermeladas sin frutos cítricos.

Sección 2.2 Otras Definiciones

19. El Comité acordó referirse en la definición de puré de fruta a “otros procesos”, además de “tamizado y procesos similares”, como el posible uso de procesos diferentes al tamizado y procesos similares, por ejemplo: para la eliminación de ciertas partes de las frutas como semillas, cáscaras, etc.

20. El Comité acordó también referirse a “zumos (jugos) y concentrados” ya que el último (segundo) era usado también en la preparación de confituras y también estaba cubierto por la *Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas*.

Sección 3.1.2. Contenido de Fruta

21. El Comité acordó mantener un rango del 11% al 15% de contenido de fruta para la confitura de jengibre (sección 3.1.2b) para cubrir las diferentes prácticas comerciales y de la industria.

22. Una delegación solicitó que el contenido de fruta para los productos definidos en la sección 3.1.2(a) sea reducida al 40% en general, a fin de incluir a la mayoría de las frutas tropicales y establecer un 32% para las fresas y un 23% para la piña en la lista de excepciones para los productos de esta categoría. El Comité reconoció que los productos cubiertos por la Sección 3.1.2(a) tenían una alta calidad y que las confituras, jaleas y mermeladas cubiertas por la Sección 3.1.2(b) ya tenían un contenido mínimo de fruta más bajo.

23. Además, el Comité consideró necesario hacer una aclaración en relación a las frutas de sabor fuerte o de alta acidez para las que se habían establecido excepciones en la Sección 3.1.2. (a) y (b) o eliminar las referencias a estas frutas. Se explicó que muchos productos nuevos se estaban elaborando con frutas que, al ser utilizadas en porcentajes por arriba de los establecidos en la norma, normalmente daban como resultado un producto de sabor desagradable. En vista de esto, el Comité acordó incluir una nota al pie de página para señalar que el sabor (grado de palatabilidad) estaba sujeto a las preferencias del consumidor en el país de venta al por menor.

Sección 3.1.3 Otros Ingredientes Autorizados

24. El Comité convino en que el texto propuesto por el Grupo de Trabajo era más incluyente y flexible para permitir futuras innovaciones en la producción de confituras, jaleas y mermeladas. El Comité acordó limitar los ingredientes a aquellos origen vegetal y eliminar “condimentos”, ya que estaban cubiertos por los términos hierbas, especias y sus mezclas.

25. El Comité acordó incluir a los aceites y grasas vegetales comestibles como agentes antiespumantes, haciendo notar que debían ser considerados como ingredientes y no como aditivos. El Comité no estuvo de acuerdo en referirse a otros usos de estas sustancias; por ejemplo: el freído y el revestimiento (capeado), etc., ya que la definición de fruta en la Sección 2.2 ya incluía los procesos utilizados en la preparación de confituras, jaleas y mermeladas.

Sección 3.2. Sólidos Solubles

Confituras, Jaleas y Mermeladas de Agrios

26. El Comité consideró si el rango del 60%-65% o más de sólidos solubles era apropiado para estos productos. Se aclaró que el contenido de sólidos solubles era un criterio importante para asegurar la inocuidad y estabilidad del producto y que, si éste fuera más bajo, afectaría la vida útil del producto y podría requerir de un uso considerable de conservantes. Por lo tanto, el Comité acordó mantener el rango actual de 60-65% o más de sólidos solubles, y observó que representaba el compromiso acordado en sesiones previas para permitir un mayor alcance y flexibilidad en la aplicación de la norma. Además, se apuntó que la nota al pie de página adjunta a este rango permitía que los reguladores de alimentos establecieran un porcentaje más alto, de acuerdo con la legislación del país de venta al por menor.

Mermeladas sin Frutos Cítricos

27. Algunas delegaciones opinaron que el rango del 40%-60% de sólidos solubles no tomaba en cuenta a todas las mermeladas sin frutos cítricos producidas en el mundo y sugirieron un límite máximo del 65% para garantizar amplitud y flexibilidad en la aplicación de la norma. En vista de esto, el Comité acordó cambiar el límite máximo al 65% de sólidos solubles.

Tolerancia de sólidos solubles

28. El Comité tuvo un intercambio de ideas acerca de si aplicar una tolerancia de ± 3 o ± 0.5 grados refractométricos en la medición de sólidos solubles en el producto final. Algunas delegaciones apoyaron la tolerancia más alta por ser menos restrictiva, tomando en cuenta las variaciones naturales de los sólidos solubles en productos naturales como las frutas y hortalizas debido a las variaciones estacionales, condiciones del suelo, etcétera. Estas delegaciones indicaron que tal tolerancia podría implicar la necesidad de añadir cada vez mayores cantidades de azúcar para alcanzar el contenido requerido de sólidos solubles lo que, a su vez, iba en contra de las tendencias actuales de limitar el consumo de azúcar. Otras delegaciones eran de la opinión que una tolerancia más baja aseguraría el cumplimiento de los rangos actuales, en particular del nivel mínimo de 60% y 40%, asegurando la inocuidad y calidad del producto. Estas delegaciones opinaron que las variaciones naturales en la materia prima se podrían compensar con mayores cantidades de contenido de fruta y no de azúcares.

29. El Comité observó que las disposiciones actuales para las tolerancias del refractómetro estaban más vinculadas a la sensibilidad del instrumento y que esto debía estar cubierto por el método de análisis seleccionado para llevar a cabo la medición. El Comité observó, además, que la sección de métodos de análisis y muestreo ya incluía un método general del Codex para determinar los sólidos solubles para frutas y hortalizas elaboradas. Además, la sección de etiquetado preveía la declaración de la cantidad de fruta y azúcar de acuerdo con la legislación del país de venta al por menor, que debería velar por las tolerancias en la medición de sólidos solubles aplicadas a nivel nacional, para asegurar el cumplimiento del contenido mínimo de sólidos soluble establecido en la norma. En vista de lo anterior, el Comité convino en eliminar por completo la frase relacionada a las tolerancias refractométricas.

Sección 4 Aditivos Alimentarios

30. El Comité no consideró disposiciones para los aditivos alimentarios en este tema, ya que el Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios consideraría todos los aditivos alimentarios y haría las propuestas necesarias para su discusión en el Tema 7 del Programa.

Sección 5 Contaminantes

31. El Comité acordó insertar la nueva redacción normalizada sobre contaminantes tal y como lo acordó la Comisión (julio de 2008).

Sección 8 Etiquetado

32. El Comité acordó insertar una disposición separada para confituras “Extra” para diferenciar estos productos de aquellos definidos como confituras “Con Alto Contenido de Fruta”, tomando en cuenta que en ciertas partes del mundo pueden aplicarse diferentes especificaciones adicionales para estos productos. El Comité también acordó incluir disposiciones para declarar el uso de bebidas alcohólicas en la preparación de los productos cubiertos por la norma, en vista de las prácticas religiosas y culturales en el país de venta al por menor.

Sección 9 Métodos de Análisis y Muestreo

33. El Comité acordó que los métodos para determinar calcio y las impurezas minerales ya no eran aplicables, porque no existían disposiciones para su determinación en la norma actual.

ESTADO DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS

34. El Comité acordó enviar el proyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas al 32º Periodo de Sesiones de la Comisión para su aprobación final en el Trámite 8 (Apéndice II).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (Tema 4a del Programa)⁵; ANTEPROYECTO DE ANEXOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (Tema 4b del Programa)⁶; ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE LOS LÍQUIDOS DE COBERTURA PARA HORTALIZAS EN CONSERVA (Tema 4c del Programa)⁷

35. El Comité consideró un documento revisado, basado en el informe presentado por el Grupo de Trabajo sobre Hortalizas en Conserva reunido antes de la Plenaria. El Comité ratificó los cambios propuestos por el Grupo de Trabajo y, además de hacer algunos cambios de carácter editorial, hizo los siguientes comentarios y tomó las siguientes decisiones:

⁵ ALINORM 07/30/27-ApéndiceVII; comentarios de Australia y de la Comunidad Europea (CX/PFV 08/24/4); Argentina (CRD 4), Estados Unidos de América (CRD 5); Malasia (CRD 8); Filipinas (CRD 12) y Tailandia (CRD 13).

⁶ CX/PFV 08/24/5; comentarios de Brasil, Costa Rica, Cuba y Kenia (CX/PFV 08/24/5-Add.1); Informe del Grupo de Trabajo sobre Hortalizas en Conserva (CRD 2); Estados Unidos de América (CRD 5); Malasia (CRD 8); Filipinas (CRD 12); Brasil, Costa Rica y Ecuador (CRD 16).

⁷ CX/PFV 08/24/6; comentarios de Brasil, Costa Rica y Cuba (CX/PFV 08/24/6-Add.1); Argentina (CRD 4); Estados Unidos de América (CRD 5); Malasia (CRD 8); Filipinas (CRD 12) y Tailandia (CRD 13).

COMENTARIOS GENERALES Y ENFOQUE

36. El Comité estuvo de acuerdo con el enfoque general recomendado por el Grupo de Trabajo sobre Hortalizas en Conserva como sigue:

- Considerar inclusión de dos anexos sobre los brotes de bambú en conserva y las setas en conserva en base al resultado de las discusiones en esta sesión (ver el párrafo 109);
- No incluir un anexo específico sobre los frijoles (judías) secos (deshidratados/desecados), ya que actualmente no existía una norma para este producto y por tal motivo debería ser considerado como un trabajo nuevo, en este sentido recordó que el objetivo del trabajo actual era la revisión y la simplificación de las normas individuales existentes para las hortalizas en conserva;
- No considerar los aditivos alimentarios bajo este tema, ya que el Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios consideraría todos los aditivos alimentarios para hacer las propuestas necesarias para su discusión *en bloque* bajo el Tema 7 del Programa;
- Conservar en la norma los límites cuantitativos para los defectos y tolerancias pero manteniendo cierta flexibilidad, ya que las hortalizas en conserva comercializadas a nivel internacional normalmente tienen varias formas de presentación y niveles de calidad; que se necesitaban formas de presentación para distinguir un producto de otro; y que eran necesarias las tolerancias para los defectos para garantizar un nivel mínimo de calidad. La Delegación de Australia reiteró su postura de que no eran necesarios los límites cuantitativos para las disposiciones de calidad, las cuales deberían regirse por las tendencias del mercado y que sería suficiente especificarlas en las etiquetas para asegurarse de no desorientar a los consumidores.
- Dejar de trabajar en las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva e introducir en el cuerpo general de la norma disposiciones sobre líquidos de cobertura. Se le recordó al Comité que esta decisión afectaría la *Norma para los Brotes de Bambú en Conserva* (CODEX STAN 241-2003) y la *Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas* (CODEX STAN 260-2007), que actualmente hacían referencia a las directrices mencionadas anteriormente, y el Comité necesitaría hacer sugerencias sobre cómo proceder ulteriormente sobre con esta cuestión.

37. El Comité consideró el proyecto de norma sección por sección y, además de los cambios de carácter editorial, hizo algunas observaciones o enmiendas de la manera siguiente:

COMENTARIOS ESPECÍFICOS**Hortalizas en Conserva – disposiciones generales****Título**

38. El Comité intercambió puntos de vista acerca de la necesidad de aclarar que el término “en conserva (en latas/enlatado)” de la versión en inglés no estaba limitado a envases metálicos, para garantizar flexibilidad en la aplicación de otras tecnologías de envasado en la elaboración de los productos amparados por la norma. Se hizo notar que las disposiciones bajo las diferentes secciones ya contemplaban otras tecnologías de envasado; por ejemplo: la descripción de los productos en la Sección 2.1(3), cuando se refiere a los productos tratados térmicamente sin especificar el tipo de proceso o envase, siempre y cuando fueran apropiados para la elaboración del producto, el llenado mínimo⁸ de los envases en la Sección 7.1.1 que ya contemplaba los envases rígidos y flexibles al introducir tolerancias de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y los correspondientes métodos de análisis para determinar el llenado mínimo en la Sección 8, que también contemplaba el cálculo de llenado mínimo en envases que no fueran metálicos (ver también el párrafo 50). En vista de lo anterior, el Comité decidió dejar el título sin cambios.

Ámbito de aplicación

39. El Comité discutió si había que aclarar que las hortalizas en conserva incluidas en el ámbito de aplicación de la norma se referían a hortalizas en conserva “de baja acidez” y “acidificadas de baja acidez”, en vez de explicar lo que estaba excluido de la norma; por ejemplo: hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre. Sin embargo, el Comité acordó conservar sin cambios el ámbito de aplicación, ya que se consideró que estaba bastante claro y comprensible.

2.1 Definición del Producto

40. El Comité no estuvo de acuerdo con la propuesta de cambiar al término “medio líquido de cobertura para productos alimentarios” en 2.1 (2), porque “líquido de cobertura” era el término utilizado en las normas para frutas y hortalizas elaboradas.

⁸ ALINORM 07/30/27, párrafos 41-42.

41. Como consecuencia de su decisión anterior acerca del líquido de cobertura (ver párrafos 43-48), el Comité estuvo de acuerdo en enmendar la sección 2.1 (2) para expresar que el líquido de cobertura utilizado debería ser congruente con la Sección 3.1.3 y en definir las características de los productos envasados al vacío.

42. El Comité no estuvo de acuerdo con una propuesta de la delegación de Brasil, apoyada por algunas otras delegaciones, de enmendar la sección 2.1 (3) para expresar que las hortalizas en conserva son procesadas térmicamente para garantizar la inocuidad y la estabilidad del producto y para prevenir la descomposición. Muchas delegaciones eran de la opinión que la redacción actual era de uso común en las normas para frutas y hortalizas elaboradas y era suficiente para garantizar la inocuidad del producto.

Hortalizas en Conserva – líquido de cobertura

3.1.3 Líquido de Cobertura

Ingredientes Básicos

43. El Comité confirmó que los ingredientes básicos de las hortalizas en conserva eran agua y, de ser necesario, sal.

44. El Comité acordó incluir cierto número de ingredientes, incluido el aceite y el puré de tomate, en la Sección 3.1.3. (b) Otros Ingredientes Autorizados y agregar un párrafo introductorio en esta sección para indicar que estos ingredientes estaban sujetos a los requisitos de etiquetado de la norma y no se limitaban a aquellos enumerados en esta sección.

45. Se acordó eliminar la última frase de esta sección que se refería a que los ingredientes no cambien el sabor característico del producto, ya que entraba en contradicción con los requisitos de etiquetado en la Sección 8.2.5 que menciona una disposición específica para los nombres de los productos en los casos en que los ingredientes incluidos en la sección 3.1.3 (b) puedan alterar el sabor característico del producto.

3.2.1 Color, Sabor y Textura

46. El Comité acordó indicar en la sección 3.2.1.1 que las hortalizas en conserva deberían tener un color, sabor y olor correspondientes tanto al tipo de hortalizas como al líquido de cobertura utilizado, incluyendo una referencia al “líquido de cobertura” porque los líquidos de cobertura, especialmente junto con otros ingredientes autorizados, podrían cambiar las características originales de la hortaliza utilizada; y también era congruente con los requisitos de etiquetado en la Sección 8.2.5.

47. Además, el Comité acordó eliminar la última frase de la Sección 3.2.1.1 porque las tolerancias para los defectos como partes fibrosas y duras se mencionaban separadamente en los anexos.

48. La delegación de Brasil propuso incluir en la sección 3.2.1.1 que la prueba de esterilidad y el pH de las hortalizas en conserva “de baja acidez” y “acidificadas de baja acidez” debería ser de 4.6 o menos, como se define en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y los Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados* (CAC/RCP 23/1979) porque desde su punto de vista esto era importante para la inocuidad del alimento y a la identificación del producto, lo que significa que un producto que no cumpla con este requisito de pH podría considerarse defectuoso. El Comité consideró que la Sección 6, Higiene trataba de la inocuidad de los alimentos, donde se mencionaba el cumplimiento de todas las normas y códigos relevantes incluido el *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y los Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados* y que el ámbito de aplicación era ya claro en cuanto a los productos cubiertos por la norma y por lo tanto no estuvo de acuerdo con esta propuesta.

Sección 5 Contaminantes

49. El Comité acordó insertar la nueva redacción normalizada sobre contaminantes según lo acordó la Comisión (julio de 2008).

Sección 7.1.1 Llenado Mínimo

50. El Comité discutió si indicar o no en esta sección las excepciones al llenado mínimo del 90% en particular para envases pequeños, flexibles y fáciles de abrir. Sin embargo, se acordó que esto no era necesario al hacerse referencia a las buenas prácticas de manufactura, lo que reflejaba el acuerdo de la última sesión del Comité, cuando se discutieron temas similares acerca del llenado mínimo en relación con los envases flexibles en otras normas para frutas y hortalizas elaboradas, por ejemplo: frutas y hortalizas encurtidas,⁸. También se pensó que incluir una lista podría excluir inadvertidamente ciertos envases que también caen en esta categoría.

51. El Comité también discutió si eliminar las excepciones para las hortalizas envasadas al vacío, pero acordó mantener esta excepción porque algunas hortalizas en conserva envasadas al vacío no requerían un llenado mínimo al ser envasadas de esta forma, e la inclusión de esta declaración proporcionaba claridad a la disposición.

Secciones 7.1.4.2 y 7.2 Aceptación de Lotes

52. El Comité intercambió opiniones en relación con el trabajo actual sobre los planes de muestreo para el control del peso escurrido mínimo. La delegación de Francia, en nombre de los Estados Miembros de la Comunidad Europea presentes en la Sesión, expresó la opinión de que la disposición de aceptación de lotes para el peso mínimo escurrido debería colocarse entre corchetes hasta que se terminara de trabajar en los planes de muestreo para el control del peso escurrido mínimo o simplemente se debería hacer referencia a este trabajo e indicar que todavía estaba en desarrollo. Algunas otras delegaciones propusieron mantener la sección 7.1.4.2 sin referirse a los planes de muestreo y considerar enmendar esta sección en el futuro si fuera necesario y en caso se finalizara el plan de muestreo para el control del peso escurrido.

53. Algunas delegaciones observaron que la Sección 7.2, Aceptación de Lotes, ya establecía un plan de muestreo para el peso escurrido mínimo y que el único tema restante de interés era cómo definir “escasez no razonable”, que fue la razón principal para que el Comité haya decidido comenzar a trabajar en los planes de muestreo para el control del peso escurrido mínimo y que esta sección debería ser tomada en cuenta al discutir el tema de los planes de muestreo bajo el Tema 5 del Programa.

54. En vista de esta discusión, el Comité acordó mantener sin cambios la Sección 7.1.4.2 y borrar la Sección 7.2, en el entendido de que esta sección podría ser revisada en el futuro, dependiendo del resultado de las discusiones sobre los planes de muestreo para el control del peso escurrido mínimo.

Sección 8.2 Nombre del Producto

55. El Comité acordó eliminar las formas de presentación de la Sección 8.2.2, ya que las disposiciones de etiquetado para las formas de presentación ya estaban incluidas como un requisito obligatorio en la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), y enmendó ulteriormente esta sección para indicar que el etiquetado del tamaño (calibre) era opcional, al cambiar “deberá” por “podrá”, en congruencia con la norma antes mencionada.

56. De acuerdo con su decisión anterior de incluir disposiciones para líquidos de cobertura y disposiciones para el envasado al vacío, el Comité acordó añadir requisitos de etiquetado correspondientes al nombre del producto en la sección 8.2.3.

57. El Comité enmendó la sección 8.2.4, Otras Formas de Presentación, siguiendo la recomendación del Comité sobre el Etiquetado de los Alimentos⁹.

Sección 9 Métodos de Análisis y Muestreo

58. El Comité acordó informarle al Comité sobre Métodos de Análisis y Muestreo que el método CAC/RM 45-1972, *Determinación del Llenado Adecuado del Envase en Lugar de la determinación del Peso Escurrido*, debería ser revocado porque este método ya no se aplicaba a los guisantes (arvejas) en conserva, y que el método actual para llenar los envases CAC/RM 46-1972 ya incluía este producto. El Comité también observó que deberían mantenerse los métodos actuales, CAC/RM 48-1972 y CAC/RM 39-1970, ya que no existían otros métodos actualizados; y acordó que los métodos para determinar los sólidos insolubles en alcohol y el calcio en los guisantes (arvejas) verdes en conserva y la determinación de los sólidos totales en los guisantes maduros elaborados en conserva ya no eran aplicables porque en la norma actual no existían disposiciones para los sólidos insolubles en alcohol, calcio y sólidos totales.

Hortalizas en Conserva - Anexos

Espárragos (Anexo I)

Sección 1.2 – Formas de Presentación

59. En la Sección 1.2.1 (3) el Comité decidió agregar “puntas”, porque este nombre era congruente con las prácticas comerciales actuales para las puntas de espárragos.

60. En la Sección 1.2.2 (3), el Comité reconoció que para los espárragos verdes las prácticas comerciales actuales para las tolerancias de colores diferentes del verde en la parte de abajo del tallo eran diferentes dependiendo del país y la región, y hacían difícil establecer un solo valor. Por lo tanto, el Comité acordó establecer un rango de tolerancia por el cual del 20% al 50% del largo del tallo podría ser de color blanco, crema o blanco amarillento para dar flexibilidad y amplitud a la aplicación de esta disposición.

⁹ ALINORM 07/30/22, párrafo 73.

Sección 1.3 – Tamaño (nuevo)

61. El Comité incluyó una disposición aparte para diferenciar las disposiciones sobre tamaño de las disposiciones sobre las formas de presentación, en congruencia con su decisión previa de que incluir el tamaño (calibre) en la etiqueta debería ser opcional, a diferencia de las formas de presentación; y aplicó esta decisión a todos los anexos bajo consideración según fuera apropiado (ver párrafos 50 y 70).

Sección 3.1 Peso Escurrido Mínimo

62. El Comité asignó un peso escurrido mínimo del 57% a los espárragos blancos sin pelar.

Sección 4 Etiquetado

Sección 4.1

63. El Comité tuvo un intercambio de opiniones acerca de la necesidad de mantener las disposiciones de etiquetado obligatorias para el color, pelado y tamaño, ya que las mismas ya estaban incluidas en las disposiciones de etiquetado aplicables a las hortalizas en conserva.

64. El Comité observó que las disposiciones para etiquetado en el proyecto de Norma para algunas Hortalizas en Conserva se sumaban a aquellas de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados*, que hace obligatorio el indicar en la etiqueta la forma de presentación y opcional otras designaciones relativas a la calidad, como el pelado y el tamaño.

65. Sin embargo, el Comité observó que el color era un criterio de calidad importante para garantizar el intercambio comercial justo de los espárragos y mantuvo esta disposición en el Anexo. Además, ciertos países requerían incluir obligatoriamente en la etiqueta la indicación de los espárragos “sin pelar” y “no calibrados/clasificados por tamaño” por lo tanto se hizo referencia a la legislación del país de venta al por menor.

Sección 4.2

66. El Comité eliminó la referencia a los tamaños mixtos porque este requisito ya estaba incluido en las disposiciones de etiquetado aplicables a las hortalizas en conserva, y por lo tanto esta sección fue eliminada del Anexo (ver párrafos 50 y 70).

Frijoles (Judías) Verdes o Frijolillos (Anexo III)

67. El Comité acordó añadir referencias a las variedades y a las especies para mantener la claridad (Sección 1.2) y agregar por separado una indicación del tamaño (sólo para las formas de presentación enteras), en concordancia con la decisión previa de que debería ser opcional indicar en la etiqueta el tamaño, a diferencia de las formas de presentación (Sección 1.3 *nueva*).

Guisantes (Arvejas) Verdes (Anexo IV)

Sección 1.1 Definición del Producto

68. El Comité acordó excluir la subespecie *macrocarpum* de las especies aptas para elaborar guisantes (arvejas) verdes en conserva, en concordancia con las prácticas comerciales actuales. Se observó que esta excepción ya se aplicaba a los guisantes (arvejas) maduros elaborados.

Sección 1.2 Formas de Presentación

69. El Comité acordó que las disposiciones para las diferentes designaciones del producto (Sección 1.2.1) deberían ser transferidas a la sección de etiquetado y que las disposiciones para el tamaño (Sección 1.2.2) deberían separarse de las formas de presentación para ser consistentes con la decisión previa sobre este tema (ver párrafos 50 y 70). Por lo tanto, la sección sobre las formas de presentación fue eliminada del Anexo.

Sección 1.3 Tamaño (nueva)

70. El Comité tuvo un intercambio de opiniones acerca de cómo enfocar las disposiciones de tamaño en los anexos, porque las prácticas comerciales o industriales variaban en el mundo. Se observó que, al igual que en el caso de la declaración opcional del tamaño en la etiqueta, también debería haber flexibilidad en la aplicación de otras formas y categorías de tamaños para acomodar estas prácticas. Por lo tanto, el Comité acordó insertar una nota al pie de página en la Sección 1.3 para permitir otras disposiciones de tamaño en concordancia con la legislación del país de venta al por menor. El Comité estuvo de acuerdo en que esta nota al pie de página debería aplicarse sistemáticamente en todos los anexos que incluyeran disposiciones para el tamaño.

71. El Comité aclaró que en esta tabla en particular las cifras se referían al diámetro de las perforaciones circulares del tamiz (criba) y no al tamaño de los guisantes (arvejas), y acordó que la referencia a los guisantes (arvejas) verdes dulces (“sweet green peas”) o guisantes (arvejas) de huerta (“sweet garden peas”) debería ser eliminada porque la tabla sólo se refería a aquellos guisantes (arvejas) sujetos a tamizado (cribado).

Corazones de Palmito (Anexo V)

72. El Comité acordó referirse a “corazones de palmito/palmito” en el título en concordancia con las prácticas comerciales internacionales actuales. Además, el Comité acordó alinear la definición para las formas de presentación (Sección 1.2) con aquellas que se encuentran en el CRD 16.

Guisantes (Arvejas) Maduros Elaborados (Anexo VI)

73. El Comité observó que el término “guisantes (arvejas) secos en conserva” podría ser engañoso, porque el producto mencionado en este Anexo se refería a las semillas maduras secas de variedades de guisantes (arvejas) verdes que han sido remojados, envasados en un líquido de cobertura y han recibido un tratamiento térmico para garantizar la estabilidad del producto. El Comité también observó que el término “guisantes (arvejas) maduros elaborados” debería mantenerse en el título porque éste era el nombre común aplicado más ampliamente al producto. Sin embargo, para darle reconocimiento a las prácticas en otros países, se insertó una nota al pie de página para incluir otras designaciones del producto usadas en diferentes países.

Maíz Dulce (Anexo VII)

74. El Comité reconoció que el maíz que corresponde a las características de *Zea mays saccharata* L. era el adecuado para elaborar este producto.

75. En la Sección 2.2.2, el Comité tuvo un intercambio de opiniones acerca de la oportunidad de conservar ambos métodos para medir la tolerancia de los defectos; por ejemplo: por unidades o por peso, por materia vegetal extraña (maíz dulce y crema de maíz) y granos con macas (maíz dulce) con el fin de acomodar diferentes prácticas comerciales. Algunas delegaciones cuestionaron la correlación entre los dos métodos y de si se necesitaban más pruebas para determinar la equivalencia de los dos sistemas de medida. El Comité acordó eliminar la referencia a los porcentajes por peso e insertó una nota al pie de página indicando que estos defectos también podían expresarse en porcentajes de peso equivalente.

Maíz Enano o Maíz Tierno (Anexo VIII)

76. El Comité hizo enmiendas importantes a las disposiciones de tamaño en concordancia con las decisiones previamente tomadas al respecto (ver párrafos 50 y 70). Además, el Comité acordó eliminar la referencia al aceite y almidón natural (nativo), ya que no se aplicaba al producto definido en el anexo.

ESTADO DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA, ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE LÍQUIDOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS EN CONSERVA Y ANTEPROYECTO DE ANEXOS ESPECÍFICOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

77. El Comité acordó enviar el proyecto de Norma del Codex para algunas Hortalizas en Conserva (disposiciones generales) al 32º Período de Sesiones de la Comisión para su adopción final en el Trámite 8 (Apéndice III); enviar el anteproyecto de Sección 3.1.3 sobre Líquidos de Cobertura del proyecto de Norma del Codex para algunas Hortalizas en Conserva (Apéndice IV) y todos los anteproyectos de anexos a esta norma para ser adoptados en el Trámite 5/8 con la excepción de los Trámites 6 y 7 (Apéndice V) y de informar a la Comisión que el trabajo sobre las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (como una directriz independiente) sería discontinuado.

ANTEPROYECTO DE PLAN DE MUESTREO DEL CODEX INCLUIDAS LAS DISPOSICIONES METROLÓGICAS PARA EL CONTROL DEL PESO ESCURRIDO MÍNIMO DE LAS CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LÍQUIDO DE COBERTURA (Tema 5 del Programa)¹⁰

78. La Delegación de Francia presentó el documento y recordó que en las normas actuales para frutas y hortalizas en conserva había disposiciones para el peso escurrido acompañadas por los criterios de aceptación de lotes y que el propósito de los planes de muestreo era permitir el control de los requisitos del peso escurrido mínimo. La Delegación explicó que el anteproyecto era consistente con los criterios establecidos en las *Directrices Generales Sobre Muestreo* (CAC/GL 50/2004); que se basaba en un NCA de 2.5, según recomienda la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML); que presentaba un error negativo tolerable que permitía más flexibilidad y aseguraba mayor protección al consumidor que un plan de muestreo basado en un NCA de 6.5.

79. Varias delegaciones cuestionaron la necesidad de los planes de muestreo señalando que el lenguaje actual de las normas era simple y fácil de entender, que había funcionado bien hasta la fecha y que no existían evidencias de que hubiera creado ningún problema en el comercio internacional, y que el NCA 6.5 era ampliamente aceptado y entendido.

¹⁰ CX/PFV 08/24/7; comentarios de Brasil, Costa Rica y la OEITFL (CX/PFV 08/24/7-Add.1); Argentina (CRD 4); Estados Unidos de América (CRD 5); Ecuador (CRD 6) y Tailandia (CRD 13).

80. Una delegación le recordó al Comité que durante la discusión del proyecto de Norma para algunas Hortalizas en Conserva (ver Tema 4(a) del Programa) se había observado que la Sección 7.2, Aceptación de Lote, establecía un plan de muestreo para el peso escurrido mínimo y propuso que los procedimientos de esta sección podrían ser usados para el control del peso escurrido mínimo y que un mecanismo para determinar la “falta exagerada” en la Sección 7.1.4.2 podría tomarse de la actual propuesta de anteproyecto de plan de muestreo y ser agregado a dicho procedimiento.

CONCLUSIÓN

81. Después de estas observaciones, el Comité acordó que los dos enfoques, el de la Sección 7.2 en el proyecto de Norma para algunas Hortalizas en Conserva y el del anteproyecto de plan de muestreo, podrían usarse para preparar un nuevo anteproyecto de plan de muestreo para controlar el peso escurrido mínimo de las frutas y hortalizas en conserva en líquido de cobertura.

ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE PLAN DE MUESTREO DEL CODEX INCLUIDAS LAS DISPOSICIONES METROLÓGICAS PARA EL CONTROL DEL PESO ESCURRIDO MÍNIMO DE LAS CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LÍQUIDO DE COBERTURA

82. El Comité acordó devolver el anteproyecto al Trámite 2 para que lo volviera a redactar un grupo de trabajo electrónico¹¹ abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría exclusivamente en inglés, el cual tomaría en cuenta todos los comentarios enviados y hechos durante esta Sesión, que sería circulado para comentarios y examen en la próxima sesión del Comité. Se observó que en el futuro, de ser necesario, se podría solicitar la guía y el consejo del Comité sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO PARA FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA – Norma del Codex para los Productos Acuosa de Coco: crema de coco y leche de coco. (CODEX STAN 240-2003) (Tema 6 del Programa)¹²

83. El Comité recordó que al terminar la norma antes mencionada (21ª sesión del CCPFV, 2002) se enviaron algunos métodos de análisis al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación. El CCMAS no ratificó los métodos de humedad, sólidos no grasos, grasa total y sólidos totales porque los métodos se aplicaban a la leche y solicitó al Comité aclarar si dichos métodos podrían ser aplicados también a la crema de coco y a la leche de coco. La norma fue adoptada en el 26º Período de Sesiones de la Comisión (2003) sin haber incluido estos métodos. Las sesiones 22ª y 23ª del Comité acordaron solicitar más comentarios acerca de estos métodos en base a la solicitud del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

CONCLUSIÓN

84. El Comité acordó enviar a la 30ª Sesión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (marzo de 2009) los métodos de análisis específicos para la determinación de la humedad, sólidos no grasos, grasa total y sólidos totales en la crema de coco y la leche de coco tal y como lo propusieron Tailandia y Brasil para ser ratificados e incluidos en la Norma para los Productos Acuosa de Coco (Apéndice VI).

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Trámite de Programa 7)¹³

85. El Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios, al considerar las disposiciones para los aditivos alimentarios de los proyectos de Normas para las Confituras, Jaleas y Mermeladas y algunas Hortalizas en Conserva, había señalado que el *Formato revisado del Codex para las Normas de Productos*, en el Manual de Procedimiento del Codex, recomendaba que la sección sobre los aditivos alimentarios debería hacer referencia a las categorías funcionales pertinentes de aditivos alimentarios y a la categoría de alimentos de la *Norma General para Aditivos Alimentarios* (NGAA) (CODEX/STAN 192-1995) y que las excepciones a, o los añadidos a esa referencia general deberían estar totalmente justificados. Sin embargo, tomando en cuenta la constante evolución de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, el Grupo de Trabajo acordó comparar las disposiciones propuestas en los proyectos de normas con las que se adoptaron o fueron propuestas para las correspondientes categorías de alimentos de la NGAA como se presentan en los documentos de sala preparados por los Estados Unidos de América y considerar el alineamiento de las disposiciones tanto como fuera posible.

¹¹ Francia con la asistencia de Australia, Brasil, Canadá, República Dominicana, Malasia, Tailandia, el Reino Unido y Estados Unidos de América.

¹² ALINORM 07/30/27-Apéndice VII; comentarios de Estados Unidos de América (CX/PFV 08/24/8); Brasil (CX/PFV 08/24/8-Add. 1); Argentina (CRD 4); Estados Unidos de América (CRD 5); Ecuador (CRD 6) y Tailandia (CRD 13).

¹³ ALINORM 07/30/27, Apéndice XIII; comentarios de la Comunidad Europea y Estados Unidos de América (CX/PFV 08/24/9); la Comunidad Europea (CX/PFV 08/24/3 y CX/PFV 08/24/4); la India (CRD 7); Cuba (CRD 10); Filipinas (CRD 12); Documentos de trabajo para el Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios (CRD 14 - Algunas Hortalizas en Conserva y CRD 15 - Confituras, Jaleas y Mermeladas) y el Informe del Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios (CRD 18 – Confituras, Jaleas y Mermeladas y CRD 20 - Algunas Hortalizas en Conserva).

86. El Comité consideró las disposiciones para los aditivos alimentarios en base a las recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios como sigue:

Confituras, Jaleas y Mermeladas

87. El Comité estuvo de acuerdo con la Recomendación 1 del Grupo de Trabajo de incluir disposiciones para los aromatizantes, que ya estaban permitidos en la ya existente *Norma para Compotas (Frutas en Conserva)* y *Jaleas* (CODEX STAN 79-1981).

88. El Comité estuvo de acuerdo con la Recomendación 2 del Grupo de Trabajo de incluir una referencia general a los aditivos alimentarios listados en la Tabla 3 de la NGAA.

89. A este respecto, la Delegación de la Comunidad Europea expresó su reserva sobre esta decisión, porque en su opinión algunos aditivos alimentarios de la Tabla 3 no tenían justificación tecnológica para los productos en cuestión y los comités de productos deberían justificar tecnológicamente todos los aditivos alimentarios individuales usados en las normas de productos. Además, la Delegación expresó su preocupación particularmente acerca de la inclusión de un número de espesantes enlistados en la Tabla 3 de la NGAA, porque muchos de éstos no eran utilizados en la elaboración de confituras y, en general, no eran necesarios otros espesantes aparte de la pectina si la confitura estaba hecha con fruta y sólidos solubles como lo dictaba la norma. La Delegación enfatizó que muchos aditivos alimentarios de la Tabla 3 estaban destinados a ser usados en la elaboración de productos de bajo contenido en azúcar, los cuales no estaban cubiertos por la norma.

90. El Comité acordó, además, incluir la lista de aditivos alimentarios y sus niveles de uso tal como se presentan en la Recomendación 3 para los aditivos alimentarios no cubiertos en la referencia general a la Tabla 3 de la NGAA y tomó nota de los siguientes comentarios y reservas como se indican en los párrafos a continuación.

91. La Delegación de Egipto, con el apoyo de la Delegación de la Comunidad Europea, expresó su reserva por la incorporación de los colorantes rojo allura (SIN 129) y azul brillante FCF (SIN 133), porque estos aditivos no estaban autorizados para su uso en su legislación nacional.

92. La Delegación de la Comunidad Europea expresó su reserva por la decisión sobre los colorantes así como por la incorporación de sorbatos (SIN 200-203) y benzoatos (INS 210-213) porque, desde su punto de vista, estos conservantes solamente eran necesarios para las confituras y jaleas con un contenido más bajo de azúcar que aquéllas cubiertas por la norma. La Delegación de Egipto también expresó su reserva sobre el uso de conservantes.

Algunas Hortalizas en Conserva

93. El Comité estuvo de acuerdo con la Recomendación 1 del Grupo de Trabajo de incluir en la sección de aditivos alimentarios de las disposiciones generales de la norma una referencia general a los aditivos alimentarios enlistados en la Tabla 3 de la NGAA.

94. El Comité, además, acordó incluir la lista de aditivos alimentarios y sus niveles de uso según se presenta en la Recomendación 2, para los aditivos alimentarios no cubiertos por la anterior referencia a la Tabla 3. La Delegación de la Comunidad Europea expresó su reserva por la incorporación de colorantes para las hortalizas en conserva aparte de los guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva, porque en la Comunidad Europea el uso de estos aditivos estaba autorizado solamente para los guisantes maduros elaborados en conserva y consideraban que su uso no era necesario para otras hortalizas en conserva.

95. El Comité estuvo de acuerdo con la Recomendación 4 del Grupo de Trabajo de permitir que se usaran los almidones modificados conforme a las buenas prácticas de fabricación para maíz cremoso en conserva y enlistarlos en la sección de aditivos alimentarios del anexo sobre el maíz dulce.

Otras Consideraciones

Enmiendas a los Nombres de las Categorías y el Sistema Internacional de Numeración para los Aditivos Alimentarios

96. El Comité estuvo de acuerdo con la Recomendación 4 (CRD 18) y con la Recomendación 3 (CRD 20) del Grupo de Trabajo de solicitarle al Comité sobre Aditivos Alimentarios que asociara nuevas clases funcionales con los aditivos alimentarios mencionados más abajo en los Nombres de las Categorías y el Sistema Internacional de Numeración para los Aditivos Alimentarios, como sigue:

- ácido ascórbico (INS 300): conservante (propuesto para las confituras, jaleas y mermeladas) y regulador de acidez (para algunas hortalizas en conserva);
- mono y diglicéridos (INS 471): agente antiespumante (propuesto para las confituras, jaleas y mermeladas)

Disposiciones adicionales de aditivos alimentarios para las normas adoptadas.

97. El Comité recordó que en su última sesión no pudo llegar a una decisión acerca de si ciertos aditivos alimentarios debían ser incluidos en las *Normas para Frutas y Hortalizas Encurtidas*, (CODEX STAN 260-2007), *Concentrados de Tomate Elaborado* (CODEX STAN 57-1981), *Tomates en Conserva* (CODEX STAN 57-1981), y *Algunos Frutos Cítricos en Conserva* (CODEX STAN 254-2007), y los anexó a su informe para recabar comentarios acerca de la justificación tecnológica y los niveles propuestos, y que fueran considerados en la sesión actual¹⁴. El Comité señaló que el Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios solamente había considerado las disposiciones para aditivos alimentarios para los proyectos de Normas para las Confituras, Jaleas y Mermeladas y algunas Hortalizas en Conserva y no había discutido los aditivos alimentarios adicionales para las normas antes mencionadas que se habían terminado en la última sesión.

98. Debido a las restricciones de tiempo, el Comité acordó no considerar la inclusión de los aditivos alimentarios restantes en esta sesión y los anexó al informe para recabar comentarios y que sean examinados en la su próxima sesión (Apéndice VII).

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 8 del Programa)¹⁵

99. El Comité sostuvo una discusión general acerca del modelo propuesto y el enfoque que se debería tomar para su desarrollo posterior.

100. Algunas delegaciones expresaron su opinión acerca de que este modelo estaba excesivamente orientado hacia las frutas y hortalizas en conserva y que no necesariamente era aplicable a otras frutas y hortalizas elaboradas. En vista de eso, estas delegaciones cuestionaron si el modelo debería ser enmendado para cubrir a todas las hortalizas elaboradas o si debían desarrollarse modelos por separado para productos específicos diferentes a las frutas y hortalizas en conserva.

101. Una Delegación señaló que las normas que actualmente estaban en desarrollo en ocasiones eran demasiado prescriptivas y no reflejaban las prácticas comerciales, y expresaron la opinión de que un modelo podría dar orientación a este respecto. Esta delegación propuso que el Secretariado del Codex hiciera varios modelos diferentes además del actual; entre otros, para frutas secas y desecadas (deshidratadas) y frutas y hortalizas congeladas, en base a los modelos de otras organizaciones internacionales, para ser discutidos en la próxima Sesión.

102. Sin embargo, algunas otras delegaciones y un observador cuestionaron si realmente eran necesarios el modelo propuesto actualmente y un modelo que cubriera a todas las frutas y hortalizas elaboradas antes de que el Comité tuviera una visión clara de su futuro programa de trabajo, ya que el Manual de Procedimiento estipulaba claramente el formato para las normas de productos. Por lo tanto se propuso dejar de trabajar en el modelo pero mantener el trabajo realizado como una posible referencia para uso del Comité.

CONCLUSIÓN

103. En vista de la discusión antes mencionada, el Comité acordó dejar de trabajar en la propuesta de modelo.

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Trámite 9 del Programa)¹⁶

104. El Comité consideró el informe del Grupo de Trabajo sobre la Lista de Prioridades y se concentró en los puntos y recomendaciones principales hechos por el Grupo de Trabajo como sigue:

- (1) criterios específicos adicionales para definir las prioridades;
- (2) prioridades para la revisión y revocación de normas existentes, en particular el desarrollo de normas para nuevos productos no cubiertos aún por las normas existentes, suponiendo que haya una necesidad fuerte y demostrada de tales normas, con la intención de facilitar el comercio internacional y la protección del consumidor, así como la identificación y revisión de aquellas secciones de normas existentes que crean problemas para el comercio internacional evitando la revisión completa de las normas en aras de la consolidación; y
- (3) el intervalo y la duración de las sesiones plenarias del Comité.

¹⁴ ALINORM 07/30/24, párrafo 171.

¹⁵ CX/PFV 08/24/10, comentarios de Brasil y la India (CX/PFV 08/24/10-Add.1) y Tailandia (CRD 13).

¹⁶ ALINORM 07/30/27- Apéndice XI, comentarios de Brasil, la Comunidad Europea, Estados Unidos de América e IOC (CX/PFV 08/24/11); Informe del Grupo de Trabajo sobre las Prioridades (CRD17) e IOC (CRD 19).

CONSIDERACIONES GENERALES

105. El Comité tuvo una discusión general acerca del enfoque que debería dar a su programa de trabajo y acordó que el intervalo y la duración de las reuniones dependería de los acuerdos acerca del trabajo a realizarse en el futuro (ver párrafos 112-113).

106. Se recordó que el Comité reanudó su trabajo en 1998 con el interés específico de revisar las normas existentes para las frutas y hortalizas elaboradas (por ejemplo: frutas y hortalizas en conserva; frutas y hortalizas congeladas rápidamente, productos secos y desecados (deshidratados), códigos para prácticas de higiene, etc.) y en esta revisión apuntar por normas horizontales más sencillas siempre que fuera posible, lo que haría que fueran aceptadas más fácilmente por los gobiernos. También se recordó que en seguimiento a la finalización de un cierto número de normas para frutas y hortalizas en conserva y de la decisión del Comité de adelantar los proyectos de Normas para algunas Hortalizas en Conserva y para las Confituras, Jaleas y Mermeladas al Trámite 8 para su aprobación final, quedaba por considerar la posible revisión de cierto número de otras frutas en conserva (por ejemplo: frutas en cóctel, ensalada de frutas tropicales, fresas y frambuesas, etc.); productos secos y desecados (deshidratados); y frutas y hortalizas congeladas rápidamente, así como también los restantes códigos de prácticas de higiene.

107. La Delegación de Estados Unidos de América expresó su opinión que el desarrollo de normas horizontales que combinan varios productos que comparten disposiciones comunes no necesariamente conducía a normas más sencillas y que el proceso podría tomar mucho tiempo, y advirtió al Comité que considerara este método con cuidado. Esta delegación, apoyada por el Observador de ICGMA, sugirió además que debería ser reconsiderado el mandato del Comité, a la luz de las dificultades que se presentaron durante la revisión de las normas existentes *en relación* al desarrollo de otras más horizontales, de los nuevos procedimientos del Codex y de los recursos limitados del Codex.

108. La delegación de Brasil y el Observador de IOC llamaron la atención del Comité hacia dos propuestas que habían sido enviadas al Comité para considerar la revisión de la *Norma para las Aceitunas de Mesa* (CODEX STAN 66-1981) y la revisión parcial de la *Norma para el Coco Rallado Desecado* (CODEX STAN 177-1991) y recordó que estos temas habían estado en la lista de prioridades durante un período considerable de tiempo. Más aún, el Comité señaló que debería considerarse incluir a los brotes de bambú (CODEX STAN 241-2003) y a las setas en conserva (CODEX STAN 55-1991) como anexos del proyecto de Norma para algunas Hortalizas en Conserva (ver Tema 4(a) del Programa).

CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

109. Por lo tanto el Comité acordó proceder de la siguiente manera:

- Proponer como nuevo trabajo para el 32º Período de Sesiones de la Comisión la elaboración de los anexos para los brotes de bambú y las setas; la revisión de la *Norma para las Aceitunas de Mesa* y la *Norma para el Coco Rallado Desecado*, observando que los documentos de proyecto debían ser entregados al Secretariado del Codex para enviarse al Comité Ejecutivo, de conformidad con el formato para los documentos de proyecto como está establecido en el Manual de Procedimiento¹⁷ y que estos documentos deberían aportar información lo bastante detallada y relevante, tomando también en cuenta las *Directrices sobre la Aplicación de los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos aplicables a los Productos* acordadas durante la 60ª Sesión del Comité Ejecutivo¹⁸.
- Establecer los siguientes grupos electrónicos de trabajo, abiertos a todos los miembros y observadores y que trabajarían exclusivamente en inglés, para elaborar anteproyecto de textos para su circulación, comentarios y consideración en la próxima sesión del Comité:
 - o Brotes de bambú y setas, para ser incluidos como anexos en el proyecto de Norma para algunas Hortalizas en Conserva, dirigido por Francia¹⁹;
 - o Aceitunas de Mesa, dirigido por la Comunidad Europea²⁰;
 - o Coco Rallado Desecado, dirigido por Brasil²¹.

¹⁷ Sección 1 – Procedimientos para la Elaboración de Normas del Codex y Textos relacionados: Parte 2 – Revisión Crítica.

¹⁸ ALINORM 08/31/3, Apéndice II.

¹⁹ Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Japón, Indonesia, Kenia, Malasia, Sudáfrica, Tailandia, el Reino Unido y Estados Unidos de América.

²⁰ Australia, Brasil, Costa Rica, Francia, Grecia, Italia, España, el Reino Unido, Estados Unidos de América e IOC.

²¹ Costa de Marfil, Fidji, Indonesia, Kenia, Malasia, Filipinas, Samoa, Tailandia y Estados Unidos de América.

- Establecer un grupo electrónico dirigido por Estados Unidos de América²², abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría exclusivamente en inglés, para considerar todas las normas restantes para frutas en conserva y aquellas normas para frutas y hortalizas congeladas rápidamente, y para establecer si estas normas aún eran relevantes y necesarias, y si así fuera, si era necesario revisarlas total o parcialmente, y para examinar la factibilidad de agrupar a las frutas en conserva y las frutas y hortalizas congeladas rápidamente restantes en normas más horizontales, de manera similar al enfoque adoptado con el proyecto de Norma para algunas Hortalizas en Conserva y para hacer recomendaciones a este respecto para su examen en la próxima sesión del Comité.

110. El Comité reconoció que podría existir la posibilidad de que estos grupos de trabajo se reúnan físicamente antes de la próxima sesión del Comité, para facilitar la discusión y la toma de decisiones en la plenaria.

111. A la luz de la decisión antes mencionada el Comité enmendó la lista de prioridades eliminando las setas en conserva, las aceitunas de mesa y el coco rallado desecado, y la anexó a este Informe para recabar comentarios sobre la revisión de las normas existentes para frutas y hortalizas elaboradas y continuar su examen en futuras sesiones (Apéndice VIII).

Otras consideraciones

112. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo de no desarrollar criterios específicos adicionales para el establecimiento de prioridades de trabajo, reconociendo que los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos* del Manual de Procedimiento eran suficientes para establecer prioridades para el futuro trabajo del Comité.

113. Tomando en consideración las propuestas para nuevos trabajos, el Comité acordó, , mantener los intervalos actuales de las reuniones (cada 24 meses) y limitar la duración de la sesión plenaria a 5 días, con la posibilidad de que los grupos de trabajo se reúnan antes de la plenaria.

OTROS ASUNTOS (Tema 10 del Programa)

114. El Comité señaló que en este tema del programa no había otros asuntos que discutir.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA SESIÓN (Tema 11 del Programa)

115. Se informó al Comité que la 25ª Sesión del Comité del Codex Sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas estaba programada tentativamente para realizarse en Estados Unidos de América en el año 2010. La fecha y lugar exactos serían decididos entre las Secretarías de Estados Unidos y del Codex.

²² Australia, Canadá, Costa de Marfil, Ecuador, la Comunidad Europea, Francia, Fidji, Indonesia, Italia, Japón, Malasia, Tailandia, ICGMA e IIR.

ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO ALINORM 09/32/27
Proyecto de Norma del Codex las Confituras, Jaleas y Mermeladas	8	32º Período de Sesiones de la CAC	párr. 34 y Apéndice II
Proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva (disposiciones generales)	8		párr. 77 y Apéndice III
Anteproyecto de disposiciones sobre los líquidos de cobertura para algunas hortalizas en conserva: Sección 3.1.3 (proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)	5/8		párr. 77 y Apéndice IV
Anteproyecto de anexos específicos para algunas hortalizas en conserva (proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)	5/8		párr. 77 y Apéndice V
Anteproyecto de Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para Hortalizas en Conserva	interrumpido		párr. 77
Anteproyecto de Plan de Muestreo incluidas las Disposiciones Metrológicas para el Control del Peso Escurrido Mínimo de las Conservas de Frutas y Hortalizas en Líquido de Cobertura	2/3	Grupo de Trabajo sobre Planes de Muestreo 25ª reunión del CCPFV	párr. 82
Métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas – Productos acuosos de coco: crema de coco y leche de coco (CODEX STAN 240-2003)	-----	30ª reunión del CCMAS 32º Período de Sesiones de la CAC	párr. 84 y Apéndice VI
Disposiciones sobre aditivos alimentarios para frutas y hortalizas en conserva	-----	25ª reunión del CCPFV	párr. 98 y Apéndice VII
Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	interrumpido	-----	párr. 103
Propuestas de enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas	-----	25ª reunión del CCPFV	párr. 111 y Apéndice VIII

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES
Chairperson - Président – Presidente

Mr. Terry BANE

Branch Chief, Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Room 0709, South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 10150-0247
United States
Phone: 202-720-4693
Fax: 202-690-1087
Email: Terry.Bane@usda.gov

ALBANIA

Mr. Kasa ELJAN

Food Expert
Ministry of Agriculture
Food Consumer Protection
Tirana 355
Square “Skenderbej”, NR.2
Albania
Phone: +355 4 226 551 ext 163
Fax: +355 225872
Email: Kasaelian@hotmail.com &
elian.kasa@mbu.gov.al

ANGOLA

Dra. Maria Antonia SANAZENGE

Luanda – Angola, Rua amilcar cabral atras do
Hospital Josina Machel
Instituto Nacional de Saúde Pública – Ministério da
Saude
Luanda
Angola
Phone: 00244 923653695
Fax:
Email: sanazenge@hotmail.com

Dra. Esmeralda MATUES JÚNIOR

Laboratory Technician
Angola Government
Luanda- Instituto Nacional de Saúde Pública
Angola- Ministerio da Saúde
Phone: 222323724, 00244917850637
Fax: 222323724
Email: Secretariado_Codex@yahoo.com

Dr. Moisés FRANCISCO

National Institute of Public Health
Luanda
Angola
Phone: 244923353218
Email: moisesfrancisco@hotmail.com

AUSTRALIA –AUSTRALIE

Mr. Richard SOUNESS

General Manager, Food & Product Safety &
Integrity
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT-2601
Australia
Phone: +61 2 6272 4899
Fax: +61 2 6272 5697
Email: richard.souness@daff.gov.au

AUSTRIA –AUTRICHE

Dr. Peter WIEDNER

Ministry of Health, Family and Youth
LUA Kaernten
Lastenstrasse 40
Klagenfurt A-9020
Austria
Phone: +43 463 3213012
Fax: +43 463 34174
Email: peter.wiedner@ktn.gv.at

BRAZIL- BRÉSIL-BRASIL

Ms. Shirley Aparecida Garcia BERBARI

Scientific Researcher
Institute of Food Technology
Campinas
2880 Av.
Jardim Chapadão
São Paulo, Brazil
Phone : 55 1937431848
Fax : 55 1932423104
Email : sberbari@ital.sp.gov.br

Mr. André BISPO OLIVEIRA

Processed Fruits & Vegetable Coordinator
DIPOV/SDA/MAPA
Ministry of Agriculture, Livestock & Food
Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala
342
Brazil Cep 70043-900
Phone : +55 61 3218 2627
Fax : +55 61 3224 4322
Email : qualidadevegetal@agricultura.gov.br

Ms. Claudia DARBELLY CAVALIERI DE MORAES

Assistant – General Office of Food
Brazilian Sanitary Surveillance Agency – ANVISA
SEPN 511, BL.A, Ed. Bittar II
Asa Norte
Brasilia 70.750-541
Phone : 61 3448 6352
Fax : 61 3448 6274
Email : alimentos@anvisa.gov.br

Mr. Gustavo TAYAR PERES

Specialist in Health Surveillance Agency
Brazilian Sanitary Surveillance Agency
SEPN 511, BL.A Ed. Bittar II
Asa Norte
Brasilia 70.750-541
Phone : 61 3448 6352
Fax : 61 3448 6274
Email: alimentos@anvisa.gov.br

Mr. Emerson KLOSS

First Secretary
Embassy of Brazil
1025 Thomas Jefferson St.
Washington, DC 20007
Phone : (202) 238-2758
Fax : (202) 238-2827
Email : ekloss@brasilemb.org

BURUNDI

Mr. Emile NTAHONDI

Chef de Cabinet au Ministère de l' Agriculture et de
l'Élevage
B.P. 1850 Bujumbura/Burundi
Phone: +257 7991-0931
Fax: +257 22222873
Email: entahondi@hotmail.com

CANADA-CANADÁ

Mr. Kevin SMITH

National Manager
Processed Products
Agrifood Division
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9
Canada
Phone: 613-221-7207
Fax: 613-221-7294
Email: Smithk@inspection.gc.ca

Mr. Jim TRENHOLM

National Manager
Food Safety and Assessment
Agrifood Division
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Canada
Phone: 613-221-7151
Fax: 613-221-7294
Email: trenholmj@inspection.gc.ca

COOK ISLANDS-ÎLES COOK-ISLAS COOK

Mr. Ngatoko TA NGATOKO

Quarantine Adviser/National Codex Contact Point
Ministry of Agriculture
Government of the Cook Islands
P.O. Box 96
Rarotonga
Cook Islands
Phone : +682 28711
Fax : +682 21881
Email : nngatoko@agriculture.gov.ck

COSTA RICA

Mr. Gerardo Luis CASTRO RODRIGUEZ

Laboratorista Quimico
Derivados de Maiz Alimenticio S.A.
Calle uno, Guapiles, Pococi
Limón
7299-1000 San José
Costa Rica
Phone : (506) 2710-0369
Fax : (506) 2710-0249
Email : fcastror@yahoo.com

Ms. Laura DACHNER

Deputy Chief of Mission
Minister Counselor for Trade
Embassy of Costa Rica
2114 S Street, NW
Washington, DC 20008
Phone : 202-238-2282
Fax : 202-265-4795
Email : ldachner@costarica-embassy.org

CHAD-TCHAD

Mr. Abderahim Zakaria ABDOULAYE
Directeur Adjoint de la Direction de la Protection
des
Végétaux et du Conditionnement (DPVC)
N°Djaména, le
DPVC B.P. 1551
Phone : (235) 52 45 09
Cell : (235) 629 16 02
Email: zakaria.towdye@yahoo.fr

CÔTE D'IVOIRE

Mr. Souleymane BAKAYOKO
Conseiller Technique
Ministère du Commerce
Plateau (Immeuble CCIA)
Abidjan
BPV 142 ABIDJAN
Côte d' Ivoire
Phone: (225) 20 21 63 41/07 59 53 53
Fax: (225) 20 21 29 89
Email: bsouley@hotmail.com

Mr. Georges Yapi KOUASSI

Chargé d' Etudes
Ministère du Commerce
Plateau (Immeuble CCIA)
Abidjan
BPV 142 ABIDJAN
Côte d' Ivoire
Phone: (225) 20 21 63 41/0765 31 33
Fax: (225) 20 21 29 89
Email: georgesyapi@yahoo.fr

Dr. Narcisse EHOUSSOU

Président du comité national du Codex Alimentarius
Abidjan 225
Côte d' Ivoire
Phone: 21353349/01015596
Fax: 21353350
Email: narcehoussou@yahoo.fr

Mr. Apia NDRI

Directeur des Productions Végétales et de la
Diversification, Ministère de l' Agriculture; Point
focal du Codex
BPV 82
Abidjan 225
Côte d Ivoire
Phone: 20 22 24 81
Email: ndriapia@yahoo.fr

DOMINICAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE-
REPÚBLICA DOMINICANA

Mr. Leandro MERCEDES
Sub-secretario De Extension
Secretaría de Estado de Agricultura
Km. 6 ½, Autopista Duarte
Jardines del Norte
Santo Domingo
Dominican Republic
Phone: 809-910-0784/809-547-3888 ext. 4004
Email: lemer33@hotmail.com

Mr. Pedro Pablo PENA

Sub-secretario de Planificacion
Secretaría de Estado de Agricultura
Km 6 ½, Autopista Duarte
Jardines del Norte
Santo Domingo
Dominican Republic
Phone: (809) 547-3888, ext. 3001
Email: sub_planificacion@agricultura.gov.do
pedroppena@hotmail.com

ECUADOR-ÉQUATEUR

Mr. Ramiro Edison RUANO GUERRON
Director De Ingenieria Economica Industrial
Ministerio De Industrias Y Competitividad
Av. Eloy Alfaro Y Amazonas (Esq.),
3er. Piso Edif. Magap
Quito 194-A
Ecuador
Phone: (593) 2 254 6690
Fax: (593) 2 256 2258
Email: ruano@mic.gov.ec

Mr. Jaime Enrique CAMPAÑA RAMOS

Director Tecnico Fincavic S.A.
Camara De La Pequeña Industria De Pichincha
Av. Amazonas Y Atahualpa, La Carolina Pb
Quito
Equador
Phone: (593) - 2-2443388
Fax: (593) - 2 - 2443388
Email: jcampana@fincavic.com,
mcampaña@fincavic.com

EGYPT-ÉGYPTE-EGYPTO

Mr. Salah Hussein ABO-RAYA

Professor of Food Industries
Cairo University, Faculty of Agriculture
Gamaa Street
Giza, Egypt
Phone: (202) 33375003
Mobile: (202) 012 3199931
Email: aborayaaoad@yahoo.com

Dr. Ismail HUSSEIN
Agricultural Minister Plenipotentiary
Embassy of Egypt
Washington, DC
Phone: (202) 966 2080

Mr. Yasser Mansour KHALEL
Secretariat of Fruits and Vegetables Sector
Chamber of Food Industries
1195 Kronesh El Nile
Cairo
Egypt
Phone: 202 25748627
Fax: 202 25748312
Email: info@egyecfi.org.eg

Mr. Sobby Maiz GERGES
Executive Manager
Agwaa Company of Food Industries
El-Ain El-Sokhna, El-Adabia
Swiss Canal
Egypt
Phone: +062 3230425
Fax: +062 3230409

ETHIOPIA-ÉTHIOPIE-ETIOPÍA

Ms. Genet GEBREMEDHIN
Director, Testing Laboratories
Quality and Standards Authority of Ethiopia
P.O. Box 2310 Bole subcity, Kebele 12/13
Addis Ababa, 2310
Ethiopia
Phone: +251 (0) 116460683
Fax: +251 (0) 116460880 (81)
Email: genet@qsae.org

EUROPEAN COMMUNITY(MEMBER ORGANIZATION)
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE)
COMUNIDAD EUROPEA(ORGANIZACIÓN MIEMBRO)

Mr. Jerome LEPEINTRE
Acting Head of Unit
European Commission
Directorate General for Health and Consumers
Rue 101 Froissart
Brussels 1049
Belgium
Phone: + 32 2 299 37 01
Fax: + 32 2 299 85 66
Email: Jerome.Lepeintre@ec.europa.eu

Ms. Stella-Maria XIRAKI
Assistant
European Commission
Loi 130, 7/58
Brussels 1049
Belgium
Phone: +32 2 298 13 80
Fax: +32 2 295 37 09
Email: Stella-Maria.xiraki@ec.europa.eu

Ms. Sandrine VALENTIN
Administrator
European Commission
DG Agriculture and rural development
Rue de la loi, 130, 7/58
Brussels 1049
Belgium
Phone: 00 32 2 29 66875
Fax: 00 32 (0) 2 29 53310
Email: Sandrine.valentin@ec.europa.eu

Mr. Risto HOLMA
Administrator
European Commission
Directorate General for Health and Consumers
Rue Froissart 101
Brussels 1049
Belgium
Phone: +32 2 299 86 83
Fax: +32 2 299 85 66
Email: Risto.Holma@ec.europa.eu

FIJI-FIDJI

Mr. Miliakere NAWAIKULA
Ministry of Agriculture/Research Division
Principal Research Officer
Koronivia Research Station
P.O. Box 77
Nausori
FIJI
Phone: (679) 3477044
Fax: (679) 3400262
Email: miliakere.nawaikula@govnet.gov.fj

FRANCE-FRANCIA

Ms. Claudine MUCKENSTURM
Sous direction des produits agricoles et alimentaires
Direction générale de la concurrence,
de la consommation et de la répression des fraudes
59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251
PARIS CEDEX 13
75703 France
Phone: +33 01 44 97 24 37
Fax: +33 01 44 97 05 27
Email:
claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

Ms. Myriam EMERIT

Head of Fruit and Vegetable Unit
FIAC
44 rue d' Alésia
75682 Paris cedex 14
Paris
France
Phone: +33 1 53 91 44 59
Fax: +33 1 53 91 44 70
Email: memerit@adepale.org

Ms. Raluca IVANESCU

Administrator
Council Secretariat of the European Union
Office 40 GH 30
Justus Lipsius
175 rue de la Loi
Brussels 1048
Belgium
Phone : +32 2 281 3158
Fax : +32 2 281 9425
Email : raluca.ivanescu@consilium.europa.eu

GEORGIA-GÉORGIE

Mr. Tornike MGALOBILISHVILI

Head of Department Cooperation with International
Organizations and Projects Management
Ministry of Agriculture of Georgia
6 Marshal Gelovani Ave
Tbilisi 0159
Phone: +995 32 37 80 05
Fax: +995 32 37 80 06
Email: tornikemg@yahoo.com

GREECE/GRÈCE/GRECIA

Ms. Aikaterini PETRAKI

Officer
Hellenic Food Authority
124 Kifissias Av. & Iatridou 2
Athens 115 26
Greece
Phone: +30 210 6971566
Fax: +30 210 6971650
Email: kpetraki@efet.gr

GUINÉE-GUINEA

Ms. Cisse Minte HADJA

Directrice Generale
Institut Guineen de Normalisation et de Métrologie
Ministere du Developpement Industriel, des PME et
de l'Artisanat (MDPMEA)
Conakry - BP 1639
REP DE GUINEE
Phone: 22460299539
Fax: 22430413990
Email: mintecisse@yahoo.fr

Mr. Amadou CAMARA

Chef Division
Ministere Agriculture
Direction Nationale Agriculture
Guinée
Conakry - BP 576
Guinée – Conakry
Phone: 22460331639
Email: acamara53@yahoo.fr

INDONESIA-INDONÉSIE

Ms. Olvy ANDRIANITA

Assistant to the Commercial Attache
Embassy of the Republic of Indonesia
2020 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC 20036
Phone: (202) 775-5353
Fax: (202) 775-5354
Email: olvy.andrianita@embassyofindonesia.org;
olvyandrianita@yahoo.com

Mr. Harry TIRTAKUSUMAH

International Trade Specialist
Embassy of the Republic of Indonesia
2020 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, DC
Phone: (202) 775-5353
Fax: (202) 775-5354
Email: kusumah@embassyofindonesia.org

A.R. Aji Nasution

Third Secretary Economic Division
2020 Massachusetts Ave. N.W.,
Washington, D.C. 20036
Phone: (202) 775-5200
Fax: (202) 774-5241
Email: ajinasution@embassyofindonesia.org

ITALY-ITALIE-ITALIA

Mr. Ciro IMPAGNATIELLO

Ministero delle Politiche Agricole
Alimentarie e Forestali
Via XX Settembre 20
I- 00187 Roma
Italy
Phone: +39 06 46656046
Fax: + 39 06 4880273
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

Ms. Brunella LOTURCO

Ministero delle Politiche Agricole
Alimentarie e Forestali
Via XX Settembre 20
I-00187 Roma
Italy
Phone : +390646656061
Fax : +39064880273
Email : b.loturco@politicheagricole.gov.it

JAPAN-JAPON-JAPÓN

Mr. Sano FUMIAKI

Chief of Section, International Affairs of Fruit and Vegetables
Ministry of Agriculture
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokoyo 100-8950
Phone: 81 3 3502 5958
Fax: 81 3 3502 0899
Email: fumiaki_sano@nm.maff.go.jp

KENYA

Ms. Alice Akoth Okelo ONYANGO

Head of Delegation
Manager-National Codex Committee Secretary
Codex Office
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974 00200 G.P.O.
Kapiti Road off Mombasa Road
Nairobi
Kenya
Phone : 254-02-605490/6948303
Email : info@kebs.org/akothe@kebs.org

Mr. Alome Kasera ACHAYO

General Manager-Quality Control & Marketing
E & A Industries Limited
P.O. Box 158 00100 GPO
Nairobi 00100
Kenya
Phone : 254 20 550285
Fax : 254 20 550901
Email : alome@e-aindustries.com

MADAGASCAR

Ms. Jacqueline RAVELOJAON

COORDONNATEUR NATIONAL DU PROJET
Appui Au Comite
National Du Codex Alimentarius
Ministere De L' Economie
Du Commerce Et De L' Industrie
Direction De La Concurrence, De la Qualite Et De
La Protection Des Consommateurs
B P 454
Antananarivo 101
Madagascar
Phone : 261 33 11 385 71
Fax : 261 202228025
Email : dnq_jac@yahoo.fr

MALAYSIA-MALAISIE-MALASIA

Ms. Hasimah HAFIZ AHMAD

Deputy Director
Malaysian Agricultural Research & Development
Institute (MARDI)
Food Technology Research Centre
G.P.O. Box 12301
50774 Kuala Lumpur
Malaysia
Phone: +603 89437502
Fax: +603 89422906
Email: hasimah@mardi.gov.my

Dr. Noraini MOHD KHALID

Consultant
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7
Parcel E, Precinct 1
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya
Malaysia
Phone : +6019 2666810
Fax : +603 - 89422906
Email: noramk23@yahoo.com

NETHERLANDS-PAYS-BAS-PAÍSES BAJOS

Ms. Caroline FEITEL-BERENSCHOT

Agricultural Trade Officer
Office of the Agricultural Counsellor
4200 Linnean Avenue, NW
Washington, DC 20008
Phone: 202-274-2716
Fax: 202-244-3325
Email: was-Inv@minbuza.nl

NIGER-NÍGER

Ms. Hassane AISSATOU Cisse

Responsable de la Cellule Nutrition/Alimentation
Ministère du Développement Agricole
Direction Generale de l' Agriculture Miaméy
Niger
BP 323
Phone : 00227 96 96 94 23
Fax : 00227 20 722775
Email : boureima_moussa@yahoo.fr

NIGERIA-NIGÉRIA

Mr. S.T. LAIYE

Leader of Nigerian Delegation
Director, Food & Drug Services Department
Federal Ministry of Health
Abuja
Federal Secretariat Complex, Phase III
Ahmadu Bello Way
P.M.B 083, Garki
F.C.T Abuja
Phone : +234 8055121318

Ms. Margaret EFIONG ESHIETT

Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
14A Missouri St
Maitama, Abuja
Nigeria
Phone : +234 8023179774
Email : megeciett@yahoo.com

Mr. D.U. ONYEAGOCHA

Deputy Director
Food & Drug Services Department
Food Chemical & Water Safety Division
Federal Ministry of Health
Federal Secretariat Complex, Phase III
Ahmadu Bello Way
P.M.B 083, Garki
F.C.T Abuja
Phone : 234 8033147808
Email : denny_2003@yahoo.com

Ms. Akeju Olagbaju Mudasiru

Assistant Director
Federal Ministry of Agriculture and Water
Resources
Abuja
Nigeria
Phone : 23470856841
Email : olaakeju@mail.com

PARAGUAY

Ms. Zuny Zarza DE RIQUELME

Coordinador Nacional SCT Frutas y Hortalizas
Elaboradas
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social –
MSPyBS
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición –
INAN
Santisima Trinidad e/Itapua
Asunción
Paraguay
Phone : 59521206874
Fax : 59521206874
Email : zmzarza@hotmail.com

Ms. Patricia ECHEVERRÍA

Coodinador Nacional SCT Frutas y Hortalizas
Elaboradas
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social –
MSPyBS
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición –
INAN
Santisima Trinidad e/Itapua
Asunción
Paraguay
Phone : 59521206874
Fax : 59521206874
Email : paechema@gmail.com
inanpy@hotmail.com

PHILIPPINES-FILIPINAS

Ms. Melamie Tablada AVECILLA

Food-Drug Regulation Officer I
Food Inspection Section, Regulation Division II
Bureau of Food and Drugs – Department of Health
Civic Drive, Filinvest Corporate City
Alabang
Muntinlupa City 1781
Philippines
Phone : (632) 8072843/(632) 8070701
Fax : (632) 8078511
Email : mtavecilla@yahoo.com.ph
mtavecilla@bfad.gov.ph

RUSSIAN FEDERATION

FÉDÉRATION DE RUSSIE

FEDERACIÓN DE RUSIA

Mr. Ella KONSTANTIN

Head of the Division
Institute of Nutrition
2/14 Usfinsky Proezd
Moscow
109240
Russia
Phone : 495-698-5467
Fax : 495-698-5467
Email : eller@ion.rm

SAMOA

Mr. Papalii Grant PERCIVAL

Member of the Samoa National Codex Committee
President Samoa Association of Manufacturers &
Exporters
P.O. Box 1872
Apia
Samoa
Tel: (0685) 7774325, 24177
Fax: (0685) 723380, 20368
Email: percival@ipasifika.net

SAUDI ARABIA

ARABIE SAOUDITE

ARABIA SAUDITA

Mr. Abdulhakim Abdulrahman YOUSEF

Saudi Arabia
Ministry of Agriculture
Email: ksapq@hotmail.com

Mr. Suliman Abdullah AL-SAWI

Saudi Arabia
Ministry of Agriculture
Email: ssmss145@yahoo.com

SERBIA-SERBIE

Mr. Nenad VUJOVIC

Head of Department of Inspection for Quality of
Foodstuff
Republic of Serbia
Ministry of Agriculture
Forestry and Water Management
Office of the Inspector General
1 Omladinskih brigade St., SIV 3/525
Belgrade
Postal 11 000
Republic of Serbia
Phone : +38111 311 74 19
Fax : +38111 311 74 19
Email : nevujovic@minpolj.sr.gov.yu

Mr. Aleksandar DAVIDOV

Assistant of Director
Republic of Serbia
Ministry of Agriculture, Forestry and Water
Management
Office of the Inspector General
1 Omladinskih brigade St.,
SIV 3/525
Belgrade
11 000
Phone : +38111 311 74 73
Fax : +38111 311 74 19
Email : aleksandar.Davidov@minpolj.sr.gov.yu

SOUTH AFRICA

AFRIQUE DU SUD

SUDÁFRICA

Mr. Willem Motlana MADIBA

Quality Assurance Officer
National Department of Agricultura
Directorate Food Safety and Quality Assurance
Private Bag X 343
Pretoria
0001
South Africa
Phone: +27 12 319 6051
Fax: +27 12 319 6055
Email: madibaw@nda.agric.za

Mr. Michiel Daniel ERASMUS

Quality Assurance Officer
National Department of Agricultura
Directorate Food Safety and Quality Assurance
Private Bag X343
Pretoria
0001 South Africa
Phone: +27 12 319 6027
Fax: +27 12 319 6055
Email : niele@nda.agric.za

SPAIN-ESPAGNE-ESPAÑA

Dr. Elisa Revilla GARCIA

Subdirectora General Adjunta
De Planificación y Control Alimentario
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y
Marino
Paseo Infanta Isabel No 1
Madrid 28014
España
Phone: +34 913474596
Fax: + 34 913475728
Email: erevilla@mapya.es

SWEDEN-SUÈDE-SUECIA

Ms. Eva Rolfsdotter LÖNBERG

Codex co-ordinator
National Food Administration
Box 622
SE 751 26 UPPSALA
Sweden
Phone : 46 18 175547
Fax : 46 18 105848
Email : codex@slv.se

THAILAND-THAÏLANDE-TAILANDIA

Ms. Oratai SILAPANAPORN

Director of Office of Commodity and System
Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food
Standards
50 Paholyothin Rd.
Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
Thailand
Phone : 662-561-2277 Ext 1401
Fax : 662 561 3373
Email : oratai@acfs.go.th

Ms. Voranuch KITSUKCHIT

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food
Standards
50 Paholyothin Rd
Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
Thailand
Phone : 662-561-2277 ext.1411
Fax : 662-561-3373/561 3357
Email : voranuch@acfs.go.th

Ms. Somkid RUENPARKWOOT

Senior Expert on Agricultural Products
Postharvest and Products Processing Research and
Development Office
Department of Agriculture
50 Paholyothin Rd.
Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
Thailand
Phone : 662-940 6996
Fax : 662-940 6996
Email : t_somkid@hotmail.com

Ms. Malinee SUBVANICH

Thai Food Processor's Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Building
New Ratchadaphisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110
Thailand
Phone : 662 261 2684-6
Fax : 662 2612996-7
Email : thaifood@thaifood.org

UNITED KINGDOM

ROYAUME-UNI

REINO UNIDO

Dr. Michelle MCQUILLAN

Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Room 115B Aviation House
125 Kingsway
London, WC2B 6NH
United Kingdom
Phone: 00-44-207-276-8159
Fax: 00-44-207-276-8193
Email:
michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk

Ms. Donatella HOWE

Higher Executive Officer
Food Standards Agency
Room 115B Aviation House
125 Kingsway
London, WC2B 6NH
United Kingdom
Phone: 00 44 207 276 8153
Fax: 00 44 207 276 8193
Email: donatella.howe@foodstandards.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr. Dorian A. LAFOND

International Standards Coordinator
Office of the Deputy Administrator
AMS Fruit and Vegetable Programs
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: (202)690-4944
Cell: (202) 577-5583
Fax: (202) 720-0016
Email: dorian.lafond@usda.gov

Dr. Paul SOUTH

Division of Plant Product Safety
Office of Plant and Dairy Foods
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: (301)436-1640
Fax: (301)436-2561
Email: paul.south@fda.hhs.gov

Mr. Richard BOYD

Head, Defense Contract Inspection Section
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247, Room 0726-South Building
Washington, DC 20250
United States
Phone: (202) 720-5021
Fax: (202) 690-1527
Email: richard.boyd@usda.gov

Dr. Dennis KEEFE

OFAS/CFSAN/FDA, HFS-255
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States
Phone: (202) 418-3113
Fax: (202) 418-3131
Email: dkeefe@cfsan.fda.gov

Mr. Richard PETERSON
Inspector In-charge
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726 - South Building
Washington, DC 20250
United States
Phone: (202) 720-5021
Fax: (202) 720-4631
Email: richard.peterson@usda.gov

Ms. Chere SHORTER
Assistant Head
Processed Products Branch
Inspection & Standardization Section
Fruit and Vegetable Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Stop 0247
Room 0726 - South Building
Washington, DC 20250
United States
Phone: (202) 720-5021
Fax: (202) 720-1527
Email: chere.shorter@usda.gov

Ms. Jane W. HO
Food Technologist
U.S. Department of Agriculture
Agricultural Marketing Service
Science & Technology
1400 Independence Ave
Room 3524, Stop 0272
Washington, DC 202250
Phone: (202)-720-0042
Email: jane.ho@usda.gov

Ms. Leila G SALDANHA, Ph.D., RD
NUTRIQ® LLC
Fax: (703) 317-9253
Cell: (202) 460-3529
E-mail: lgs@NutriQ-LLC.com

Ms. Shannon COLE
Director of Analytical Chemistry and for Science
Operations
Grocery Manufacturers Association (GMA)
1350 I Street NW, Suite 300
Washington, DC 20005
Phone: (202) 639-5979
Email: scole@gmaonline.org

Ms. Kelly STRZELECKI
Agricultural Economist
Processed Products and Technical Regulations
Division
USDA/FAS/OSTA
Rm. 5939-S/STOP 1015
Washington, DC 20250-1015
Tel: (202) 690-0522;
Fax: (202) 690-0677
E-mail: Kelly.Strzelecki@fas.usda.gov

Mr. Javier FAJARDO
International Trade Specialist
Processed Products and Technical Regulations
Division
Office of Scientific & Technical Affairs
USDA/FAS
1400 Independence Avenue, SW
Room 5939-S
Washington, DC 20250
Phone: (202) 720-0981
Fax: (202) 720-0677
Email: Javier.fajardo@fas.usda.gov

Mr. Kenneth LOWERY
International Trade Specialist
1400 Independence Avenue, SW
Stop 1014
Washington, DC 20250-0240
Phone: (202) 720-5461
Fax: (202) 720-0133
E-mail: Kenneth.lowery@fas.usda.gov

Ms. Patricia DEMARK
ADM Edible Bean Technologist
Archer Daniel Midland Company
Edible Bean Specialties, Division
James R. Randall Research Center
1001 N. Brush College Rd.
Decatur, Illinois 62521
Phone: (217) 451-2060
Fax: (217) 451-2457
E-mail: patricia_demark@admworld.com

Mr. Brian E. GRIFFIN
Agricultural Marketing Specialist
USDA, AMS,FV,PPB
1400 Independence Ave., SW
Stop 0247
Washington, DC 20250
Phone: (202)-720-5021
Email: brian.griffin@usda.gov

Ms. Karen BURRESS
Sr. International Trade Specialist
U.S. Department of Commerce
1401 Constitution Ave.
Washington, DC 20230
Phone: (202) 482-5149
Fax: (202) 482-5198
Email: Karen_Burress@ita.doc.gov

VIETNAM-VIET NAM

Mr. Tran Huu THANH
Manager General Planning Department
Vietnam National Vegetable, Fruit & Agricultural
Product Corporation
2 Pham Ngoc Thach St.
Dongda District
Hanoi
Vietnam
Phone: 844 8523058
Fax: 844 8523926
Email: Vegetexcoql@fpt.vn

**INTERNATIONAL FROZEN FOODS
ASSOCIATION
ASSOCIATION INTERNATIONALE DES
DENRÉES CONGELÉES
ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE
ALIMENTOS CONGELADOS**

Ms. Cristina POLI
Specialist, Regulatory and International Affairs
2000 Corporate Ridge
Suite 1000
McClean, VA 22102
Phone: (703) 821-0770
Fax: (703) 821-1350
Email: Cpoli@affi.com

**INTERNATIONAL INSTITUTE OF
REFRIGERATION (IIR)**

Mr. Brian A FRICKE, Ph.D.
Member of Commission C2:
Food Science and Engineering
International Institute of Refrigeration
177 Boulevard Malesherbes
Paris, France
75017
Phone: 33 0 1 42 27 32 35
Fax: 33 0 1 47 63 17 98
Email: iif-iir@iifir.org

**INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL (IOC)
CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL (COI)
CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (COI)**

Dr. Mercedes Fernández ALBALADEJO
Head of the Olive Oil Chemistry & Standards Unit
Calle Príncipe de Vergara 154
28002 Madrid
Spain
Phone: +34 91 590 36 38
Fax: +34 91 563 12 63
Email: m.fernandez@internationaloliveoil.org
iooc@internationaloliveoil.org

ICGMA

Ms. Peggy S. ROCHETTE
Sr. Director of International Affairs
Grocery Manufacturers Association (GMA)
1350 I Street NW
Washington, DC 20005
Phone: (202) 639-5921
Fax: (202) 639-5991
Email: prochette@gmaonline.org

Ms. Christie GRAY
Mgr. Regulatory Affairs
Grocery Manufacturers Association (GMA)
1350 I Street, NW
Washington, DC 20005
Phone: (202) 637-8064
Fax: (202) 639-5991
Email: cgray@gmaonline.org

Ms. Maia JACK
Manager
Scientific Regulatory Affairs
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, N.W.
Washington, DC 20005
Phone: (202) 639-5922
mjack@gmaonline.org

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SÉCRÉTARIAT MIXTE FAO/OMS
SECRETARÍA MIXTA FAO/OMS**

Ms. Gracia BRISCO LÓPEZ
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, 00153
Italy
Phone: 3906-5705-2700
Fax: 3906-5705-4593
Email: gracia.brisco@fao.org

Ms. Verna CAROLISSEN
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, 00153
Italy
Phone: 3906-5705-5629
Fax: 3906-5705-4593
Email: verna.carolissen@fao.org

Mr. Masashi KUSUKAWA
Food Standards Officer
Secretariat for the Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome 00153
Italy
Phone: +39 06 570 54796
Fax: 39 06 570 54593
Email: masashi.kusukawa@fao.org

Ms. Jennifer CALLAHAN
Office of Risk Assessment & Cost-Benefit Analysis
Office of the Chief Economist
U.S. Department of Agriculture
Room 4032 South Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States
Phone : 202-720-8024
Email : jcallahan@oce.usda.gov

US SECRETARIAT
SECRETARIAT AMÉRICAIN
SECRETARIADO AMERICANO

Ms. Doreen CHEN-MOULEC
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States
Phone: (202) 205-7760
Fax: (202) 720-3157
Email: Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov

Ms. Edith KENNARD
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States
Phone: 202-720-5261
Fax: 202-720-3157
Email: edith.kennard@fsis.usda.gov

Ms. Jasmine MATTHEWS
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone : 202-690-1124
Fax : 202-720-3157
Email : jasmine.matthews@fsis.usda.gov

Ms. Maria Teresa ESPINOZA
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States
Phone : (202) 205-7760
Fax : (202) 720-3157
Email : Maria.Espinoza@fsis.usda.gov

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX
PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS
(EN EL TRÁMITE 8)**

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Esta Norma se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, 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. Esta Norma no se aplica a:

- (a) los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, como aquellos destinados a la elaboración de productos de pastelería fina, pastelillos o galletitas; o
- (b) los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales; o
- (c) los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar;
- (d) productos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.

1.2 Los términos en inglés “*preserve*”, “*conserve*” o el término “*fruta para untar*” se utilizan algunas veces para señalar a los productos regulados por esta Norma. Por ello y para efectos de esta Norma, de aquí en adelante los términos indicados anteriormente deberán cumplir con los requisitos establecidos en esta Norma para la confitura y la confitura “extra”.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Producto	Definición
Confitura ¹	Es el producto preparado con fruta(s) entera(s) o en trozos, pulpa y/o puré de fruta(s) concentrado y/o sin concentrar, mezclado con productos alimentarios que confieren un sabor dulce según se definen en la Sección 2.2, con o sin la adición de agua y elaborado hasta adquirir una consistencia adecuada.
Jalea	Es el producto preparado con el zumo (jugo) y/o extractos acuosos de una o más frutas, mezclado con productos alimentarios que confieren un sabor dulce según se definen en la Sección 2.2, con o sin la adición de agua y elaborado hasta adquirir una consistencia gelatinosa semisólida.
Mermelada de agrios	Es el producto preparado con una o una mezcla de frutas cítricas y elaborado hasta adquirir una consistencia adecuada. Puede ser preparado con uno o más de los siguientes ingredientes: fruta(s) entera(s) o en trozos, que pueden tener toda o parte de la cáscara eliminada, pulpa(s), puré(s), zumo(s) (jugo(s)), extractos acuosos y cáscara que están mezclados con productos alimentarios que confieren un sabor dulce según se definen en la Sección 2.2, con o sin la adición de agua.
Mermelada sin frutos cítricos	Es el producto preparado por cocimiento de fruta(s) entera(s), en trozos o machacadas mezcladas con productos alimentarios que confieren un sabor dulce según se definen en la Sección 2.2 hasta obtener un producto semi-líquido o espeso/viscoso.
Mermelada tipo jalea	Es el producto descrito en la definición de mermelada de agrios de la que se le han eliminado todos los sólidos insolubles pero que puede o no contener una pequeña proporción de cáscara finamente cortada.

¹ La confitura de cítricos puede obtenerse a partir de la fruta entera cortada en rebanadas y/o en tiras delgadas.

Esta Norma reemplazará las normas individuales para la mermelada de agrios (CODEX STAN 80-1981)
y las compotas (conservas de frutas) y jaleas (CODEX STAN 79-1981).

2.2 OTRAS DEFINICIONES

Para los fines de esta Norma también se aplicarán las definiciones siguientes:

Producto	Definición
Fruta	Se entiende por “fruta” todas las frutas y hortalizas reconocidas como adecuadas que se usan para fabricar confituras, incluyendo, pero sin limitación a aquellas frutas mencionadas en esta Norma ya sean frescas, congeladas, en conserva, concentradas, deshidratadas (desechadas), o elaboradas y/o conservadas de algún modo, que son comestibles, están sanas y limpias, presentan un grado de madurez adecuado pero están exentas de deterioro y contienen todas sus características esenciales excepto que han sido recortadas, clasificadas y tratadas con algún otro método para eliminar cualquier maca (mancha), magulladura, parte superior, restos, corazón, pepitas (hueso/carozo) y que pueden estar peladas o sin pelar.
Pulpa de fruta	La parte comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas y partes similares, cortada en rodajas (rebanadas) o machacadas pero sin reducirla a un puré.
Puré de fruta	La parte comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas, y partes similares, reducida a un puré por tamizado (cribado) u otros procesos.
Extractos acuosos	El extracto acuoso de las frutas que, sujeto a las pérdidas que ocurren necesariamente durante un proceso de elaboración apropiado, contiene todos los componentes solubles en agua de la fruta en cuestión.
Zumos (jugos) de frutas y concentrados	Productos según se definen en la Norma General del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX STAN 247-2005).
Frutos cítricos	Frutas de la familia <i>Citrus</i> L.
Productos alimentarios que confieren (al alimento) un sabor dulce	(a) Todos los azúcares según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999); (b) Azúcares extraídos de frutas (azúcares de fruta); (c) Jarabe de fructosa; (d) Azúcar morena; (e) Miel según se define en la Norma del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981).

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

- (a) Fruta, según se define en la Sección 2.2, en las cantidades establecidas en las Secciones 3.1.2 (a) – (d) presentadas más abajo.

En el caso de las jaleas, las cantidades, según corresponda, deberán calcularse después de deducir el peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos.

- (b) Productos alimentarios que confieren un sabor dulce según se definen en la Sección 2.2.

3.1.2 Contenido de fruta

Para las confituras y jaleas se deberán aplicar los siguientes porcentajes de contenido de fruta según se especifican en las Secciones 3.1.2 (a) o (b) y deberán etiquetarse de conformidad con las disposiciones de la Sección 8.2.

- (a) Los productos, según se definen en la Sección 2.1, deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor a 45% en general a excepción de las frutas siguientes:
- 35% para grosellas negras, mangos, membrillos, rambután, grosellas rojas, escaramujos, hibisco, serba (bayas del serbal de cazadores/serbal silvestre) y espino falso (espino amarillo);
 - 30% para la guanábana (cachimón espinoso) y arándano;
 - 25% para la banana (plátano), “cempedak”, jengibre, guayaba, jaca y zapote;
 - 23% para las manzanas de acajú;
 - 20% para el durián;
 - 10% para el tamarindo;
 - 8% para la granadilla y otras frutas² de gran acidez y fuerte aroma.

Cuando se mezclen distintas frutas, el contenido mínimo deberá ser reducido en proporción a los porcentajes utilizados.

o

- (b) Los productos, según se definen en la Sección 2.1, deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor a 35% en general a excepción de las frutas siguientes:
- 25% para grosellas negras, mangos, membrillos, rambután, grosellas rojas, escaramujos, hibisco, serba (bayas del serbal de cazadores/serbal silvestre) y espino falso (espino amarillo);
 - 20% para la guanábana (cachimón espinoso) y arándano;
 - 16% para la manzana de acajú;
 - 15% para la banana (plátano), “cempedak”, guayaba, jaca y zapote;
 - 11 - 15% para el jengibre;
 - 10% para el durián;
 - 6% para la granadilla y el tamarindo y otras frutas² de gran acidez y fuerte aroma.

Cuando se mezclen distintas frutas, el contenido mínimo deberá ser reducido en proporción a los porcentajes utilizados.

En el caso de la confitura de uva “Labrusca”, cuando se añadan, como ingredientes facultativos, zumo (jugo) de uva o su concentrado, los mismos podrán constituir parte del contenido de fruta requerido.

(c) ***Mermelada de agrios***

El producto, según se define en la Sección 2.1, deberá elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en la elaboración de 1000 g de producto terminado no deberá ser menor a 200 g de los cuales al menos 75 g. se deberán obtener del endocarpio³.

Además, el término “mermelada tipo jalea”, según se define en la Sección 2.1, se puede utilizar cuando el producto no contiene materia insoluble; sin embargo, puede contener pequeñas cantidades de cáscara finamente cortada.

² Frutas que cuando se utilizan en porcentajes elevados pueden dar como resultado un producto de sabor desagradable al paladar de acuerdo con las preferencias del consumidor en el país de venta al por menor.

³ En el caso de las frutas cítricas se entiende por endocarpio la pulpa de la fruta que normalmente está subdividida en segmentos y vesículas (envolturas) que contienen el zumo (jugo) y las semillas.

(d) Mermelada sin frutos cítricos

El producto, según se define en la Sección 2.1, deberá elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor al 30% en general a excepción de las frutas siguientes:

- 11% para el jengibre.

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

En los productos cubiertos por esta Norma, se puede utilizar cualquier ingrediente apropiado de origen vegetal. Estos incluyen frutas, hierbas, especias, nueces (cacahuets), bebidas alcohólicas, aceites esenciales y grasas y aceites comestibles de origen vegetal (utilizados como agentes antiespumantes) en tanto que no se utilicen para enmascarar la mala (baja) calidad del producto y engañar al consumidor. Por ejemplo, el zumo (jugo) de frutas rojas (rojizas) y de remolacha (betarraga) puede agregarse únicamente a las confituras hechas de uva espinas, ciruelas, frambuesas, grosellas rojas, ruibarbo, escaramujos, hibisco o fresas (frutillas) tal como se define en las secciones 3.1.2 (a) y (b).

3.2 SÓLIDOS SOLUBLES

El contenido de sólidos solubles para los productos terminados definidos en las Secciones 3.1.2 (a) al (c), deberá estar en todos los casos entre el 60 al 65% o superior⁴. En el caso del producto terminado que se define en la Sección 3.1.2 (d), el contenido de sólidos solubles deberá estar entre el 40 - 60% o menos.

3.3 CRITERIOS DE CALIDAD

3.3.1 Requisitos generales

El producto final deberá tener una consistencia gelatinosa adecuada, con el color y el sabor apropiados para el tipo o clase de fruta utilizada como ingrediente en la preparación de la mezcla, tomando en cuenta cualquier sabor impartido por ingredientes facultativos o por cualquier colorante permitido utilizado. El producto deberá estar exento de materiales defectuosos normalmente asociados con las frutas. En el caso de la jalea y la jalea "extra", el producto deberá ser suficientemente claro o transparente.

3.3.2 Defectos y tolerancias para las confituras

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán estar en su mayoría exentos de defectos tales como la presencia de materia vegetal como: cáscara o piel (si se declara como fruta pelada), huesos (carozo) y trozos de huesos (carozo) y materia mineral. En el caso de frutas del grupo de las moras, la granadilla y la pitahaya (fruta "dragón"), las semillas (pepitas) se considerarán como un componente natural de la fruta y no como un defecto a menos que el producto se presente como "sin semillas (pepitas)".

3.4 CLASIFICACIÓN DE ENVASES "DEFECTUOSOS"

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.3.1 se considerarán "defectuosos".

3.5 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.3.1 cuando el número de envases "defectuosos", tal como se definen en la Sección 3.4, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de acidez, antiespumantes, endurecedores, conservantes y espesantes de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

⁴ De conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	3.000 mg/kg

4.3 AGENTES ANTIESPUMANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

4.4 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
100(i)	Curcuminas	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavinas	200 mg/kg
104	Amarillo de quinoleina	100 mg/kg
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg
120	Carmines	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (Rojo A cochinilla)	100 mg/kg
129	Rojo allura	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg
140	Clorofilas	BPF
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofina y clorofilina	200 mg/kg
143	Verde sólido FCF	400 mg/kg
150a	Caramelo I - puro	BPF
150b	Caramelo II - proceso al sulfito caústico	80.000 mg/kg
150c	Caramelo III - proceso al amoníaco	80.000 mg/kg
150d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	1.500 mg/kg
160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	500 mg/kg
160a(ii)	Beta carotenos, (hortalizas)	1.000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Licopenos	100 mg/kg
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg
162	Rojo de remolacha	BPF
163(ii)	Extracto de piel de uva	
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro	200 mg/kg

4.5 CONSERVANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200-203	Sorbatos	1.000 mg/kg
210-213	Benzoatos	1.000 mg/kg
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	50 mg/kg como SO ₂ residual en el producto final, a excepción de cuando están elaborados con fruta sulfitada, donde la dosis máxima permitida es de 100 mg/kg en el producto final

4.6 AROMATIZANTES

En los productos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes aromatizantes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación: las sustancias aromatizantes naturales extraídas de las frutas designadas en el producto respectivo; aroma natural de menta (hierbabuena); aroma natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de plaguicidas y/o medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

7.1.1 Llenado del envase

El envase deberá llenarse bien con el producto que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

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

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto deberá ser:

En el caso del producto según se define en la Sección 3.1.2 (a):

- Confitura;
- Confitura “extra”;
- Confitura con alto contenido de fruta;
- Jalea;
- Jalea “extra”.

En el caso del producto según se define en la Sección 3.1.2 (b):

- Confitura (o fruta para untar);
- Jalea (o fruta para untar);

En el caso del producto según se define en la Sección 3.1.2 (c):

- Mermelada o mermelada tipo jalea.

En el caso del producto según se define en la Sección 3.1.2 (d):

- Mermelada de “X” (donde “X” es una fruta diferente a los agrios).

El nombre utilizado deberá estar de conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

8.2.2 El nombre del producto deberá indicar la(s) fruta(s) utilizada(s), en orden decreciente de acuerdo al peso de la materia prima utilizada. En el caso de los productos elaborados con tres o más frutas distintas, se podrá utilizar la frase “mezcla de frutas” u otras palabras similares o por el número de frutas.

8.2.3 El nombre del producto puede indicar la variedad de fruta utilizada, p.ej. ciruela “Victoria” y/o puede incluir un adjetivo que describa las características específicas del producto, p.ej., “sin semillas (pepitas)”, “sin hebras (fibras)”.

8.3 DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD DE FRUTA Y AZÚCAR

8.3.1 De acuerdo con la legislación o con los requisitos del país de venta al por menor, los productos regulados por las disposiciones de esta Norma pueden indicar el contenido de fruta utilizada como ingrediente, mediante la frase: “elaborado con X g de fruta por 100 g” y el contenido total de azúcar con la frase: “contenido total de azúcar de X g por 100 g”. Si se indica el contenido de fruta, éste deberá estar en relación con la cantidad y tipo de fruta utilizada como ingrediente en el producto a la venta, con la deducción del peso del agua utilizada en la preparación de los extractos acuosos.

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

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

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I
Sólidos solubles	AOAC 932.14C ISO 2173:2003 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Refractometría	I

DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL RECIPIENTE (CAC/RM 46-1972)

1. ÁMBITO

Este método se aplica a los recipientes de vidrio⁵.

2. DEFINICIÓN

La capacidad de agua de un recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

3. PROCEDIMIENTO

3.1 Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.

3.2 Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

3.3 Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.

4. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Restar el peso encontrado en el 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

⁵ Para la determinación de la capacidad de agua en recipientes metálicos el método de referencia es ISO 90.1:1986.

PLANES MUESTREO

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

NIVEL DE INSPECCIÓN I Muestreo Normal

NIVEL DE INSPECCIÓN II Disputas

tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote.

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
más de 120.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
más de 42.000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
 (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
más de 240.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
más de 120.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
más de 42.000	72	8

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

(EN EL TRÁMITE 8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a algunas hortalizas en conserva, según se definen en la Sección 2 *infra* y en los Anexos correspondientes, 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. Esta Norma no se aplica a las hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por hortalizas en conserva el producto:

- (1) preparado a partir de hortalizas sanas, frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados), congeladas, según se definen en los Anexos correspondientes; y que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. Deberán ser lavadas y preparadas correctamente, según el producto a elaborar, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos esenciales. Según el tipo de producto a elaborar, pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/cribado/tamizado), corte, etc.
- (2) (a) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado de conformidad con la Sección 3.1.3.
(b) envasado al vacío con un líquido de cobertura que no exceda el 20% del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere una presión interna de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.¹
- (3) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Además de las formas de presentación que se definen en los Anexos correspondientes, se permitirá cualquier otra forma de presentación según se indica en la Sección 2.2.1.

2.2.1 Otras formas de presentación

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

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

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

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

¹ Los productos envasados a alto vacío tienen usualmente una presión interna de 300 milibares o más por debajo de la presión atmosférica (en función del tamaño del envase y otros factores relevantes).

Esta Norma reemplazará las normas individuales para los espárragos en conserva (CODEX STAN 56-1981), las zanahorias en conserva (CODEX STAN 116-1981), los guisantes (arvejas) en conserva (CODEX STAN 58-1981), los frijoles (judías) verdes y frijolillos en conserva (CODEX STAN 16-1981), guisantes (arvejas) verdes elaborados en conserva (CODEX STAN 81-1981), el palmito en conserva (CODEX STAN 144-1985) y el maíz dulce en conserva (CODEX STAN 18-1981).
--

3.1.2 Otros ingredientes autorizados

De acuerdo con las disposiciones pertinentes en los Anexos correspondientes.

3.1.3 Líquidos de Cobertura

(Ver el Apéndice IV)

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.1 Color, sabor y textura

Las hortalizas en conserva deberán tener un color, sabor y aroma normales que corresponda al tipo particular de hortaliza utilizada y del líquido de cobertura utilizado, además de poseer la textura característica del producto.

3.2.2 Defectos y tolerancias

Las hortalizas en conserva deberán estar prácticamente exentas de defectos. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites especificados en los Anexos correspondientes.

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

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

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

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

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, colorantes, agentes de retención del color y las sales de calcio de los agentes endurecedores de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

4.2 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
102	Tartracina	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	20 mg/kg
143	Verde sólido FCF	200 mg/kg
150(c)	Caramelo III - proceso al amoníaco	BPF
150(d)	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	BPF

4.3 AGENTES DE RETENCIÓN DEL COLOR

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
385, 386	Etilendiaminotetracetatos	365 mg/kg
512	Cloruro estañoso	25 mg/kg calculado como estaño, para hortalizas envasadas en frascos de vidrio o en latas totalmente laqueadas. No deberá añadirse a los alimentos envasados en latas sin laquear.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de plaguicidas y/o medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

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

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)².

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

7.1.1 Llenado del envase

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno. Esta disposición no se aplica a la hortalizas envasadas al vacío.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

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

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los porcentajes indicados en los Anexos correspondientes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno³.

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

7.1.4.2 *Aceptación del lote*

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

8 **ETIQUETADO**

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 **NOMBRE DEL PRODUCTO**

8.2.1 Los nombres de los productos en conserva deberán ser aquellos definidos en los Anexos correspondientes.

8.2.2 Cuando las hortalizas están clasificadas por tamaño, su tamaño (o los tamaños cuando exista una mezcla de éstos), según se define en los Anexos correspondientes, podrá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste.

8.2.3 El nombre el producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la Sección 2.1.2 (a). Para las hortalizas en conserva envasadas de acuerdo con la Sección 2.1.2 (b), la leyenda “envasado al vacío” deberá fijarse a la designación comercial del producto o muy cerca de ésta.

8.2.4 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

8.2.5 Si la adición de un ingrediente, según se define en las Secciones 3.1.2 y 3.1.3, cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según proceda.

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

9 **MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Disposición	Método	Principio	Tipo
Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado (cribado) Gravimetría	I
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I
Impurezas minerales (arena)	AOAC 971.33 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Gravimetría	I

³ Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

ENSAYO DE LA HEBRA TENAZ (CAC/RM 39-1970)

1 DEFINICIÓN

Una hebra tenaz es la que soporta el peso de 250 g durante cinco segundos o más cuando se ensaya de acuerdo con el procedimiento que se describe a continuación.

2 PRINCIPIO

Se quitan las hebras de distintas vainas, se sujetan a un sistema de pinza que pesa 250 g, y se cuelgan de modo que la hebra soporte todo el peso. Si la hebra soporta el peso durante cinco segundos o más, se considera que es una hebra tenaz.

3 APARATO

3.1 Pinza pesada

Usar una pinza de batería (con dientes llenados o vueltos), pinza de tender la ropa accionada por muelle, o sujetador de encuadernar que presente una superficie lisa de sujeción. Unir el peso de modo que el conjunto de peso y pinza pese 250 g. Véase la Figura 1. Conviene emplear como peso una bolsa con perdigones.

4 PROCEDIMIENTO

4.1 Del producto escurrido, seleccionar una muestra representativa no menor de 285 g. Anotar el peso de esta muestra de ensayo.

4.2 Romper las distintas unidades de frijoles y apartar las que muestren señales de hebras tenaces. Quitar las hebras de las vainas y conservar la vaina para pesarla.

4.3 Sujetar el sistema de pinza a un extremo de la hebra. Agarrar el otro extremo de la hebra con los dedos (puede emplearse un trozo de tela para ayudar a sostener la hebra) y levantar suavemente.

4.4 Si la hebra soporta el conjunto de los 250 g durante cinco segundos por lo menos, considerar el frijol como de hebra tenaz. Si se rompe la hebra en menos de cinco segundos, examinar nuevamente las partes rotas que tengan 13 mm o más para determinar si dichas porciones son tenaces.

4.5 Pesar los frijoles que tengan hebras tenaces.

5 CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

$$\% \text{ m/m de vainas que contienen hebras tenaces} = \frac{\text{vainas que contienen hebras tenaces (g)}}{\text{muestra de ensayo (g)}} \times 100$$

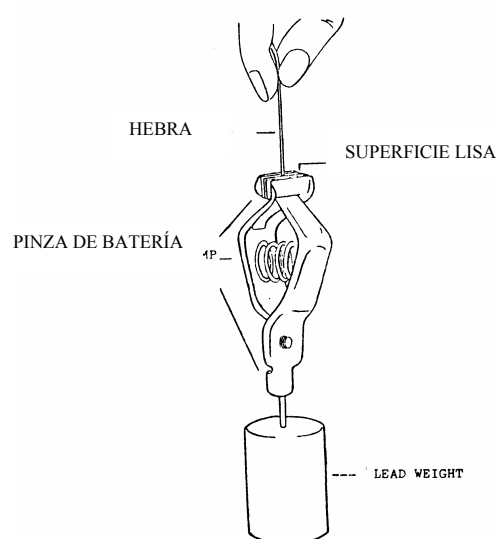


Figura 1 - Aparato para determinar la hebra tenaz de los frijoles o frijolillos

DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL RECIPIENTE (CAC/RM 46-1972)

1. ÁMBITO

Este método se aplica a los recipientes de vidrio⁴.

2. DEFINICIÓN

La capacidad de agua de un recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

3. PROCEDIMIENTO

3.1 Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.

3.2 Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

3.3 Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.

4. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Restar el peso encontrado en el 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

MÉTODO PARA DISTINGUIR LOS TIPOS DE GUISANTES (ARVEJAS) (CAC/RM 48-1972)

1 DEFINICIÓN

Este método se basa en la diferenciación entre los gránulos de almidón de los tipos de semilla rugosa y los gránulos de almidón de los tipos de semilla lisa.

2 REACTIVOS Y MATERIALES

2.1 Microscopio compuesto - 100 a 250 aumentos
- Contraste de fases

2.2 Platina de microscopio y cubreobjetos de vidrio.

2.3 Espátula

2.4 Etanol - 95% (v/v)

2.5 Glicerina

3 PROCEDIMIENTO

3.1 Preparación

3.1.1 Retirar una pequeña porción de endospermo y colocarla sobre el portaobjetos de vidrio

3.1.2 Por medio de una espátula, triturar el material con etanol de 95% (v/v)

3.1.3 Agregar una gota de glicerina, colocar el cubreobjetos sobre el material y observar por medio del microscopio

3.2 Identificación

3.2.1 Los gránulos de almidón de los tipos de semilla rugosa (guisantes de huerta, dulces) acusan corte claro, bien definido, generalmente partículas esféricas.

3.2.2 Los gránulos de almidón de los tipos de semilla lisa (redondos, tempranos, Continentales) se presentan como una masa amorfa con forma geométrica no bien definida.

⁴ Para la determinación de la capacidad de agua en recipientes metálicos el método de referencia es ISO 90.1:1986.

A SER REVOCADO POR EL CCMAS

**~~DETERMINACIÓN DEL LLENADO ADECUADO DE ENVASES EN LUGAR DE LA
DETERMINACIÓN DEL PESO ESCURRIDO
(CAC/RM 45-1972)
(únicamente para guisantes (arvejas) en conserva)~~**

~~1 — DEFINICIÓN~~

~~El método para la determinación del llenado adecuado de un envase es otro método para la determinación del llenado de un envase de guisantes (arvejas) en lugar de la determinación del peso escurrido.~~

~~2 — PROCEDIMIENTO~~

~~2.1 — Colocar el contenido de un envase en un envase vacío de la misma clase y tamaño, y regresar el contenido del envase original por completo a éste.~~

~~2.2 — Quince segundos después de haber regresado el contenido al envase original, allanar uniformemente este contenido, sin tomar en cuenta la cantidad de líquido presente.~~

~~3 — EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS~~

~~3.1 — Un envase con una tapa colocada por medio de una doble costura deberá ser considerado como un envase completamente lleno cuando se llena al nivel de una distancia vertical de 4.8 mm por debajo de la parte superior de la doble costura.~~

~~3.2 — Un envase de vidrio deberá ser considerado como un envase completamente lleno cuando se llena al nivel de una distancia vertical de 12.7 mm por debajo de la parte superior del envase.~~

PLANES MUESTREO

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

NIVEL DE INSPECCIÓN I Muestreo Normal

NIVEL DE INSPECCIÓN II Disputas

tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote.

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
más de 120.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
más de 42.000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
 (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
más de 240.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
más de 120.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
más de 42.000	72	8

ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 3.1.3 – MEDIOS DE COBERTURA
(a incluirse en el proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

(EN EL TRÁMITE 5/8)

3.1.3 Medios de cobertura

3.1.3.1 Ingredientes básicos

Agua y, si es necesario, sal.

3.1.3.2 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:

- (a) azúcares y/o productos alimentarios que confieren un sabor dulce tales como la miel;
- (b) plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos);
- (c) vinagre;
- (d) zumos (jugos) o concentrados de frutas;
- (e) aceite;
- (f) puré de tomate.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LOS ESPÁRRAGOS

(para ser incluido en el proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

(EN EL TRÁMITE 5/8)

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “espárrago” el producto preparado a partir de las porciones tiernas de los brotes pelados o sin pelar, de las variedades de espárragos conforme a las características de la especie *Asparagus officinallis* L.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

1.2.1 Los espárragos se pueden presentar en las siguientes formas y tamaños:

- (1) **Espárragos enteros o espárragos o tallos enteros:** La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 18 cm y mínima de 12 cm.
- (2) **Espárragos cortos o tallos cortos:** La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 12 cm y mínima de 7 cm.
- (3) **Puntas de espárragos:** Extremo superior (yema) y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 7 cm¹ y mínima de 3 cm.
- (4) **Espárragos en trozos:** tallos cortados transversalmente en secciones de una longitud máxima de 7 cm y mínima de 2 cm.
- (5) **Espárragos en trozos con puntas:** el porcentaje de puntas deberá ser mayor o igual a 15% del peso escurrido.
- (6) **Espárragos en trozos sin puntas:** se permite la presencia ocasional de puntas.

1.2.2 Los espárragos se envasan de acuerdo a su color de la siguiente manera:

- (1) **Espárrago blanco:** tallos blancos, crema, o amarillentos; con no más del 20% de tallos cuya punta presenta un color verde, verde claro o verde amarillento;
- (2) **Espárrago blanco con puntas violetas o verdes:** los espárragos blancos que pueden tener las puntas y zonas adyacentes de color violeta, verde, verde claro o verde amarillento, pero en no más del 25%, en número de unidades, podrán extenderse esos colores por más del 50% de la longitud del tallo;
- (3) **Espárrago verde:** unidades de color verde, verde claro o verde amarillento donde no más del 20%, en número de unidades, pueden presentar un color blanco, crema o blanco amarillento en la parte inferior del tallo, pero dicho color no deberá extenderse a más del 20 al 50% de la longitud del tallo en cuestión de conformidad con la legislación del país de venta al por menor;
- (4) **Mixtos:** mezcla de unidades de color blanco, crema, blanco amarillento, violeta, verde, verde claro o verde amarillento.

1.3 CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO (opcional)

Los espárragos se pueden clasificar por tamaños de acuerdo al siguiente cuadro.² El tamaño corresponde al diámetro máximo de la parte más gruesa de la unidad, medida perpendicularmente al eje longitudinal de la misma.

¹ La longitud máxima no debe ser mayor a 9,5 cm, de conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

² La designación por tamaños indicada en el cuadro, u otras disposiciones de tamaño, pueden ser utilizadas de conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

Tamaño (calibre)	Espárragos blancos pelados (diámetro)	Espárragos blancos sin pelar (diámetro)	Espárragos verdes (diámetro)
(1) Pequeño	hasta 8 mm	hasta 10 mm, inclusive	3 to 6 mm
(2) Mediano	más de 8 mm y hasta 13 mm, inclusive	más de 10 mm y hasta 15 mm, inclusive	más de 6 mm y hasta 8 mm, inclusive
(3) Grande	más de 13 mm y hasta 18 mm, inclusive	más de 15 mm, y hasta 20 mm, inclusive	más de 8 mm y hasta 10 mm, inclusive
(4) Muy grande	más de 18 mm y hasta 25,4 mm, inclusive	más de 20 mm	más de 10 mm
(5) Extra grande (colosal)	más de 25,4 mm		
(6) Mezcla o surtido de tamaños: una mezcla de dos o más tamaños individuales			

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Homogeneidad

- (1) **Longitud:** se cumple con las especificaciones establecidas en la Sección 1.2 con respecto a las formas de presentación de los espárragos cuando:

La longitud predominante de las unidades de la muestra se mantiene dentro de los límites establecidos para la forma de presentación pertinente; y

La longitud de las unidades es bastante uniforme. En base del promedio de las muestras, se entiende por “bastante uniforme” lo siguiente:

- al menos el 75% del número de unidades no se aparta por más de 1 cm de la longitud más frecuente y al menos el 90% del número de unidades no se aparta por más de 2 cm de la longitud más frecuente.

- (2) **Diámetro:** de conformidad con la denominación por tamaño individual.

Cuando se declara que la presentación o venta del producto cumple con las denominaciones de los tamaños individuales establecidos en la Sección 1.2, la unidad (muestra) deberá cumplir con el diámetro especificado para cada tamaño individual presentado, siempre que no más del 25% del número de unidades contenidas en el envase pertenezca al grupo (o grupos) de tamaños adyacentes.

Cualquier envase o unidad (muestra) que supera la tolerancia del 25% establecida en el apartado anterior, se considerará “defectuoso(a)” en lo que respecta al tamaño.

2.1.2 Definición de defectos y tolerancias

Defectos	Definición	Máximo
(1) Puntas y otras partes de espárragos magulladas	trozos rotos o magullados hasta el punto que afecten seriamente el aspecto del producto; se incluyen los fragmentos de longitud menor de 1 cm.	El producto deberá estar bastante libre de tales defectos.
(2) Materia extraña	arena, tierra o material terroso.	El producto deberá estar prácticamente libre de tales defectos

Defectos	Definición	Máximo
(3) Espárragos con piel (en los espárragos pelados únicamente)	unidades con áreas sin pelar que afecten seriamente el aspecto o la calidad comestible del producto.	10% en número
(4) Espárragos huecos y fibrosos	unidades huecas que afecten seriamente el aspecto del producto, y espárragos fibrosos o duros que no afecten la calidad comestible del producto.	10% en número
(5) Espárragos deformes	tallos o puntas muy torcidas, o cualquier unidad seriamente perjudicada en su aspecto por pliegues u otras malformaciones, y puntas abiertas.	10% en número
(6) Espárragos dañados	alteraciones del color, daños mecánicos, enfermedades, los cuales no son dañinos para el consumidor.	15% en número
Total de todos defectos descritos en los apartados (3), (4), (5), (6), para las siguientes formas de presentación:		
Defectos y tolerancias	Máximo	
(1) Espárragos, espárragos enteros, o tallos enteros	15% en número	
(2) Espárragos cortos o tallos cortos	15% en número	
(3) Puntas de espárragos	15% en número	
(4) Trozos de espárragos con puntas	20% en número	
(5) Trozos de espárragos sin puntas	25% en número	

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Espárrago blanco pelado (Espárrago entero, corto)	59
(2) Espárrago blanco sin pelar	57
(3) Espárrago verde	50
(4) Otras formas de presentación	58

4 ETIQUETADO

Para los espárragos, el color deberá estar incluido en las formas de presentación según se definen en la Sección 1.2. Para el espárrago blanco, se deberá declarar “sin pelar” y/o “sin calibrar” de conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LA ZANAHORIA

(para ser incluido en el proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

(EN EL TRÁMITE 5/8)

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “zanahorias” el producto preparado a partir de raíces limpias y sanas de las variedades (cultivares) de zanahorias conforme a las características de la especie *Daucus carota* L., de las que se han eliminado las puntas, ápices verdes y la piel.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

(1) **Enteras:**

- (a) **Variedades de cultivo (cultivares) cónicas o cilíndricas:** Zanahorias que después de la elaboración retienen su forma original aproximada. El diámetro máximo, medido en ángulos rectos con relación al eje longitudinal, no deberá ser mayor de 50 mm. La diferencia de diámetro entre la zanahoria más grande y la más pequeña no deberá ser mayor de 3:1.
- (b) **Variedades de cultivo (cultivares) esféricas:** Zanahorias en completo estado de madurez, de forma casi redonda y en las cuales el diámetro máximo, en cualquier dirección, no es mayor de 45 mm.

(2) **Zanahorias enanas (tiernas) enteras:**

- (a) **Variedades de cultivo (cultivares) cónicas o cilíndricas:** Zanahorias enteras que tengan un diámetro no mayor a 23 mm y una longitud no mayor a 100 mm.
- (b) **Variedades de cultivo (cultivares) esféricas:** Zanahorias enteras que tengan un diámetro no mayor a 27 mm en cualquier dirección.

(3) **Mitades:** Zanahorias cortadas en dos por su eje longitudinal, de modo tal que se obtengan dos mitades aproximadamente iguales.

(4) **Cuartos:** Zanahorias cortadas en cuatro secciones aproximadamente iguales, mediante dos cortes perpendiculares al eje longitudinal.

(5) **Cortadas longitudinalmente:** Zanahorias cortadas longitudinalmente, sea en forma recta u ondulada, en cuatro o más unidades aproximadamente iguales, de aproximadamente 20 mm de longitud y no menos de 5 mm de ancho en el punto de anchura máxima.

(6) **Rodajas o anillos:** Zanahorias cortadas perpendicularmente al eje longitudinal, sea en forma recta u ondulada, en rodajas de un espesor máximo de aproximadamente 10 mm y un diámetro máximo de aproximadamente 50 mm.

(7) **Cubos:** Zanahorias cortadas en cubos con aristas no mayores de 15 mm.

(8) **Tiras, julianas, estilo francés o “Shoestring”:** Zanahorias cortadas longitudinalmente, sea en forma recta u ondulada, en tiras. La sección transversal no deberá ser mayor de 5 mm (medida en el lado más largo de la sección).

(9) **Trozos o piezas:** Zanahorias enteras cortadas en secciones que pueden ser de forma o tamaño irregulares.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Homogeneidad

- (1) **Longitud:** para las zanahorias definidas en las Secciones 1.2 (1) y (2) al menos el 75% de las zanahorias porcentaje expresado en unidades no deberá apartarse por más de 5 mm de la longitud promedio de las zanahorias, y al menos el 90% en unidades de las mismas no deberá apartarse por más de 10 mm de la longitud promedio de las zanahorias.

- (2) **Diámetro y otras medidas:** existe una tolerancia de 15% con respecto a la dimensión máxima.
- (3) Cualquier envase o unidad de muestreo que supere las tolerancias establecidas en los apartados (1) y (2) anteriores, se considerará “defectuoso”.

2.1.2 Definición de defectos y tolerancias

Zanahorias enteras y zanahorias enanas (tiernas) enteras, zanahorias en: mitades, cuartos o tiras.

Defectos	Definición	Tolerancias como porcentaje del peso del producto escurrido
(1) Macas	manchas o áreas de coloración anormal (decoloradas) con un diámetro mayor a 5 mm.	20
(2) Daño mecánico	daños producidos por roce o magullamiento durante el envasado.	10
(3) Malformaciones	deformaciones o grietas (fisuras) de crecimiento.	20
(4) Partes sin pelar	cuando el 30% o más de la superficie no está pelada.	20
(5) Fibrosas	zanahorias duras o leñosas debido al desarrollo de fibra.	10
(6) Ápices negros o verde oscuros	ápices con un anillo cuyo espesor mide 1 mm más que la mitad de su circunferencia.	20
(7) Materia vegetal extraña	materias vegetales provenientes de la zanahoria u otros materiales vegetales inocuos.	1 unidad por cada 1.000 g del contenido total del producto en el envase

La cantidad total de defectos de (1) a (6) no deberá superar el 25% del peso del producto escurrido.

Los defectos (3), (4) y (6) no se aplican a las zanahorias en cubos, rodajas, tiras y cubos dobles. Para estas formas de presentación, la cantidad total de defectos de (1), (2) y (5) no deberá superar el 25% del peso del producto escurrido.

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Zanahorias enteras	57,0
(2) Zanahorias en mitades, enanas (tiernas) enteras	62,5
(3) Cortadas longitudinalmente	52,0
(4) En cubos	62,5
(5) En tiras	56,5
(6) En cuartos, piezas o rodajas	56,5
(7) En trozos o piezas	56,5

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LOS FRIJOLES (JUDÍAS) VERDES Y FRIJOLILLOS
(para ser incluido en el proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)
(EN EL TRÁMITE 5/8)

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva,
se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “frijoles (judías) verdes” o “frijolillos” los productos preparados a partir de las vainas tiernas (o tallos), no completamente maduras y con los extremos despuntados de variedades conforme a las características de la especie *Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus coccineas* L. o *Phaseolus multiflorus* LMK. Los frijoles de los distintos grupos varietales, de acuerdo a su forma, podrán denominarse como sigue:

- (1) **Redondos:** frijoles cuyo ancho no es mayor a 1 ½ veces del grosor del frijol.
- (2) **Plano:** frijoles cuyo ancho es mayor de 1 ½ veces el grosor del frijol.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los frijoles (judías) verdes y frijolillos se pueden presentar en las siguientes formas y tamaños:

- (1) **Enteros:** vainas enteras de cualquier longitud.
- (2) **Cortados o en trozos:** secciones de vainas cortadas transversalmente con respecto al eje longitudinal en partes aproximadamente iguales con una longitud no menor de 20 mm.
- (3) **Trozos pequeños:** secciones de vainas cortadas transversalmente, de las cuales el 75% en número o más, tienen una longitud menor de 20 mm.
- (4) **“Shoestring”, cortados longitudinalmente, estilo francés:** secciones de vainas cortadas en tiras, de un espesor menor a 6,5 mm, de los cuales la mayoría está cortada diagonal ó longitudinalmente.
- (5) **Cortados diagonalmente:** secciones cortadas en un ángulo de aproximadamente 45 grados con relación al eje longitudinal.

1.3 CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO (opcional)

Los frijoles (judías) verdes y los frijolillos definidos en la Sección 1.2 (1) se pueden clasificar por tamaños. Si ése es el caso, se clasifican de acuerdo al siguiente cuadro.¹ El tamaño se mide tomando el diámetro en el eje principal en el punto más ancho de una sutura a otra.

Tamaño (calibre)	Criterios de clasificación (diámetro máximo - mm) ²		Porcentaje máximo (frijoles (judías) fuera de la escala de calibres en m/m)	
	Redondos	Planos		
(1) Extra pequeño	1	5,8 – 6,5	-	10%
(2) Muy pequeño	2	7,3 – 8,0	5,8	10%
(3) Pequeño	3	8,3 – 9,0	7,3	15%
(4) Mediano	4	9,5 – 10,5	8,3	25%
(5) Grande	5	10,5 – 10,7	9,5	
(6) Extra grande	6	más de 10,7	más de 9,5	
(7) No calibrados		No clasificados (*)		Selección natural debida al tamaño de los frijoles (judías) (*)

¹ La designación por tamaños indicada en el cuadro, u otras disposiciones de tamaño, pueden ser utilizadas de conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

² Los diámetros máximos indicados en la columna “redondos” no son equivalentes a una escala o rango. Esto significa que, por ejemplo, para el tamaño extra pequeño o “1”, el diámetro máximo sería 5,8 o 5,9 o 6,5.

- (*) **No clasificados:** frijoles (judías) que mantienen su tamaño original después de la limpieza, sin la separación o adición de frijoles (judías) clasificados.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Definición de defectos

- (1) **Vainas fibrosas:** una vaina fibrosa corresponde a un frijol (judía) en el cual una de las hebras alrededor de la vaina es resistente a la tracción.
- (2) **Vainas con puntas:** Frijoles (judías) con pedúnculos (los frijoles (judías) que tienen únicamente la protuberancia donde existía el pedúnculo, no se consideran como vainas con puntas).
- (3) **Vainas dañadas:** Los frijoles (judías) se consideran dañados si tienen vainas que presentan roya, macas de un diámetro mayor de 5 mm, manchas, o que a partir de un examen organoléptico, su piel se ha engrosado disminuyendo, por lo tanto, el valor nutritivo.
- (4) **Fragmentos de frijoles (judías):** Las secciones de frijoles (judías) cuya longitud sea menor a 20 mm (para conservas de frijoles (judías) enteros).
- (5) **Materia vegetal inocua:** Las partes de la planta (frijol (judía)) y la materia vegetal extraña inocua, se consideran desechos vegetales.

2.1.2 Defectos y tolerancias

Los siguientes límites de defectos se expresan en porcentajes en relación al peso del producto escurrido.

Cuando se analicen de acuerdo con el plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5, los frijoles (judías) en conserva deberán estar libres de defectos como se indica a continuación:

Defectos	Tolerancias (% m/m)
(1) Vainas fibrosas	3
(2) Vainas con puntas	3
(3) Vainas defectuosas	10
(4) Fragmentos de frijoles (judías)	4
(5) Materia vegetal inocua	4
(6) Total de defectos	15

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Enteros	50
(2) Otras formas de presentación, excepto “Shoestring”, cortados longitudinalmente, estilo francés	52
(3) “Shoestring”, cortados longitudinalmente, estilo francés	50

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LOS GUI SANTES (ARVEJAS) VERDES
(para ser incluido en el proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)
(EN EL TRÁMITE 5/8)

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva,
se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “guisantes (arvejas) verdes” el producto preparado a partir de los granos tiernos extraídos de la vaina aún no madura (verde) de *Pisum sativum* L, de las variedades lisas, rugosas o de otro tipo (cruces o híbridos de las variedades de semillas rugosas redondas) pero excluyendo a la subespecie *macrocarpum*.

Cuando los guisantes (arvejas) sean de las variedades rugosas verdes y dulces o de híbridos que tienen características similares, se conocerán como “guisantes (arvejas) verdes dulces”.

1.3 CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO (opcional)

Los guisantes (arvejas) verdes se pueden clasificar por tamaños de acuerdo al siguiente cuadro:¹

Tamaño (calibre)	Diámetro de las perforaciones circulares de la criba (tamiz) en milímetros	
	Pasa a través del tamiz	No pasa a través del tamiz
Guisantes (arvejas) verdes lisos		
1) Extra pequeño		7,5
2) Muy pequeño	7,5	8,2
3) Pequeño	8,2	8,75
4) Mediano	8,75	9,3
5) Grande	9,3	
Guisantes (arvejas) verdes dulces rugosas		
6) Extra pequeño		7,5
7) Muy pequeño	7,5	8,2
8) Pequeño	8,2	9,3
9) Mediano	9,3	10,2
10) Grande	10,2	

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Definición de defectos y tolerancias

Los guisantes (arvejas) en conserva pueden contener una cantidad muy pequeña de sedimento y deberán estar bastante libres de defectos de acuerdo a los límites que se indican a continuación:

¹ La designación por tamaños indicada en el cuadro, u otras disposiciones de tamaño, pueden ser utilizadas de conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

Defectos	Definición	Límites máximos (basado en el peso escurrido del guisante (arveja))
(1) Guisantes (arvejas) con macas	guisantes (arvejas) con pequeñas manchas o puntos (motas).	5% m/m
(2) Guisantes (arvejas) con macas graves	guisantes (arvejas) que están manchados (moteados), decolorados, o dañados algún modo - inclusive aquéllos comidos por gusanos - hasta el punto que resulte gravemente afectada su apariencia o calidad comestible.	1% m/m
(3) Fragmentos de guisantes (arvejas)	porciones de guisantes (arvejas), cotiledones separados o sueltos, cotiledones aplastados o parcial o totalmente rotos, pieles (hollejos) sueltas, pero sin incluir los guisantes (arvejas) enteros con la piel (hollejo) desprendida.	10% m/m
(4) Guisantes (arvejas) amarillos	todo el guisante (arveja) es marcadamente amarillo, pero sin ser el llamado guisante (arvejas) “rubio” que es de color muy pálido.	2% m/m
(5) Materia vegetal extraña	cualesquier parte de la mata (tallo), hoja, o vaina de la planta del guisante (arveja) u otra materia vegetal inocua, que no fueron añadidas intencionalmente como ingrediente.	0,5% m/m
Total de los defectos (1), (2), (3), (4), (5)		12% m/m

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de Presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Extra pequeño	66%
(2) Muy pequeño	
(3) Pequeño	
(4) Mediano	62,5%
(5) Grande	
(6) No clasificado	59%

4 ETIQUETADO

4.1 Cuando los guisantes (arvejas) verdes no están clasificados, la etiqueta puede indicar “sin clasificar” muy cerca del nombre del producto.

4.2 El nombre del producto puede ser “guisantes (arvejas)”, “guisantes (arvejas) verdes”, “*garden peas*”, “*green garden peas*”, “guisantes (arvejas) tempraneras”, “guisantes (arvejas) dulces”, “*petit pois*”, o el nombre equivalente utilizado en el país de venta al por menor.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA EL PALMITO / CORAZONES DE PALMITO
(para ser incluido en el proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)
(EN EL TRÁMITE 5/8)

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva,
se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “corazón (cogollo) de palmito / palmito” el producto preparado a partir de las yemas terminales de las palmas (meristemas superior e inferior), donde tallos tiernos crecen libres de partes fibrosas que no son comestibles. El producto presenta una estructura heterogénea y las características de las especies de palma aptas para el consumo humano.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

(1) Los palmitos se pueden presentar como se indican a continuación:

- (a) Los “**corazones de palmito**” corresponden a las yemas terminales de las palmas, cortadas transversalmente en trozos, de una longitud mínima de 40 mm y una máxima dependiente del tamaño del envase, con forma variable, entre cónica y cilíndrica.
- (b) Las “**trozos de palmito**” corresponden a trozos obtenidos tanto de la porción superior como inferior de la parte apical del meristemo, cortado regular o irregularmente con una longitud mínima de 5 mm y una máxima de 39 mm.
- (c) Las “**rebanadas**” de “**corazones de palmito**” corresponden al producto que proviene de la porción superior de la parte apical del meristemo, cortados transversalmente en trozos con un espesor mínimo de 15 mm y máximo de 40 mm.
- (d) Los “**medallones**” corresponden a rebanadas de la porción inferior a la parte apical del meristemo cortados regularmente con un diámetro mínimo de 20 mm y un espesor de 3 a 10 mm.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Homogeneidad

(1) Se cumple con las especificaciones establecidas en la Sección 1.2 con respecto a las formas de presentación de los palmitos cuando: La longitud, el diámetro y/o el espesor de las unidades de muestra, de acuerdo con la forma de presentación, son bastante uniformes. Se entiende por “bastante uniforme”, en base al promedio de las muestras y sujetos al cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Sección 1.2,

- (a) que el intervalo entre la longitud de todas las unidades y la longitud predominante no sea mayor de ± 10 mm.
- (b) el intervalo entre el espesor de todas las unidades y el espesor predominante no sea mayor de ± 10 mm.
- (c) el intervalo entre el diámetro de todas las unidades y el diámetro predominante no sea mayor de ± 10 mm.

2.1.2 Definición de defectos y tolerancias

Defectos	Definición	Porcentaje con respecto al peso escurrido del producto
(1) Textura defectuosa	dura o fibrosa y/o excesivamente blanda, que afecten seriamente la calidad comestible del producto.	10
(2) Impurezas minerales	Tales como: arena, arenilla u otras materias terrosas.	0,1

Defectos	Definición	Porcentaje con respecto al peso escurrido del producto
(3) Unidades dañadas	unidades que presentan alteraciones de color, cicatrices, rasguños, raspaduras u otros defectos parecidos que afecten seriamente el aspecto del producto.	15
(4) Daño mecánico	unidades rotas o agrietadas, fragmentos o trozos desprendidos, que afecten seriamente el aspecto del producto.	10
(5) Color anormal	unidades que se apartan considerablemente del color típico del producto.	10
(6) Defectos fisiológicos	productos que comprenden meristemas del estípite de la palma para los “corazones (cogollos) de palmito” y las “rebanadas de corazones (cogollos) de palmitos”.	10
Cantidad total de defectos para corazones (cogollos) de palmito		20
Cantidad total de defectos para las otras formas de presentación		25

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Corazones (cogollos) de palmito	50
(2) Otras formas de presentación	52

4 ETIQUETADO

El nombre de “palmito” / “corazones (cogollos) de palmito” se puede complementar con el nombre común de la palma utilizada.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LOS GUI SANTES (ARVEJAS) MADUROS ELABORADOS¹
(para ser incluido en el proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)
(EN EL TRÁMITE 5/8)

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “guisantes (arvejas) maduros elaborados” el producto preparado a partir de los granos limpios, sanos, enteros, desgranados y secos, conforme con las características de la especie *Pisum sativum* L., que han sido remojados, excluida la sub-especie *macrocarpum*.

1.2 DEFINICION DE DEFECTOS Y TOLERANCIAS

Defectos	Definición	Límites máximos en peso escurrido (%)
(1) Guisantes (arvejas) con macas	guisantes (arvejas) con pequeñas manchas o puntos (motas)	10 m/m
(2) Guisantes (arvejas) con macas graves	guisantes (arvejas) con puntos (motas), defectos de coloración o dañados algún tipo - inclusive aquéllos comidos por gusanos - hasta el punto que resulte gravemente afectada su apariencia o calidad comestible.	2 m/m
(3) Fragmentos de guisantes (arvejas)	porciones de guisantes (arvejas) tales como cotiledones separados o sueltos, cotiledones aplastados o parcial o totalmente rotos, pieles (hollejos) sueltas.	10 m/m
(4) Materia vegetal extraña	cualquier parte de la mata (tallo), pedúnculo, hoja, o vaina de la planta del guisante (arveja) y cualquier otra materia vegetal.	0,5 m/m

El total de los defectos (1), (2), (3) y (4) no deberá superar 15% m/m en peso.

2 ETIQUETADO

Cuando el color de los guisantes (arvejas) maduros elaborados no es verde, se debe declarar su color, por ejemplo: guisantes (arvejas) cafés o guisantes (arvejas) amarillos.

¹ También conocidos en ciertos países como “guisantes (arvejas) secos en conserva” o “guisantes (arvejas) secos elaborados”.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA EL MAÍZ DULCE

(para ser incluido en el proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

(EN EL TRÁMITE 5/8)

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “maíz dulce” el producto preparado a partir de granos limpios y sanos de maíz dulce, de color blanco o amarillo, conforme a las características de la especie *Zea mays saccharata* L.

Los granos enteros se pueden envasar con o sin un medio líquido de cobertura.

Crema de maíz (maíz cremoso): Granos enteros o cortados parcialmente y envasados en un compuesto cremoso obtenido de los granos de maíz y otros líquidos e ingredientes de conformidad con la Sección 2.1, para dar un producto de consistencia cremosa.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes autorizados

- (a) almidón original para la crema de maíz;
- (b) Para el maíz dulce: pedazos de pimiento verde o rojo o una mezcla de ambos u otras hortalizas en una proporción total por debajo del 15% del peso neto del producto.

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

2.2.1 Color, sabor y textura

La crema de maíz deberá presentar una consistencia ligera, pero no excesivamente líquida, o podrá ser densa y espesa pero no excesivamente seca o pastosa, de modo que al cabo de 2 minutos, pueda haber una separación moderada pero no excesiva de líquido libre.

2.2.2 Definición de defectos y tolerancias

Los granos de maíz dulce deberán tener una textura bastante suave, que ofrezca cierta resistencia al mascarlos, pero sin ser duros ni correosos.

El producto terminado deberá estar prácticamente exento de fragmentos de mazorcas, hebras, vainas (farfolla/chala), granos con coloración anormal o malformaciones, materia vegetal extraña y otros defectos no mencionados explícitamente los cuales no deberán superar los siguientes límites:

Defectos	Definición	Tolerancias Maíz dulce/peso escurrido	Tolerancias crema de maíz/peso neto
(1) Materia vegetal extraña	Marzorcas y vainas	1 cm ³ /400 g y 7 cm ² /400 g ¹	1 cm ³ /600 g y 7 cm ² /600 g ¹
	Espigas	180 mm en 28 g	150 mm en 28 g
(2) Granos manchados	Granos afectados por una lesión producida por insectos o enfermedades, o que presentan un color anormal.	7 granos o unidades dañadas y seriamente dañadas, pero no puede haber más de 5 seriamente dañadas por cada 400 g ¹	—

¹ o porcentaje equivalente (m/m).

Defectos	Definición	Tolerancias Maíz dulce/peso escurrido	Tolerancias crema de maíz/peso neto
(3) Granos dañados	Granos que mantienen un parte de mazorca o materia dura adherida a ellos.	2% m/m	–
(4) Granos agrietados (partidos) u hollejos vacíos (afrecho)	Granos totalmente abiertos.	20% m/m	–

Cualquier unidad donde el porcentaje de defectos sea mayor que las tolerancias establecidas anteriormente, se considerará “defectuosa”.

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO (sólo para el maíz dulce en conserva)

Granos enteros	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Con un medio líquido de cobertura	61
(2) Envasado al vacío o sin un medio líquido de cobertura	67

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 ESPESANTES (sólo para la crema de maíz)

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF
1401	Almidones tratados con ácido	
1402	Almidones tratados con alcalis	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
1450	Almidón octenil sódico	
1451	Almidón oxidado acetilado	

5 ETIQUETADO

5.1 Para el maíz dulce, la palabra “blanco” se deberá declarar como parte del nombre del producto cuando se utilice la variedad de maíz blanco.

5.2 Cuando se añaden pimientos verdes o rojos u otras hortalizas (Sección 2.1.1 b) se deberá declarar muy cerca del nombre.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA EL MAÍZ ENANO O MAÍZ TIERNO
(para ser incluido en el proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

(EN EL TRÁMITE 5/8)

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “maíz enano” o “maíz tierno” al producto preparado a de las mazorcas de maíz tierno seleccionadas, recogidas antes de ser polinizadas, de las variedades comerciales conforme a las características de la especie *Zea mays* L., de las cuales se han eliminado la hebras y la vaina (farfolla/chala).

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

El maíz enano se puede presentar como se indica a continuación

- (1) **Entero:** mazorca entera de maíz enano de la cual se han eliminado las hebras, la vaina (farfolla/chala) y la espiga.
- (2) **Maíz en trozos:** maíz enano con un diámetro no mayor de 25 mm, cortado transversalmente en secciones que tienen una longitud de 1,5 a 4 cm.

1.3 CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO (opcional)

El maíz enano (tierno) en conserva se puede clasificar por tamaño de acuerdo al siguiente cuadro.¹

Tamaño de la mazorca	Longitud (cm)	Diámetro (cm)
(1) Extra grande	10 – 13	1,8 – 2,5
(2) Grande	8 – 10	1,0 – 2,0
(3) Mediano	6 – 9	1,0 – 1,8
(4) Pequeño	4 – 7	< 1,5

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Homogeneidad

Para cada tamaño de maíz enano entero, la longitud de la mazorca más larga no deberá superar por más de 3 cm la longitud de la mazorca más corta en cada envase.

Cualquier envase o unidad (muestra) que supere las tolerancias establecidas en el apartado (1) se considerará “defectuosa”.

2.1.2 Definición de defectos y tolerancias

2.1.2.1 Maíz enano en trozos

Defectos	Límites máximos en peso escurrido (tamaño de la muestra 1 kg)
(1) Tamaño demasiado grande o demasiado pequeño	5%
(2) Decoloración	5%
(3) Piel	5%
(4) Hebra	20 cm de hebras rotas juntas
Total de defectos excluyendo al apartado (4)	15%

¹ La designación por tamaños indicada en el cuadro, u otras disposiciones de tamaño, pueden ser utilizadas de conformidad con la legislación del país de venta al por menor.

2.1.2.2 *Maíz enano entero*

Defectos	Definición	Límites máximos en peso escurrido (tamaño de la muestra 1 kg)
(1) Decoloración		5%
(2) Forma irregular		5%
(3) Vaina (farfolla/chala) y espigas tiernas		10%
(4) Hebras sueltas (separadas) de la mazorca		20 cm de hebras sueltas reunidas
(5) Punta marrón (café)		5%
(6) Punta rota con un diámetro mayor de 5 mm	se refiere a la punta de la mazorca rota después de envasarse. Cuando se reúnen estos trozos, se deberá reproducir la forma de la mazorca original.	5%
(7) Daño debido al corte		10%
(8) Trozos rotos	se refiere a las porciones de trozos rotos que no se pueden reunir para reproducir la forma de la mazorca original.	2%
Total de defectos excluyendo al apartado (4)		25%

3 **PESOS Y MEDIDAS**

3.1 **PESO ESCURRIDO MÍNIMO**

El del maíz enano entero y del maíz enano en trozos no deberá ser menor del 40% para en envase pequeño menor de 20 oz. o 500 ml y 50% para los otros.

**MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

**Norma del Codex para los Productos Acuosos de Coco: Crema de Coco y Leche de Coco
CODEX STAN 240-2003**

Disposición	Método	Principio	Nota	Tipo
Grasas Totales	Bligh-Dyer	Gravimetría	Método de extracción de Cloroformometanol para alimentos en general.	IV
Grasas Totales	AOAC 963.15	Gravimetría	Método de Extracción Soxhlet para alimentos / granos de cacao y sus productos.	I
Grasas Totales	AOAC 983.23	Gravimetría	Método de extracción de Cloroformometanol para alimentos en general.	I
Grasas Totales	ISO 1211:1999	Gravimetría método de hidrólisis alcalina método de Röse - Gottlieb		
Sólidos Totales	ISO 6731:1989	Gravimetría Secado en horno de aire caliente a $102 \pm 2^\circ\text{C}$		
Sólidos No Grasos	ISO 1211:1999 y ISO 6731:1989	Gravimetría método de hidrólisis alcalina método de Röse - Gottlieb Gravimetría Secado en horno de aire caliente a $102 \pm 2^\circ\text{C}$ Cálculo: sustracción del total de grasas del total de sólidos		
Humedad	ISO 6731:1989	Gravimetría Secado en horno de aire caliente a $102 \pm 2^\circ\text{C}$ Cálculo: sustracción del total de sólidos de 100		

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Con miras a su posible inclusión en las normas en una instancia posterior, se solicitan comentarios que justifiquen la necesidad de los siguientes aditivos alimentarios en cada una de las normas mencionadas más abajo. Los aditivos alimentarios y sus dosis máximas aceptables de uso se tomaron de las categorías de alimentos pertinentes según figuran en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192) (NGAA). Estos aditivos alimentarios y sus dosis máximas aceptables de uso fueron adoptados por la Comisión o están en el Trámite de Procedimiento y se aplican a cada una de las normas especificadas más abajo.

Las observaciones presentadas que justifiquen la necesidad tecnológica de estos aditivos deberán enmarcarse en los criterios para la justificación del uso de aditivos alimentarios según se indica en la Sección 3.2 de la Norma General para Aditivos Alimentarios y en la Sección 2 del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius en particular las relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales en lo que respecta a los aditivos.

3.2 JUSTIFICACIÓN PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

La utilización de aditivos alimentarios se justifica sólo cuando su uso es ventajoso, no presenta un riesgo apreciable para la salud de los consumidores, no confunde al consumidor, sirve para llevar a cabo una o más funciones tecnológicas establecidas en la Norma y para satisfacer las necesidades establecidas en los apartados (a) – (d), y cuando estos objetivos no se pueden alcanzar por otros medios más convenientes desde el punto de vista económico y tecnológico:

- a) conservar el valor nutritivo de los alimentos. La reducción intencional del valor nutritivo del alimento se justifica sólo en aquellas circunstancias especificadas en el apartado (b) y cuando el alimento no constituye un aporte significativo a la dieta regular del individuo;
- b) proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios a los alimentos elaborados para grupos de consumidores con regímenes especiales de dieta;
- c) realzar la calidad de conservación, la estabilidad del alimento o para mejorar sus propiedades organolépticas, siempre que esto no cambie su naturaleza, sustancia o calidad que pudiera inducir a engaño al consumidor;
- d) proporcionar apoyo en la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado/ empaque, transporte, almacenamiento del alimento, siempre que el aditivo no se use para enmascarar los efectos de la utilización de materia prima de baja/mala calidad o de prácticas o técnicas no deseables (incluidas prácticas no higiénicas) llevadas a cabo durante el curso de cualquier de las actividades mencionadas.

Frutas y Hortalizas Encurtidas

Pickled Fruits and Vegetables						
INS	Substance	GSFA ¹				
		Food Cat. No.	ML	Step	Comment	
Acidity Regulators						
297	Fumaric Acid	04.2.2.7		GMP	4	
327	Calcium Lactate	04.2.2.7	10,000	mg/kg	4	Note 58 ²
331iii	Trisodium Citrate	04.2.2.7		GMP	4	
350ii	Sodium Malate	04.2.2.7		GMP	4	
355-357, 359	Adipates	04.2.2.3 ³	50,000	mg/kg	7	Note 1 ⁴
		04.2.2.7	50,000	mg/kg	4	Note 1
365	Sodium Fumarate	04.2.2.7		GMP	4	
500i	Sodium Carbonate	04.2.2.7		GMP	4	
501i	Potassium Carbonate	04.2.2.7		GMP	4	
504i	Magnesium Carbonate	04.2.2.7	5000	mg/kg	4	Note 36 ⁵

¹ Codex General Standard for Food Additives (GSFA) (CODEX STAN 192-2006).

² **Note 58** As calcium.

³ Food Category Number 04.2.2.3: Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce.

⁴ **Note 1** As adipic acid.

Pickled Fruits and Vegetables						
INS	Substance	GSFA ¹				
		Food Cat. No.	ML	Step	Comment	
Antioxidants						
301	Sodium Ascorbate	04.2.2.7		GMP	4	
315	Erythorbic Acid	Table 3		GMP	Adopted	
316	Sodium Erythorbate	04.2.2.7		GMP	4	
322	Lecithin	04.2.2.7		GMP	4	
Colours						
100i	Curcumin	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
		04.2.2.7	500	mg/kg	4	
102	Tartrazine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
		04.2.2.7	500	mg/kg	4	
104	Quinoline Yellow	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
110	Sunset Yellow FCF	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	200	mg/kg	6	
120	Carmines	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
122	Azorubine	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
123	Amaranth	04.2.2.3	300	mg/kg	7	
		04.2.2.7	300	mg/kg	4	
124	Ponceau 4R	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
127	Erythrosine	04.2.2.3	300	mg/kg	6	
		04.2.2.7	300	mg/kg	3	
129	Allura Red AC	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
132	Indigotine	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
133	Brilliant Blue FCF	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
		04.2.2.7	500	mg/kg	3	
143	Fast Green FCF	04.2.2.3	300	mg/kg	Adopted	
		04.2.2.7	300	mg/kg	3	
150a	Caramel Colour, Class I	04.2.2.7		GMP	4	
150b	Caramel Colour, Class II	04.1.2	80,000	mg/kg	4	
		04.2.2	80,000	mg/kg	4	
150c	Caramel Colour, Class III	04.1.2	80,000	mg/kg	3	
		04.1.2.3		GMP	Adopted	
		04.2.2	80,000	mg/kg	3	
		04.2.2.3	500	mg/kg	Adopted	
		04.2.2.7		GMP	6	
151	Brilliant Black PN	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
155	Brown HT	04.2.2.3	500	mg/kg	7	
160aii	Carotenes, Vegetable	04.1.2.3	1000	mg/kg	Adopted	
		04.1.2.10	200	mg/kg	Adopted	
		04.2.2.3	1320	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1000	mg/kg	Adopted	
160ai, aii, e, f	Carotenoids	04.2.2.7	1000	mg/kg	3	
160b	Annatto Extracts	04.2.2.3	300	mg/kg	7	
		04.2.2.7	200	mg/kg	7	Note 9 ^b
161bi	Lutein from <i>Tagetes erecta</i>	04.2.2.7		GMP	4	
161g	Canthaxanthin	04.2.2.3		GMP	6	
163ii	Grape Skin Extract	04.1.2.10	1500	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1500	mg/kg	3	
172i-iii	Iron Oxides	04.2.2.3	500	mg/kg	6	
Firming Agents						
523	Aluminium Ammonium Sulphate	04.2.2.3	35	mg/kg	Adopted	Note 6 ^c
		04.2.2.7	500	mg/kg	6	
Flavour Enhancers						
627	Disodium Guanylate, 5'	04.2.2.7		GMP	4	
631	Disodium Inosinate, 5'	04.2.2.7		GMP	4	
634	Calcium Ribonucleotides, 5'	04.2.2.7		GMP	4	
635	Disodium Ribonucleotides 5'	04.2.2.7		GMP	4	

⁵ **Note 36** Residual level.

⁶ **Note 9** As total bixin or norbixin.

⁷ **Note 6** As aluminium.

Pickled Fruits and Vegetables						
INS	Substance	GSFA ¹				
		Food Cat. No.	ML	Step	Comment	
Preservatives						
214, 216, 218	Hydroxybenzoates	04.1.2.3	800	mg/kg	7	Note 27
		04.1.2.10	800	mg/kg	7	Note 27
		04.2.2.3	1000	mg/kg	7	Note 27 ⁸
		04.2.2.7	300	mg/kg	7	Note 27
220-225, 227, 228	Sulphites	04.2.2.7	500	mg/kg	Adopted	Note 44 ⁹
262(ii)	Sodium Diacetate	04.1.2.3		GMP	7	
		04.2.2.3		GMP	7	
Sequestrants						
334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	Tartrates	04.1.2.10		GMP	7	Note 45 ¹⁰
450iii	Tetrasodium Diphosphate ¹¹					
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.1.2.3	1100	mg/kg	7	Note 33
		04.2.2.3	2200	mg/kg	7	Note 33 ¹²
		04.2.2.7	2200	mg/kg	7	Note 33 and 76 ¹³
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	04.2.2.7		GMP	4	
472e	Diacetyltartaric and fatty esters of glycerol	04.1.2.10	2500	mg/kg	Adopted	
		04.2.2.7	2500	mg/kg	Adopted	
576	Sodium Gluconate	04.2.2.7		GMP	4	
Sweeteners						
420	Sorbitol (Including Sorbitol Syrup)	04.2.2.7	70,000	mg/kg	4	
950	Acesulfame Potassium	04.1.2.3	200	mg/kg	6	
		04.1.2.10	1000	mg/kg	3	
		04.2.2.3	1000	mg/kg	3	
		04.2.2.7	1000	mg/kg	3	
951	Aspartame	04.1.2.10	2000	mg/kg	6	
		04.2.2.7	2500	mg/kg	6	
953	Isomalt	04.2.2.7	50,000	mg/kg	4	
954	Saccharin	04.2.2.7	500	mg/kg	6	
957	Thaumatococin	04.2.2.7		GMP	4	
961	Neotame	04.1.2.3	100	mg/kg	3	
		04.1.2.10	65	mg/kg	3	
		04.2.2.3	10	mg/kg	3	
		04.2.2.7	33	mg/kg	3	
962	Aspartame-Acesulfame Salt	04.1.2.3	450	mg/kg	3	Note 113 ¹⁴ & 144
		04.2.2.3	460	mg/kg	3	Note 119 ¹⁵ & 144 ¹⁶
		04.2.2.7	2270	mg/kg	3	Note 113
965	Maltitol and Maltitol Syrup	04.2.2.7	100,000	mg/kg	4	
966	Lactitol	04.2.2.7	10,000	mg/kg	4	
967	Xylitol	04.2.2.7	10,000	mg/kg	4	

⁸ **Note 27** As p-hydroxybenzoic acid.

⁹ **Note 44** As residual SO₂.

¹⁰ Note 45 As tartaric acid.

¹¹ In the draft standard (CX/PFV 06/23/4), sodium pyrophosphate (INS 451iii) was included with an acceptable maximum use level of 2200 mg/kg, but this reference does not exist in the Codex INS (CODEX GL 36. The 23rd CCPFV was of the opinion that it was a typing error and thought that the substance in question was INS 450iii Tetrasodium Diphosphate.

¹² **Note 33** As phosphorus.

¹³ **Note 76** Use in potatoes only.

¹⁴ **Note 113** Use level reported as acesulfame potassium equivalents.

¹⁵ **Note 119** Use level reported as aspartame equivalents.

¹⁶ **Note 144** For use in sweet and sour products only.

GSFA Table 3 Food Additives by Food Additive Functional Class

Table 3 Acidity Regulators			
INS	Additive	INS	Additive
170i	Calcium Carbonate	380	Triammonium Citrate
261	Potassium Acetates	500i	Sodium Carbonate
263	Calcium Acetate	500ii	Sodium Hydrogen Carbonate
264	Ammonium Acetate	500iii	Sodium Sesquicarbonate
297	Fumaric Acid	501i	Potassium Carbonate
325	Sodium Lactate	501ii	Potassium Hydrogen Carbonate
326	Potassium Lactate	503i	Ammonium Carbonate
327	Calcium Lactate	503ii	Ammonium Hydrogen Carbonate
328	Ammonium Lactate	504i	Magnesium Carbonate
329	Magnesium Lactate (DL-)	504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate
331i	Sodium Dihydrogen Citrate	507	Hydrochloric Acid
331iii	Trisodium Citrate	514	Sodium Sulphate
332i	Potassium Dihydrogen Citrate	515	Potassium Sulphate
332ii	Tripotassium Citrate	524	Sodium Hydroxide
333	Calcium Citrates	525	Potassium Hydroxide
350i	Sodium Hydrogen Malate	526	Calcium Hydroxide
350ii	Sodium Malate	527	Ammonium Hydroxide
351i	Potassium Hydrogen Malate	528	Magnesium Hydroxide
351ii	Potassium Malate	529	Calcium Oxide
352ii	Calcium Malate	575	Glucono Delta-Lactone
365	Sodium Fumarate	578	Calcium Gluconate
380	Ammonium Citrate	580	Magnesium Gluconate

Table 3 Antifoaming Agents	
INS	Additive
404	Calcium Alginate

Table 3 Antioxidants			
INS	Additive	INS	Additive
301	Sodium Ascorbate	322	Lecithins
302	Calcium Ascorbate	325	Sodium Lactate
303	Potassium Ascorbate	326	Potassium Lactate
315	Erythorbic Acid	330	Citric Acid
316	Sodium Erythorbate	1102	Glucose Oxidase (Aspergillus Niger var.)

Table 3 Colours			
INS	Additive	INS	Additive
150a	Caramel Colour, Class I	171	Titanium Dioxide

Table 3 Firming Agents			
INS	Additive	INS	Additive
333	Calcium Citrates	526	Calcium Hydroxide
511	Magnesium Chloride	580	Magnesium Gluconate
516	Calcium Sulphate		

Table 3 Flavour Enhancers

INS	Additive	INS	Additive
580	Magnesium Gluconate	631	Disodium Inosinate, 5'-
620	Glutamic Acid (L+)-	632	Dipotassium Inosinate, 5'-
622	Monopotassium Glutamate, L-	633	Calcium Inosinate, 5'-
623	Calcium Glutamate, DI-L-	634	Calcium Ribonucleotides, 5'-
624	Monoammonium Glutamate, L-	635	Disodium Ribonucleotides, 5'-
625	Magnesium Glutamate, DI-L-	957	Thaumatococcus
626	Guanylic Acid, 5'-	968	Erythritol
627	Disodium Guanylate, 5'-	1101ii	Papain
628	Dipotassium Guanylate, 5'-	1101iii	Bromelain
629	Calcium Guanylate, 5'-	1104	Lipase (Animal Sources)
630	Inosinic Acid, 5'-	1104	Lipase (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)

Table 3 Preservatives

INS	Additive	INS	Additive
260	Acetic Acid, Glacial	280	Propionic Acid
261	Potassium Acetates	281	Sodium Propionate
262i	Sodium Acetate	282	Calcium Propionate
263	Calcium Acetate	283	Potassium Propionate

Table 3 Sequestrants

INS	Additive	INS	Additive
262i	Sodium Acetate	472a	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol
330	Citric Acid	472c	Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol
331i	Sodium Dihydrogen Citrate	472b	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol
331iii	Trisodium Citrate	516	Calcium Sulphate
332i	Potassium Dihydrogen Citrate	576	Sodium Gluconate
332ii	Tripotassium Citrate	577	Potassium Gluconate
333	Calcium Citrates		

Table 3 Sweeteners

INS	Additive	INS	Additive
420	Sorbitol (Including Sorbitol Syrup)	965	Maltitol (Including Maltitol Syrup)
421	Mannitol	966	Lactitol
953	Isomalt	967	Xylitol
957	Thaumatococcus	968	Erythritol
964	Polyglycitol Syrup		

Concentrado de Tomate Elaborado

Table 3 Acidity Regulators			
INS	Additive	INS	Additive
170i	Calcium Carbonate	500i	Sodium Carbonate
260	Acetic Acid, Glacial	500ii	Sodium Hydrogen Carbonate
261	Potassium Acetates	500iii	Sodium Sesquicarbonate
262i	Sodium Acetate	501i	Potassium Carbonate
263	Calcium Acetate	501ii	Potassium Hydrogen Carbonate
264	Ammonium Acetate	503i	Ammonium Carbonate
270	Lactic Acid	503ii	Ammonium Hydrogen Carbonate
296	Malic Acid (DL-)	504i	Magnesium Carbonate
297	Fumaric Acid	504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate
325	Sodium Lactate	507	Hydrochloric Acid
326	Potassium Lactate	514	Sodium Sulphate
327	Calcium Lactate	515	Potassium Sulphate
328	Ammonium Lactate	524	Sodium Hydroxide
329	Magnesium Lactate (DL-)	525	Potassium Hydroxide
350i	Sodium Hydrogen Malate	526	Calcium Hydroxide
350ii	Sodium Malate	527	Ammonium Hydroxide
351i	Potassium Hydrogen Malate	528	Magnesium Hydroxide
351ii	Potassium Malate	529	Calcium Oxide
352ii	Calcium Malate	575	Glucono Delta-Lactone
365	Sodium Fumarate	578	Calcium Gluconate
380	Ammonium Citrate	580	Magnesium Gluconate
380	Triammonium Citrate		

Tomate en Conserva

Preserved Tomatoes						
INS	Substance	GSFA				
		Food Cat. No.	ML	Step	Comment	
Acidity regulators						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.2.2.4 ¹⁷	2200	mg/kg	7	Note 33 ¹⁸
Firming agents						
341i	Mono-Calcium Phosphate	See Phosphates				
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.2.2.4 ¹⁹	2200	mg/kg	7	Note 33 ²⁰

¹⁷ Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds.

¹⁸ **Note 33** As phosphorus.

¹⁹ Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds.

²⁰ **Note 33** As phosphorus.

Table 3 Acidity Regulators			
INS	Additive	INS	Additive
170i	Calcium Carbonate	500i	Sodium Carbonate
260	Acetic Acid, Glacial	500ii	Sodium Hydrogen Carbonate
261	Potassium Acetates	500iii	Sodium Sesquicarbonate
262i	Sodium Acetate	501i	Potassium Carbonate
263	Calcium Acetate	501ii	Potassium Hydrogen Carbonate
264	Ammonium Acetate	503i	Ammonium Carbonate
270	Lactic Acid	503ii	Ammonium Hydrogen Carbonate
296	Malic Acid (DL-)	504i	Magnesium Carbonate
297	Fumaric Acid	504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate
325	Sodium Lactate	507	Hydrochloric Acid
326	Potassium Lactate	514	Sodium Sulphate
328	Ammonium Lactate	515	Potassium Sulphate
329	Magnesium Lactate (DL-)	524	Sodium Hydroxide
350i	Sodium Hydrogen Malate	525	Potassium Hydroxide
350ii	Sodium Malate	526	Calcium Hydroxide
351i	Potassium Hydrogen Malate	527	Ammonium Hydroxide
351ii	Potassium Malate	528	Magnesium Hydroxide
352ii	Calcium Malate	529	Calcium Oxide
365	Sodium Fumarate	578	Calcium Gluconate
380	Ammonium Citrate	580	Magnesium Gluconate
380	Triammonium Citrate		

Table 3 Firming Agents			
INS	Additive	INS	Additive
511	Magnesium Chloride	578	Calcium Gluconate
516	Calcium Sulphate	580	Magnesium Gluconate
526	Calcium Hydroxide		

Algunos Frutos Cítricos en Conserva

Certain Canned Citrus Fruits						
INS	Substance	GSFA				Comment
		Food Cat. No.	ML	Step		
Acidity Regulators						
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Tartrates	04.1.2.4	1300 mg /kg	7		Note 45 ²¹
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Phosphates	04.1.2.4	200 mg /kg	7		Note 33 ²²

Anti-clouding Agent

INS 461 – METHYL CELLULOSE AT 10 MG/KG – There is no functional class for anti-clouding agents in the Class Names and the International Numbering System for Food Additives. INS 461 is identified with a technological function of thickener, emulsifier or stabilizer. The Committee should identify a functional class for this Additive or to seek the advice of CCFA to enter a new category “Anti-clouding Agent”

²¹ **Note 45** As tartaric acid.

²² **Note 36** Residual level.

Table 3 Acidity Regulators

INS	Additive	INS	Additive
170i	Calcium Carbonate	365	Sodium Fumarate
260	Acetic Acid, Glacial	380	Ammonium Citrate
261	Potassium Acetates	380	Triammonium Citrate
262i	Sodium Acetate	500i	Sodium Carbonate
263	Calcium Acetate	500ii	Sodium Hydrogen Carbonate
264	Ammonium Acetate	500iii	Sodium Sesquicarbonate
270	Lactic Acid	501i	Potassium Carbonate
296	Malic Acid (DL-)	501ii	Potassium Hydrogen Carbonate
297	Fumaric Acid	503i	Ammonium Carbonate
325	Sodium Lactate	503ii	Ammonium Hydrogen Carbonate
326	Potassium Lactate	504i	Magnesium Carbonate
327	Calcium Lactate	504ii	Magnesium Hydrogen Carbonate
328	Ammonium Lactate	507	Hydrochloric Acid
329	Magnesium Lactate (DL-)	514	Sodium Sulphate
330	Citric Acid	515	Potassium Sulphate
331i	Sodium Dihydrogen Citrate	524	Sodium Hydroxide
331iii	Trisodium Citrate	525	Potassium Hydroxide
332ii	Tripotassium Citrate	526	Calcium Hydroxide
332i	Potassium Dihydrogen Citrate	527	Ammonium Hydroxide
333	Calcium Citrates	528	Magnesium Hydroxide
350i	Sodium Hydrogen Malate	529	Calcium Oxide
350ii	Sodium Malate	575	Glucono Delta-Lactone
351i	Potassium Hydrogen Malate	578	Calcium Gluconate
351ii	Potassium Malate	580	Magnesium Gluconate
352ii	Calcium Malate		

Table 3 Firming Agents

INS	Additive	INS	Additive
333	Calcium Citrates	526	Calcium Hydroxide
511	Magnesium Chloride	578	Calcium Gluconate
516	Calcium Sulphate	580	Magnesium Gluconate

**LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN
DE LAS
FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

- Bayas en Conserva
- Cóctel de Frutas en Conserva
- Mango en Conserva
- Piña en Conserva
- Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva
- Salsa Chutney (incluida la Salsa Picante de Mango)
- Higos Secos
- Brócolis Congelados Rápidamente
- Dátiles Enteros