

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I Correo electrónico: Codex@fao.org
Facsimile: +39(6)5705.4593

Tema 4 del Programa

CX/PFV 00/3 Add.1
Julio de 2000

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Vigésima Reunión

Washington, D.C., EUA, del 11 al 15 de septiembre de 2000

**ELABORACION DE UNA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA REVISION Y
NORMALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

Observaciones de Canadá, Francia, Corea, México, España, los Estados Unidos, y el Consejo Mundial del
Tomate Elaborado

CANADA

Observación General sobre la Lista de Prioridades

- Cuando se establece una lista de prioridades de productos y/o grupos de productos, Canadá sugiere que se dirige primero a los productos de bajo acidez en conserva y productos de bajo acidez acidificados en conserva (Por ejemplo, hortalizas, encurtidos, aceitunas en conserva, etc...).

Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para: Mangos en conserva; Piña en conserva; Coctel de Frutas en conserva; Ensalada de Frutas Tropicales en conserva; Castaños en conserva y Puré de Castaño en conserva; Zanahorias en conserva; Hongos en conserva; Tomates en conserva:

- Canadá está de acuerdo con que el coctel de fruta en conserva y la ensalada de fruta tropical en conserva deberían mantenerse como normas separadas. Dichos productos se preparan, se venden y se utilizan en maneras distintas.
- Canadá sugiere que los tomates en conserva y hongos en conserva sean excluidos de una norma general para las hortalizas en conserva. Estos productos se empaquetan en arreglos distintivos según el establecimiento, se promocionan y se venden en diversos áreas de la tienda de minorista, y se emplean

en una manera distinta por el consumidor.

Anteproyecto de Norma del Codex para Chutney:

- Canadá apoya el idea de combinar los encurtidos y chutneys en una sola norma. Existen similitudes entre los dos productos en cuanto a su mercado y su empleo.

FRANCIA

La 19ª Reunión del CCPFV inició la revisión de normas incluidas en el documento 1997/1 –PFV, con la certeza que las normas simplificadas garanticen la seguridad y protección de los consumidores además de las prácticas de comercio equitativo.

El trabajo comenzado por la 19ª Reunión del Comité resultó en tanto la elaboración de normas generales horizontales como la combinación de algunas normas en una norma más grande.

Con respecto a las normas generales horizontales, el trabajo más adelante sobre el *Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de Frutas en Conserva y de Hortalizas en Conserva* constituye una prioridad: puesto que dichas directrices son aplicables a todos los productos en conserva condicionados con un medio de cobertura, los operadores beneficiarían de normas simplificadas mediante su mejor conveniencia. La situación se aplica igualmente a los *Métodos de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas*.

El trabajo sobre otros productos en conserva, tales como el *Anteproyecto de Norma Revisada para Frutas de Hueso en Conserva, para Peras en Conserva y para Compote de Manzana en Conserva*, todos ellos figurando en el agenda del *Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas en Conserva*, debería completarse para el final de esta Reunión para cumplir con el programa definido por la Comisión. Según este programa, todas estas normas deberían revisarse para el año 2002.

PRIORIDADES DE TRABAJO

Las autoridades de Francia recomiendan la inclusión en la Lista de Prioridades para Revisión, las siguientes normas para frutas y hortalizas elaboradas:

- Anteproyecto de Norma para Hortalizas en Conserva: espárrago en conserva, zanahoria en conserva, frijoles verdes y frijolillos en conserva, guisantes (arvejas) en conserva, palmito en conserva, giusantes (arvejas) secos remojados en conserva y maíz dulce en conserva;
- Anteproyecto de Norma para la Piña en Conserva;
- Anteproyecto de Norma para el Coctel de Frutas en Conserva y la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva;

- Anteproyecto de Norma para los Tomates en Conserva y Concentrados de Tomate Elaborado en Conserva;
- Anteproyecto de Norma para Compotas (Conservas de Frutas), Jaleas y Mermeladas.

Las normas para los mencionados productos se consideran de prioridad debido a lo siguiente:

- Estos productos comprenden un volumen mayor de comercio internacional entre una gran número de países. Los volúmenes de comercio de importaciones y exportaciones europeas se reportan en el Cuadro 1.
- La normalización es fácilmente aplicable a estos productos. Además, tales normas ya se están utilizando por los operadores para los propósitos de comercio, por ejemplo los nombres de productos, clases de productos y tamaño de hortalizas o los extractos secos de las varias clases de concentrados de tomate;
- La normalización de los criterios para diferentes clases de productos simplificarían las operaciones comerciales;
- Ya se han iniciado procedimientos de normalización para la mayor parte de los mencionados productos. En Europa, la Asociación de las Industrias de Elaboración de Frutas y Hortalizas (OETFL) ya desarrolló dos documentos: uno se trata de las hortalizas más prevalentes y el otro comprende las frutas en conserva, incluyendo las frutas mixtas, tales como cocteles de frutas.

El directriz 79/693/CEE proporciona disposiciones para la normalización por toda Europa para la compota (conserva de frutas), jaleas, mermeladas y el puré de castaña.

* * *

Las autoridades en Francia todavía no han establecido prioridades específicas en cuanto a la revisión de otras normas. Por ahora, ellas no toman ninguna posición respecto a los nuevos trabajos de normalización.

De hecho, la revisión de las normas para frutas y hortalizas elaboradas y la subsecuente revisión de las normas para los alimentos congelados rápidamente, representan un empeño grande que no se completará fácilmente dentro de los plazos establecidos por la Comisión.

COREA

Aprovechando de esta oportunidad, el gobierno de Corea propondría la normalización de Codex de los productos de Insam Coreano.

Los productos del "Insam Coreano" (el nombre original del mejor ginsén), conocidos generalmente como productos de ginsén, han sido consumidos en la Asia en varias formas de té, sopa, granulos secos u otros productos elaborados. Es nuestra observación que la demanda del consumidor y la escala mundial de los

productos de insam coreano se ha elevado a una altura significativa y las naciones comerciante de dichos productos se suma a 66. Puesto que actualmente no existe una norma pertinente, los criterios de inspección para los productos de Insam products varía mucho en cuanto a su aplicación entre los países y consecuentemente podría resultar en un efecto adverso sobre el comercio internacional de estos productos.

MEXICO

Se sugiere:

- a) Con relación al inciso 6, considerar la revisión de la Norma para Floretes de Brócoli Congelados Rápidamente, México exporta este producto a Estados Unidos de América, Japón y Europa.
- b) Inciso 8, Los Duraznos en Conserva, Mangos en Conserva, Piñas en Conserva, Hongos en Conserva y Chícharos en Conserva se solicita enviar más información e incluirla en el Apéndice II.
- c) Compotas, jaleas y mermeladas. El mismo caso del inciso b), ya que México elabora y consume Mermelada de Fresa, Piña, Naranja y Durazno.

Apéndice I

Las Normas que son de interés para México y que están en el Trámite 3, son Mangos, Piñas y Hongos en Conserva, concentrados de Tomate elaborados, Uvas Pasas, Coco Rallado y Pistachos con Cáscara.

- d) Anteproyecto de Norma del Codex para las Frutas de Hueso en esta Norma Horizontal se incluyen las Normas para los Duraznos en Conserva, de interés para México. Se esta de acuerdo con el documento.
- e) Anteproyecto de Norma para Compotas, Mermeladas y Jaleas. De interés para México. Es de señalar, que si se manejan estos tres términos. Las mermeladas se refieren a las Mermeladas de cítricos (como Naranja, Mandarina e inclusive Piña). En cambio, si se refiere a las Compotas serán las que aquí conocemos como "Mermeladas", las cuales son las de Frutas de clima templado como Fresa, Manzana, Durazno, etc. Jaleas, son a base de jugos de las mismas Frutas. Apoyar la actualización de esta Norma, que esta en Trámite 2.
- f) Anteproyecto de Norma para Higos Secos (Trámite 1). No se tiene el documento que propone Africa.; si se refiere a % de Humedad y Actividad de agua como requisitos de calidad , entonces es un producto deshidratado pero si tiene % de sólidos solubles (°Bx) y actividad de agua será un producto de humedad intermedia y correspondería a lo que aquí se conoce como Higos Cristalizados. Es importante contar con este Anteproyecto de Norma en cualquier caso.

ESPAÑA

Se propone la siguiente lista de prioridades:

- Aceitunas de mesa.
- Tomates en conserva.
- Concentrados de tomate.

- Hortalizas en conserva.
- Frutas de hueso en conserva.
- Pera en conserva.

Estimamos que los tomates en conserva no deberían incluirse en una norma general de productos vegetales, ya que presentan características peculiares y su volumen de ventas tienen una entidad suficiente para constituir un grupo por sí mismo.

En cuanto a hortalizas en conserva, se considera que los productos: espárragos, judías, guisantes y maíz, son muy diferentes por lo que se deberían tratar individualmente.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos reconoce el gran volumen de trabajo con que está encargado el CCPFV, incluyendo la revisión /simplificación de las 37 normas del Codex en existencia para las frutas y hortalizas elaboradas, la revisión de las normas del Codex en existencia para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente, la elaboración más adelante de algunos anteproyectos de normas desarrollados por comités regionales del Codex, y la consideración de la elaboración de nuevas normas. Teniendo en mente esta cantidad de trabajo, los Estados Unidos cree que claramente el CCPFV debería llegar a un acuerdo sobre un esquema para determinar la prioridad de los varios proyectos de trabajo involucrando el CCPFV, además debería elaborar una lista de prioridades para la revisión de las normas en existencia para las frutas y hortalizas elaboradas. Las esfuerzos de asignar prioridades ayudará en asegurar que el uso más eficaz de la cantidad finita de tiempo y recursos del comité. Por esta razón, nos agrada que el Secretariado del Codex ha incluido "La Elaboración de una Lista de Prioridades para la Revisión y Normalización de las Frutas y Hortalizas Elaboradas" para su discusión como el Tema 4 del Programa para la 20ª reunión del CCPFV.

Los Estados Unidos cree que el trabajo del CCPFV debería guiarse por los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de Trabajo* así como se presentan en la 11ª edición del Manual de Procedimientos de la Comisión del Codex Alimentarius. Los más pertinentes de ellos son las ocho prioridades listadas como "Criterios aplicables a los productos." Entre ellas, los Estados Unidos cree que el CCPFV debería establecer una lista de prioridades de trabajo, la cual considera ser de la más importancia la protección de la salud del consumidor. Después, deberían contemplarse los factores del volumen del comercio internacional y la existencia de, o posibilidad de, los temas de comercio. Estos tres criterios responden a la meta de las normas del Codex, la cual, según se declara en el Manual de Procedimientos, es "...proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas de comercio equitativo en el comercio de los alimentos."

Además de los criterios mencionados, los Estados Unidos cree que deberían seguirse las recomendaciones aplicables de la Comisión de Codex, incluso la guía establecida por la Comisión y subrayada por el Comité Ejecutivo durante su 45ª reunión, especificando que los Comités del Codex deberían dar preferencia a las normas que son inclusivas de todos los productos comercializados dentro de grupos de productos en lugar de las normas muy específicas, con el fin de evitar los problemas de lograr el consenso cuando se están adoptando las normas.

Otro factor que debería considerarse con respecto a la puesta en prioridades es el trámite en que está el trabajo (es decir, está para completarse y por eso tiene la posibilidad de convertirse en un documento final adoptado con la necesidad de una cantidad relativamente pequeña de recursos adicionales, o que está en las primeras etapas de

elaboración, probablemente más lejos de su terminación, y por eso es posible que requiera más recursos para elaborarse).

Adicionalmente, los Estados Unidos cree que debería ponerse el énfasis en la confianza en el pericio y aplicación del trabajo de los comités horizontales del Codex, cuando posible. Esto ayudará en asegurar una mejor normalización y reducirá la posibilidad de la duplicación de esfuerzos.

Observaciones Específicas

En las siguientes observaciones, hemos creado tres niveles de prioridades para clasificar el trabajo sobre varias normas. Las normas del "Primer Nivel " son de la más alta prioridad, y las del "Tercer Nivel" de la más baja. Creemos que este enfoque puede ayudar el CCPFV en elaborar una lista de prioridades de trabajo. Cuando se dispone información adicional sobre el volumen de comercio y sobre otros temas pertinentes, puede resultar conveniente ajustar la colocación de las normas dentro de la matriz de los tres niveles. Además, puede ser conveniente expedir el trabajo del CCPFV sobre normas individuales o sobre nuevo trabajo si se identifica una base de urgencia por la Comisión o cuerpo subsidiario afectado. Debería darse consideración también al trabajo sobre las normas de productos por las Naciones Unidas /Comisión Económica de Europa, cuando proceda.

Primer Nivel (Más Alto) de Prioridad

- Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Compota de Manzana en Conserva, Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para las Peras en Conserva.
- Las normas del Codex para los alimentos de baja acidez en conserva. Estas normas deberían clasificarse en prioridades con base en la protección de la salud del consumidor, volumen de comercio, y grado de, o posibilidad de, los temas del comercio. (Las hongas en conserva deberían considerarse como norma separada.)

Segundo Nivel de Prioridad

- Anteproyectos de normas que lógicamente y eficazmente combinan dos o más productos (por ejemplo, Las Frutas de Hueso en Conserva).
- Las normas del Codex para productos con un volumen grande de comercio internacional.
- Normas del Codex comprendiendo aquellos productos no descritos en el Primer ni el Tercer Nivel.

Tercer Nivel de Prioridad

- Normas del Codex para productos que se comercian principalmente al nivel regional.
- Nuevos anteproyectos de normas o directrices, documentos que están en el trámite 1, 2, o 3, o anteproyectos de documentos que son exclusivos o que tienen una aplicación limitada.

WPTC

El Consejo Mundial del Tomate Elaborado, en representación de más del 90% de los elaboradores del mundo, solicita formalmente que se continúen a aplicar normas distintas para la pasta de tomate y los productos de tomate en conserva.

Según las estadísticas de FAOSTAT, proporcionadas en el anexo II del documento CX/PFV 00/3, estas dos clases de productos antes mencionadas comprenden el volumen más grande en el mercado internacional, y aún más cuando las cifras se convierten en un volumen correspondiente de tomates frescos. La pasta de tomate es el producto que representa la cantidad más grande de exportación, siendo casi 1,5 millones de toneladas. Puesto que se utilizan 6 kg de tomates para hacer 1 kg de la pasta de tomates, se puede decir que se envía el equivalente de casi 9 millones de toneladas de tomates frescos al mercado internacional. Las exportaciones de los productos de tomate comprenden casi 900.000 toneladas. Se requiere aproximadamente 1,2 kg de tomates frescos para hacer 1 kg de producto de tomate, lo que significa que casi 1,2 millones de toneladas de tomates frescos son enviados al mercado internacional para esta clase de producto.

La pasta de tomate se está convirtiendo en un producto industrial que pronto será objeto de transacciones en los mercados de futuros, eso en adición a los contratos bilaterales comerciales ya existentes. Por eso es urgente que la norma que gobierna este producto se modifique, integrando los criterios de calidad en el cuerpo del texto y no relegándolos a un apéndice.

Por más de un año, los miembros del Consejo Mundial han estudiado cuidadosamente las propuestas de revisiones de normas que se disponían en la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) y han logrado una posición de consenso mundial sobre muchos de los enmiendas, la cual ya entregamos al Secretaría del Comité del Codex en Roma en abril de 2000.