

# 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

Punto 3 del programa

CX/PFV 10/25/3

Marzo 2010

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

25<sup>a</sup> reunión

Bali, Indonesia,

25 – 29 de octubre de 2010

### ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL COCO RALLADO DESECADO (Revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991)

(N03-2009)

(En el Trámite 3)

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que gocen de la condición de observador y que deseen formular observaciones sobre la propuesta anteriormente mencionada, incluidas las posibles repercusiones sobre sus intereses económicos, a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de los normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **16 de julio de 2010**. Las observaciones deberán dirigirse:

a:

US Codex Office,  
Food Safety and Inspection Service,  
US Department of Agriculture,  
Room 4861 South Building,  
1400 Independence Ave., S.W.,  
Washington, D.C. 20250-3700  
(Estados Unidos de América)  
Fax: + 1.202.720.3157;  
Correo electrónico: [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov)  
- *preferiblemente* -

con copia a:

Secretaría,  
Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa mixto FAO/OMS sobre normas  
alimentarias,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Roma,  
(Italia)  
Fax: + 39 (06) 5705 .4593  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
- *preferiblemente* -

## INTRODUCCIÓN

1. Durante su 24.<sup>a</sup> reunión, el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas convino en iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la *Norma para el Coco Rallado Desechado* (CODEX STAN 177-1991). Asimismo, el Comité acordó encomendar la revisión de la norma a un Grupo de trabajo electrónico presidido por Brasil a fin de presentar un documento revisado para que lo examinara el Comité durante su próxima reunión.<sup>1</sup> La Comisión aprobó, durante su 32.<sup>o</sup> período de sesiones, la revisión de la norma como nuevo trabajo del Comité<sup>2</sup>.

2. El Grupo de trabajo revisó la norma que figura en el Anexo I. La justificación de la revisión se describe en el Anexo II. La Lista de participantes se presenta en el Anexo III.

### Petición de observaciones

3. Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar observaciones sobre el *anteproyecto de Norma del Codex para el Coco Rallado Desechado* (revisión de la norma CODEX STAN 177-1991) según se indica anteriormente. Al elaborar las observaciones, debe prestarse particular atención a aquellas disposiciones que se encuentran entre corchetes y que pueden requerir debates ulteriores en el Comité.

<sup>1</sup> ALINORM 09/32/27, párr. 109.

<sup>2</sup> ALINORM 09/32/REP, párr. 114 y Ap. VI.

## ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL COCO RALLADO DESECADO (Revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991)

### 1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al coco rallado desecado, según se definen en la Sección 2 *infra*, que está destinado al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. La presente norma no abarca los productos tratados mediante el salado, el azucarado, el aromatizado o el tostado.

### 2 DESCRIPCIÓN

#### 2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por coco rallado desecado el producto:

- (a) elaborado a partir de la pulpa blanca básicamente sana obtenida del fruto entero de coco (*Cocos nucifera* L.), que haya alcanzado el desarrollo adecuado para su transformación, y libre de enfermedades;
- (b) tratado de manera apropiada, que atraviese procesos de descascarado, descascado, mondado, desmenuzado, secado y tamizado; y
- (c) preparado inicialmente en partículas de varios tamaños.

#### 2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.2.1 En lo que respecta al contenido de aceite, el coco rallado desecado puede designarse de las siguientes maneras:

- (a) **Coco rallado desecado con bajo contenido graso**, producto con un contenido total de aceite entre [35] [50] y < [50] [55] %.
- (b) **Coco rallado desecado con contenido graso medio**, producto con un contenido total de aceite entre [35] [50] y < [56] [55] %.
- (c) **Coco rallado desecado con alto contenido graso**, producto con un contenido total de aceite superior a 62%.

#### 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.

#### 2.3 CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO (opcional)

El coco rallado desecado se puede clasificar por tamaños de acuerdo a su granulometría según se describe a continuación:

- (a) **Coco rallado desecado extrafino** - es el coco rallado desecado del que no menos del 90%, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 0,85 mm de lado, pero del cual un máximo del 25%, en peso, pasa por un tamiz con aberturas de 0,50 mm de lado.
- (b) **Coco rallado desecado fino** - es el coco rallado desecado del cual no menos del 80%, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 1,40 mm de lado, pero del cual un máximo del 20%, en peso, pasa por un tamiz con aberturas cuadradas de 0,71 mm de lado.
- (c) **Coco rallado desecado medio** - es el coco rallado desecado del cual no menos del 90%, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 2,80 mm de lado, y del cual un máximo del 20%, en peso, pasa por un tamiz con orificios cuadrados de 1,40 mm de lado.
- (d) **Coco rallado desecado sin clasificar** - comprende todos los “cortes de fantasía” o cortes especiales (a saber: copos tiernos o finos, rodajas largas y finas, tiras extra fantasía, tiras largas, tiras normales, etc.).

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.1 COMPOSICIÓN

##### 3.1.1 Ingredientes básicos

Coco rallado desecado según se definen en la Sección 2.1.

#### 3.2 FACTORES DE CALIDAD

##### 3.2.1 Color y Textura

El coco rallado desecado deberá tener un color entre blanco natural y blanco cremoso claro, además de poseer la textura característica del producto.

##### 3.2.2 Sabor

El sabor será el característico del producto, sin malos sabores debidos a deterioro o a la absorción de sustancias extrañas.

##### 3.2.3 Aroma

El aroma será el característico del producto, sin malos olores debidos a mohos, ni olor a queso, humo, fermentación o ranciedad, y no deberá poseer ningún olor indeseable.

##### 3.2.4 Definición de defectos y tolerancias

Defectos	Definición	Tolerancias
(a) Acidez total	Contenido de ácidos grasos en forma libre, extraídos y medidos en las condiciones especificadas.	$\leq 0,3\%$ m/m medida como ácido láurico
(b) Humedad	Pérdida de masa medida en las condiciones especificadas.	$\leq 4\%$ m/m
(c) Contenido de aceite	Contenido total de aceite en el producto en las condiciones especificadas.	$> [35] [50] < [50] [55]\%$ m/m en el caso de los productos con bajo contenido graso
		$\geq [50] [55] \leq 62\%$ m/m en el caso de los productos con contenido graso medio
		$> 62\%$ m/m en el caso de los productos con alto contenido graso
(d) Contenido de cenizas	Contenido mineral total en el producto en las condiciones especificadas.	$\leq 2,5\%$ m/m
(e) Materia vegetal extraña	Materias vegetales sin peligro relacionado con el producto.	$\leq 15$ fragmentos por cada 100 g
(f) Materias extrañas	Toda presencia visible o aparente de material que habitualmente no se asocia a las frutas y hortalizas.	Ausencia en 100 g

#### 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 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 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, según se describe en la Sección 10.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes conservantes de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimento 04.1.2.2 – Frutas Desechadas, dentro de los niveles máximos y condiciones especificadas.]

### 4.1 CONSERVANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
220	Dióxido de azufre	200 mg/kg como SO <sub>2</sub> residual en el producto final (solos o combinados)
221	Sulfito de sodio	
222	Sulfito ácido de sodio	
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
227	Sulfito ácido de calcio	
228	Bisulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	

## 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 y Piensos (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 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 el Coco Desechado (CAC/RCP 4-1971) 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

Los recipientes deberán estar llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido.

## 8. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

El coco rallado desecado se deberá envasar, transportar y almacenar de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Coco Desechado (CAC/RCP 4-1971).

## 9. ETIQUETADO

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:

### 9.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

9.1.1 El nombre del producto será “coco rallado desecado”, precedido o seguido por el nombre corriente u ordinario legalmente aceptado en el país de venta al por menor.

9.1.2 El nombre debe indicar el contenido de aceite del producto de acuerdo con la descripción contenida en la Sección 2.2.

9.1.3 Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.2), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

9.1.4 Cuando corresponda, el nombre podrá indicar la categoría del producto, de conformidad con las descripciones contenidas en la Sección 2.3.

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

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

## 10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Acidez total	Según se describe en la Norma	Titration of extracted oil	I
Contenido de cenizas	AOAC 950.49	Gravimetría	I
Materia vegetal extraña	Según se describe en la Norma	contando a simple vista la materia extraña	IV
Granulometría	ISO 2591-1:1988 Tamizado de prueba, de conformidad con las normas británicas sobre tamaños de los tamices de ensayo: BS 410-1986	Tamizado (cribado)	I (TE)*
Humedad	AOAC 925.40	Gravimetría (pérdida por desecación)	I
Contenido de aceite	AOAC 948.22	Gravimetría	I
Muestreo	Según se describe en la Norma		

\* Ratificado temporalmente (TE = Temporarily Endorsed) – El Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su 21ª reunión extendió la ratificación temporal (ALINORM 97/23A, Apéndice IV).

## DETERMINACION DE LA ACIDEZ TOTAL DEL ACEITE EXTRAIDO

### Principio

La muestra se extrae con éter etílico a la temperatura ambiente. El contenido de acidez del aceite extraído se determina mediante valoración con álcalis y los resultados se expresan en porcentaje de ácido láurico.

### Reactivos

- Eter etílico anhidro exento de peróxido.
- Mezcla de éter etílico y alcohol etílico al 95% (1:2) neutralizada con hidróxido sódico 0,1 N, usando fenolftaleína como indicador.
- Hidróxido de sodio 0,1 N.
- Solución de fenolftaleína en etanol al 1%.

### Procedimiento

Colóquese 50 g de muestra a temperatura ambiente en un matraz de Ahrlenmeyer de 500 ml con 300 ml de éter etílico (Reactivo 1) y déjese durante una hora, con agitación mecánica. El extracto se pasa por un filtro de papel Whatman No. 542 y se somete a evaporación en seco en un evaporador giratorio con corriente de nitrógeno a una temperatura máxima de 40°C.

Pésense y disuélvase 20 g del aceite extraído en una mezcla de 100 ml de alcohol etílico (Reactivo 2) y valórese con hidróxido sódico 0,1 N (Reactivo 3) utilizando 4 gotas del indicador (Reactivo 4).

### Expresión de los resultados

La acidez se calcula como sigue:

$$\text{Acidez} = \frac{V \times N \times 20}{m}$$

en que:

V = Volumen (ml) de NaOH

N = Valoración de la solución de NaOH

m = Masa de la muestra en gramos

Los resultados que se obtengan se expresan en porcentaje de ácido láurico m/m.

## DETERMINACIÓN DE MATERIAS VEGETALES EXTRAÑAS

La determinación se hace extendiendo 100 g de la muestra formando una capa muy delgada sobre un fondo blanco y contando a simple vista la materia extraña.

### PLAN DE MUESTREO SEGÚN SE DESCRIBE EN LA NORMA CODEX STAN 177-1991 Propuesto para revocación por el CCMAS

Las disposiciones para muestreo según se describen en la Norma CODEX STAN 177-1991 deberán ser revocadas por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y reemplazadas por los planes de muestreo 1 y 2, NCA = 6,5. Las secciones que se indican en la propuesta de revocación corresponden a aquellas de la Norma CODEX STAN 177-1991.

1. ~~Las instrucciones para la toma de muestras primarias serán las de ISO 2170-1980 (Cereales y Legumbres) o las del método de toma de muestras ICC No 101-1960 (Toma de Muestras de Productos de la Molienda).~~
2. ~~El tamaño de la muestra que se extraerá de un lote homogéneo deberá estar en conformidad con el Cuadro 3 de las Instrucciones sobre los Procedimientos de Toma de Muestras del Codex (CX/MAS 1-1987, Apéndice V).~~
3. ~~Para todas las determinaciones, la muestra de laboratorio deberá prepararse en conformidad con el plan por variables para determinar la proporción de unidades defectuosas (CX/MAS 1-1987, Apéndice IV).~~
4. ~~Para todas las determinaciones con excepción de la granulosis (Sección 2.2), los análisis se efectuarán en la "muestra a granel combinada".~~
5. ~~Para verificar la granulosis, o sea la clasificación por tamaños, (Secciones 2.2 y 7.1), declarada en la etiqueta, cuando los envíos sean de producto preenvasado, las determinaciones deberán aparecer en cada uno de los envases.~~

**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.**

**(NIVEL DE INSPECCIÓN I, NCA = 6,5)**

<b>EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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)

<b>EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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



## NOTAS EXPLICATIVAS SOBRE LA NORMA REVISADA

### CONSIDERACIONES GENERALES

La norma revisada propuesta actualmente está basada en la norma CODEX STAN 177-1991 y las observaciones presentadas por Brasil, Fiji, Kenia, Malasia, Filipinas y los Estados Unidos. Asimismo, la norma se ha adaptado al texto normalizado que se aplica generalmente a las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas y al *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Coco Desechado* (CAC/RCP 4-1971) en el caso de las secciones pertinentes. La estructura de las secciones adopta el formato que se aplica habitualmente a las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas y a las normas de productos en general (véase el Formato de las Normas de Productos, Manual de Procedimiento, Comisión del Codex Alimentarius).

### CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

#### Ámbito de aplicación

La presente sección se ha revisado tomando en consideración las características propias del coco rallado desecado. Se han introducido algunas limitaciones en el ámbito de aplicación a fin de abordar mejor la definición del producto que figura en la sección 2.1. En este sentido, el Grupo de Trabajo consideró que la declaración «producto acabado que se obtiene del *Cocos nucifera*» en relación con la transformación descrita da por resultado un producto que no sería salado, azucarado, aromatizado ni tostado.

### DESCRIPCIÓN

#### Definición del producto

La presente sección se ha revisado de manera de incorporar todas las disposiciones de la sección 3.1 (Materia prima) de la norma CODEX STAN 177-1991, y las fases de elaboración del coco rallado desecado se adaptaron a las que se describen en el documento CAC/RCP 4-1971 respecto de un producto que no se somete a una etapa de extracción ni de prensado parcial.

#### Formas de presentación [nuevo]

Se ha introducido una nueva sección sobre estilos en la que se tratan las disposiciones de la sección 3.3.3 (tratamientos de extracción ni prensado parcial) de la norma CODEX STAN 177-1991. En la norma vigente, el límite de contenido graso de 55% del producto diferencia los productos de mejor calidad y limita el comercio del coco desecado con bajo contenido de aceite.

Se ha presentado la propuesta de incluir disposiciones sobre el coco desecado con contenido graso bajo o medio. Sin embargo, no se precisó de qué manera dichas sugerencias incidirían en la calidad del coco rallado desecado comercializado en todo el mundo considerando la limitación de, por lo menos, 55% de contenido de aceite en la norma CODEX STAN 177-1991.

La sección se ha colocado entre corchetes para su ulterior examen durante la 25.<sup>a</sup> reunión del CCPFV.

#### Otras formas de presentación

La presente sección se ha introducido en aras de la coherencia con el texto y el formato normalizado que se aplica generalmente a las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas.

#### Clasificación por tamaño (opcional) [nuevo]

La presente sección reemplaza a la sección 2.2 (Clasificación) de la norma CODEX STAN 177-1991. Las disposiciones revisadas establecen que la clasificación tenga carácter opcional en virtud del debate que se mantuvo sobre este asunto durante la última reunión del CCPFV.

#### Factores esenciales de composición y calidad

La presente sección se ha adaptado al formato que se aplica a las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas en general. Asimismo, las disposiciones se han adaptado al lenguaje normalizado que se utiliza habitualmente en dichas normas en la medida en que las características propias del producto así lo permiten.

#### Composición

Se ha incluido una referencia a la sección 2.1 de la norma propuesta, como resultado del traslado de las disposiciones de la sección 3.1 (Materia prima) de la norma CODEX STAN 177-1991.

**Factores de calidad**

La sección 3.2.1 de la norma CODEX STAN 177-1991 se ha modificado a fin de incorporar “color blanco cremoso claro”, ya que este color es también una característica intrínseca de color de un coco maduro sano o de buena calidad.

La sección 3.2.3 de la norma CODEX STAN 177-1991 se ha ampliado debido a la inclusión de disposiciones adicionales: “a queso y a humo”, puesto que el Grupo de trabajo también los consideró criterios de calidad para el rechazo del producto. Asimismo, el Grupo de trabajo convino en incorporar la frase “ni deberá poseer ningún olor indeseable” a fin de prever cierta flexibilidad en la aplicación de dicha disposición.

**Definición de defectos y tolerancias**

Las disposiciones de la sección 3.3 (Características analíticas) de la norma CODEX STAN 177-1991 se han vuelto a redactar en la sección 3.2.4 de la norma revisada (cuadro).

La disposición sobre acidez total se ha mantenido en el límite inferior al 3% m/m, medida como ácido láurico.

El contenido de humedad se ha aumentado a 4% a fin de abarcar tamaños de partículas o cortes más grandes según se estipula en la sección relativa a la clasificación por tamaño de la norma revisada, donde debe considerarse o permitirse un alto contenido de humedad.

La disposición sobre el contenido de aceite se ha adaptado a las modificaciones propuestas en la sección sobre formas de presentación de la norma revisada.

Las disposiciones relativas al contenido de aceite se han colocado entre corchetes para su ulterior examen durante la 25.<sup>a</sup> reunión del CCPFV.

Las disposiciones relativas a la ceniza y a la materia vegetal extraña de las secciones 3.3.4 y 3.3.5 de la norma CODEX STAN 177-1991 se han mantenido sin modificaciones.

La disposición de la sección 6.2 de la norma CODEX STAN 177-1991 se ha colocado en la sección 3.2.4 (f) de la norma revisada, ya que es más adecuado.

**Clasificación de envases defectuosos y aceptación del lote**

La presente sección se ha introducido en aras de la coherencia con el formato normalizado que se aplica generalmente a las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas.

**Aditivos alimentarios**

Las disposiciones relativas a los aditivos se han colocado entre corchetes para su ulterior examen durante la 25.<sup>a</sup> reunión del CCPFV.

Se examinó una nueva redacción provisional de la sección a fin de incluir una referencia general a la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), según lo dispuesto en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 18.<sup>a</sup> edición, página 47 (versión española).

El Grupo de trabajo trató solamente los conservantes, principalmente los sulfitos, según se menciona en el Cuadro 1 de la norma general. Se destacaron los niveles recomendados de uso para su ulterior examen durante la 25.<sup>a</sup> reunión del CCPFV.

Si bien todas las clases funcionales empleadas de acuerdo con el Cuadro 3 de la NGAA para la categoría alimentaria 0.4.1.2.2: frutas desecadas resultan aceptables para ser utilizadas en el coco rallado desecado, se consideró que el uso del producto principalmente como ingrediente o materia prima excluye dicho producto de las condiciones generales del Cuadro 3.

**Contaminantes e higiene**

Las presentes secciones se han adaptado al texto normalizado que se aplica a las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas en general.

**Pesos y medidas**

La presente sección se ha introducido con vistas a la adaptación al formato normalizado que se aplica generalmente a las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas (en particular, los productos desecados).

## **Envasado, transporte y almacenamiento**

La sección 8 sobre el envasado, el transporte y el almacenamiento se ha eliminado, puesto que está comprendida en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Coco Desecado*. Se ha considerado que dicha supresión simplifica la norma en consonancia con las recomendaciones de la Comisión. Se incluyó una referencia al documento CAC/RCP 4-1971 para facilitar el uso.

## **Etiquetado**

### **Nombre del producto**

La presente sección se ha adaptado al texto normalizado que se aplica a las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas en general. Se alteró el orden en virtud de la incorporación de la nueva sección 2.2.1

### **Métodos de análisis**

Se ha insertado un cuadro con los métodos de análisis en la norma revisada. Dichos métodos de análisis corresponden a aquellos ratificados por el Comité de Métodos de Análisis y Toma de Muestras para el coco rallado desecado que se enumeran en la norma CODEX STAN 234-1999, excepto para las nuevas propuestas de planes de muestreo.

En este sentido, los métodos analíticos para la determinación de la acidez total del aceite extraído y la materia vegetal extraña se han mantenido en la norma revisada, ya que el Grupo de trabajo no pudo identificar otras referencias internacionales más actualizadas para reemplazar dichos métodos.

Se toma nota de que, durante la 20.<sup>a</sup> reunión del Comité de Métodos de Análisis y Toma de Muestras, se aconsejó a los comités de productos que consideraran reemplazar los métodos de análisis y muestreo del Codex (CAC/RM) por métodos más modernos según correspondiera y que reemplazaran los números de código de los CAC/RM por referencias a la publicación original, de ser posible; y, cuando la referencia original no se encontrara disponible, debería incluirse el texto completo del método.<sup>1 2</sup> Se invita al Comité a examinar si los dos métodos descritos en la norma revisada pueden reemplazarse por métodos pertinentes desarrollados por organizaciones internacionales reconocidas, como los que se proponen en el cuadro, o por cualquier otro método más adecuado.

## **Muestreo**

El Grupo de trabajo recomienda al CCPFV solicitar al CCMAS la revocación de los planes de muestreo descritos en la norma CODEX STAN 177-1991 y que los reemplazara por planes de muestreo que se aplican a las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas en general, concretamente, planes de muestreo con un nivel de calidad aceptable de 6,5 que se aplican a las disposiciones tanto en materia de calidad como de pesos y medidas (llenado mínimo).

En apoyo de esta recomendación, el Grupo de trabajo tomó nota de que el documento CX/MAS 1 – 1987 es un documento de trabajo que se había tratado en el CCMAS, pero que nunca se había adoptado como texto oficial del Codex. Además, el documento ya no se encuentra en tratamiento en el CCMAS. Asimismo, el Grupo de trabajo observó que no es habitual incluir referencias a este tipo de documentos en los textos adoptados del Codex. Por otra parte, el Grupo de trabajo consideró que la norma ISO 2170-1980 (Cereales y legumbres), actualmente ISO 13690:1999 (Cereales, legumbres y productos molidos. Toma de muestras de lotes estáticos), contiene instrucciones básicas para la elaboración de muestras primarias, lo que ya está comprendido en las legislaciones nacionales.

---

<sup>1</sup> ALINORM 97/23, párr. 52.

<sup>2</sup> ALINORM 97/23A, párr. 44.

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

**Chairperson: André Luiz Bispo OLIVEIRA**

**Président:** Processed Fruits & Vegetable Coordinator

**Presidente:** 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 : [dipov@agricultura.gov.br](mailto:dipov@agricultura.gov.br)

**ARGENTINA**

**Punto Focal del Codex Alimentarius Argentina**

Dirección de Relaciones Agroalimentarias Internacionales  
Dirección Nacional de Economía, Financiamiento y Mercados  
Subsecretaría de Agroindustria y Mercados  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos  
Ministerio de Producción  
Av. Paseo Colón 922 Oficina 29  
Phone.: (+54 11) 4349-2549  
Fax.: (+54 11) 4349-2244  
[codex@minprod.gov.ar](mailto:codex@minprod.gov.ar)

**BRAZIL-BRÉSIL-BRASIL**

**Mr Armando Sabaa SRUR**

Professor  
Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Estrada do Campinho, 2.491 – F  
Campo Grande – Rio de Janeiro  
CEP 23.010.220  
Phone: 55021-32925711  
Fax : 55021-22808343  
Email : [sabaasrur@yahoo.com.br](mailto:sabaasrur@yahoo.com.br)

**Mr Mario SILVA**

Industrial Director  
Ducoco Alimentos ,Representante Abia (Associação Brasileira de Alimentos)  
Rua Maestro Cardim 1191 São Paulo-SP  
CEP 01323-001  
Phone: 55- 11-21069502  
Fax: 55-1121069603  
Email: [mvital@ducoco.com.br](mailto:mvital@ducoco.com.br)

**Ms Silvana MENDONCA**

Federal Food Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply  
Av. General San Martin, 1000, Bongi, Recife, PE  
CEP: 50630-060  
Phone: 55 81 32368525  
Fax: 55 81 32368518  
Email: [silvana.mendonca@agricultura.gov.br](mailto:silvana.mendonca@agricultura.gov.br)

**CÔTE D'IVOIRE**

**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](mailto: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](mailto: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](mailto:ndriapia@yahoo.fr)

**DOMINICAN REPUBLIC**

**RÉPUBLIQUE DOMINICAINE**

**REPÚBLICA DOMINICANA**

**Mr Daniel Montes DE OCA**

Tel: 809-547-3888, ext. 6024  
Email: [montesdeoca.master@gmail.com](mailto:montesdeoca.master@gmail.com)

**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](mailto:miliakere.nawaikula@govnet.gov.fj)

**Mrs Saidi ACHARI**

Coconut Industry Development Authority

P.O Box 5160

Raiwaqa, Suva

Fiji Islands

Phone: 3275030

Fax: 3275035

Email: [mru@coconut.org.fj](mailto:mru@coconut.org.fj)

**INDIA****Ms Vinod KOTWAL**

Director

Ministry of Food Processing Industries

Panchsheel Bhawan

August Kranti Marg

New Delhi-110049

Phone -Fax-+91-11-2649-1809

Email: [vinod.kotwal@nic.in](mailto:vinod.kotwal@nic.in)

**INDONESIA-INDONÉSIE**

BSN - Badan Standardisasi Nasional

Gedung Mangala Wanabakti, Blok IV, Lantai 3-4

Jl. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270

Indonesia

Phone: (62 21)-574 70 43

Fax : (62 21) 574 70 45

Email: [codex\\_indonesia@bsn.go.id](mailto:codex_indonesia@bsn.go.id)

**KENYA-KENIA****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](mailto:info@kebs.org/akothe@kebs.org)

**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](mailto:mtavecilla@yahoo.com.ph)

[mtavecilla@bfad.gov.ph](mailto:mtavecilla@bfad.gov.ph)

**MALAYSIA-MALAISIE-MALASIA****Ms. Ezlin Abdul Khalid**

Assistant Director

Food Safety and Quality Division,

Department of Public Health,

Ministry of Health Malaysia

Level 3, Block E7, Parcel E

Federal Government Administration Centre,

62590 Putrajaya, Malaysia

Phone: +603 8883 3568

Fax: +603 8889 3815

Email: [ezlin@moh.gov.my](mailto:ezlin@moh.gov.my)

**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](mailto:percival@ipasifika.net) /

[codex.samoa@mcil.gov.ws](mailto:codex.samoa@mcil.gov.ws)

**THAILAND-THAÏLANDE-TAILANDIA****Ms. Oratai SILAPANAPAPORN**

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](mailto:oratai@acfs.go.th) / [codex@acfs.go.th](mailto:codex@acfs.go.th)

**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  
Fax: (202) 720-0016  
Email: [dorian.lafond@usda.gov](mailto:dorian.lafond@usda.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](mailto:richard.boyd@usda.gov)

**Ms. Chere SHORTER**

Assistant Head Processed Products Branch  
Inspection and 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  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 720-1527  
Email: [chere.shorter@usda.gov](mailto:chere.shorter@usda.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  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (2020 720-4631  
Email: [Richard.peterson@usda.gov](mailto:Richard.peterson@usda.gov)