

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

Tema 5a del programa

CX/PFV 10/25/5

Marzo 2010

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

25^a reunión

Bali, Indonesia,

25 – 29 de octubre de 2010

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS SETAS EN CONSERVA

(Revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981)

(N01-2009)

(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 las 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
- *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
- *preferiblemente* -

ANTECEDENTES

1. El Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 24^a reunión, acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la *Norma para las Setas en Conserva* (CODEX STAN 55-1981) e incluir el texto revisado como un anexo en la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva* (CODEX STAN 297-2009). Asimismo, el Comité acordó encomendar la revisión a un grupo de trabajo electrónico dirigido por Francia a fin de presentar un documento revisado para ser examinado en la próxima reunión del Comité.¹ La Comisión, en su 32^o período de sesiones, aprobó la revisión de la norma como un nuevo trabajo del Comité².

¹ ALINORM 09/32/27, párrs. 36, 108 y 109.

² ALINORM 09/32/REP, Ap. VI.

2. El grupo de trabajo revisó la norma tal como figura en el Anexo I con el propósito de incluirla como un anexo en la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva* al término de la revisión. Las disposiciones presentadas en la norma CODEX STAN 55-1981 que son comunes a las hortalizas en conserva, tal como figuran en el cuerpo principal de la norma CODEX STAN 297-2009, no se reproducen en el Anexo I. En el Anexo II puede encontrarse información más detallada sobre las razones en las que se basa la revisión. La lista de los participantes se presenta en el Anexo III.

3. Además, el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en su 20ª reunión, aconsejó a los comités sobre productos que examinaran la posibilidad de sustituir algunos de los métodos de análisis y muestreo del Codex (CAC/RM) por otros más modernos cuando fuera el caso y que, de ser posible, los números de código de los CAC/RM se reemplazaran con referencias a la publicación original y, en caso de que no se dispusiera de la referencia original, el texto completo del método debería incluirse.^{3 4} Se invita al Comité a examinar si el método CAC/RM 44-1972 – Determinación del peso escurrido lavado (para las setas en conserva en salsa) debiera retenerse en su forma actual o reemplazarse con un método más actualizado elaborado por una organización internacional reconocida.

Solicitud de observaciones

4. Se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones en calidad de observadores a que formulen observaciones sobre el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Setas en Conserva* (revisión de la norma CODEX STAN 55-1981 para incluirse como un anexo en la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva*, CODEX STAN 297-2009) siguiendo las indicaciones anteriores. En la formulación de observaciones, debería prestarse atención especial a las disposiciones presentadas entre corchetes que el Comité pudiera necesitar debatir más a fondo.

³ ALINORM 97/23, párr. 52.

⁴ ALINORM 97/23A, párr. 44.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LAS SETAS
(revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981 para su inclusión como Anexo a la
Norma para Algunas Hortalizas en Conserva CODEX STAN 297-2009)

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 “setas” el producto preparado con setas frescas que responden a las características de cualquier variedad cultivada adecuada (cultivar) del género *Agaricus* (*Psalliota*), incluido *A. bisporus*, que han de estar en buenas condiciones y, después de las operaciones de limpieza y recorte, encontrarse sanas.

1.2 TIPO DE COLOR

1.2.1 Blanco o crema.

1.2.2 Pardo.

1.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

1.3.1 **Botones** - setas enteras, con pedúnculos adheridos de no más de [5 mm] [10/15 mm] de longitud, medidos desde la base del velo.

1.3.2 **Botones cortados** - botones cortados en tajadas de 2 mm a 6 mm de espesor, de los que no menos del 50 por ciento están cortados paralelamente al eje de la seta.

1.3.3 **Enteras** - setas enteras, con pedúnculos adheridos cortados en una longitud no mayor del diámetro del sombrerete, medidos desde la base del velo.

1.3.4 **Cortadas o enteras cortadas** - setas cortadas en tajadas de [2] [3] mm a [8] [10] mm de espesor, de las que no menos del 50 por ciento están cortadas paralelamente al eje de la seta.

1.3.5. **Cortadas al azar** - setas cortadas en tajadas de espesor variable que pueden apartarse materialmente de los cortes aproximadamente paralelos al eje de la seta.

1.3.6. **Cuartos** - setas cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.

1.3.7. **Pedúnculos y piezas (cortados)** - piezas de sombreretes y pedúnculos de tamaños y formas irregulares. El porcentaje de pedúnculos no deberá ser mayor de 80% [50%].

1.3.8. **Para asar** - setas seleccionadas de velo abierto no mayor de 40 mm de diámetro, con pedúnculos adheridos de diámetro no mayor del diámetro del sombrerete, medidos desde la base de la cicatriz del velo.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes autorizados

Zumo (jugo) exudado de las setas.

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

2.2.1 Color

El medio líquido de cobertura deberá ser claro o ligeramente turbio y de color entre amarillo claro [y pardo claro].

o

[El medio líquido de cobertura, de conformidad con la sección 3.1.3 de la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva (CODEX STAN 297-2009), debería ser claro para setas de color blanco o crema, o pardo claro para las variedades de color pardo].

2.2.2 Textura

Las setas deberán ser firmes y estar prácticamente intactas.

2.2.3 Defectos y Tolerancias (las disposiciones nuevas o modificadas se presentan entre corchetes)

[a) defectos en la forma: setas manchadas: una seta está manchada cuando presenta una mota de color pardo a pardo oscuro de un diámetro superior a 3 mm o cuando está muy moteada (más de 10 puntos negros). [5%] [10%] en peso;

b) restos de material de cobertura: una seta o un pedazo de seta donde permanezca una parte de raíz y/o tierra y/o cascajo o cualquier otra materia extraña, de origen mineral u orgánico, de más de 2 mm de diámetro, adherida o no a la seta. [4%] en peso;

c) setas abiertas para “botones” y “setas enteras”: una seta está abierta si se pueden ver tiras pequeñas en por lo menos la mitad de la circunferencia y si la distancia entre el sombrerete y el pedúnculo es superior a 4 mm: 10 por ciento, en número;

d) setas rotas o pedazos de setas o setas con sombreretes o pedúnculos desprendidos, para “botones”, “setas enteras” y “setas para asar”: una seta que le falta por lo menos un cuarto del sombrerete, sombreretes y sólo pedúnculos: 5%.]

2.2.4 Homogeneidad

Para las formas de presentación en general, un diez por ciento, en número, de las unidades para las respectivas formas de presentación puede exceder de la longitud o el tamaño de pedúnculo especificado.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES O SECUESTRANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
385	Etilendiaminotetracetato disódico de calcio	200 mg/kg

4. PESOS Y MEDIDAS

4.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

El peso escurrido del producto no deberá ser menor que [53%] [50%] calculado con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

5. ETIQUETADO

5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Las siguientes formas de presentación deberán incluirse como parte del nombre o cerca de éste: “Botones”, “Botones cortados”, “Enteras”, “Cortadas”, o “Enteras cortadas”, “Cortadas al azar”, “Cuartos”, “Pedúnculos y piezas (cortados)”, “Para asar”, según cada caso particular.

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

DETERMINACIÓN DEL PESO ESCURRIDO LAVADO (CAC/RM 44-1972)

(Para las setas en conserva en salsa)

1. DEFINICIÓN

El peso escurrido lavado expresa el porcentaje de contenido sólido después de lavado con agua caliente, determinado por el procedimiento descrito más abajo.

2. MATERIALES

2.1 Especificaciones para tamices circulares

Tamiz No 50¹ de los Estados Unidos, de malla fina de 20 cm (8 pulgadas) de diámetro. Las mallas de estos tamices se hacen con alambre tejido de modo que forme aberturas cuadradas de 0,30 mm.

3. PROCEDIMIENTO

3.1 Pesar la lata cerrada.

3.2 Abrir la lata y derramar el contenido sobre un tamiz de malla fina tarado.

3.3 Lavar el contenido del tamiz con agua corriente fría y luego con agua corriente caliente hasta que quede libre de las sustancias que se hayan adherido.

3.4 Una vez lavados, extender las setas sobre el fondo del tamiz, dejar escurrir durante 5 minutos y pesar.

3.5 Pesar el envase vacío y seco y determinar el contenido neto (o peso total del producto).

4. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Calcular el porcentaje m/m de peso escurrido sobre el contenido neto (o peso total del producto).

¹ Deberá sustituirse por el tamiz correspondiente de la ISO cuando exista una norma internacional ISO.

NOTAS EXPLICATIVAS SOBRE LA NORMA REVISADA

CONSIDERACIONES GENERALES

La norma revisada, en su forma propuesta actual, está basada en la norma CODEX STAN 55-1981 y en las observaciones recibidas de Brasil, Kenia, Sudáfrica y los Estados Unidos de América. La estructura de las secciones se apega al formato de los anexos en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (CODEX STAN 297-2009) ya que el objetivo de la revisión es incorporar el texto revisado como un anexo en esta Norma.

CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

1-1 OBSERVACIONES Y CONSIDERACIONES SOBRE LA NORMA VIGENTE EN RELACIÓN CON EL ANEXO PARA LAS SETAS

Nota: Los números de las secciones corresponden a los de la norma CODEX STAN 55-1981 y no siempre corresponden a los de texto revisado en el anteproyecto de Anexo debido a la eliminación de varias de las secciones en la norma original.

Sección 1.1: La sección fue reorganizada para que fuera más coherente con la manera en la que se presenta el ámbito de aplicación en los anexos de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

Secciones 1.1 (b) y 1.7 – “zummo (jugo) exudado de las setas”

Sección 1.1 (b): Las referencias al “agua” y a “otro medio de cobertura líquido apropiado, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto” no son necesarias en vista de las disposiciones generales para los medios de cobertura que se aplican a las hortalizas en conserva (véase la sección 2.1.2(a) de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva). No obstante, sí es necesario retener la disposición de “zummo (jugo) exudado de las setas” puesto que este proceso es usado con regularidad por la industria.

Sección 1.7: Algunas normas para frutas y hortalizas elaboradas contienen disposiciones para los tipos de envasado que normalmente se refieren al “envasado compacto” (sin o con una cantidad [muy] pequeña de medio de cobertura) o al “envasado regular” (con medio de cobertura) tal como se reconocen en las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003). La manera en la que se describe la sección se relaciona más con el tipo de medio de cobertura que con el tipo de envasado. Esto podría reflejar las prácticas comunes de la industria y/o del comercio de las setas en conserva al momento de la adopción de la norma (1981). Las disposiciones generales para los medios de cobertura que se aplican a las hortalizas en conserva, tal como se describen en la sección 3.1.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva, pueden aplicarse a las setas en conserva; por consiguiente, los tipos de “medios de cobertura” enumerados en las secciones 1.7.2 a 1.7.7 fueron eliminados, pero se retuvo la disposición del “zummo (jugo) exudado de las setas”.

En vista de lo anterior, la disposición del “zummo (jugo) exudado de las setas” se reubicó bajo una nueva sección 2.1.1 (véanse *Otros ingredientes autorizados* del anteproyecto de Anexo).

Sección 1.1(c): Esta disposición fue eliminada porque ya estaba abarcada por las disposiciones generales que se aplican a las hortalizas en conserva (véase la sección 2.1.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva).

Sección 1.2: Esta sección fue eliminada porque ya estaba incluida en la sección 1.1 del anteproyecto de Anexo.

Sección 1.3: Esta sección no ha cambiado (véase la sección 1.2 del anteproyecto de Anexo).

Sección 1.4: Algunas disposiciones se cambiaron en las secciones 1.4.1 a 1.4.8 (véase la sección 1.3 del anteproyecto de Anexo). Varias cifras se colocaron entre corchetes para ser debatidas más a fondo por el Comité.

Secciones 1.4.9 y 1.5: Estas secciones fueron eliminadas porque ya estaban abarcadas en las disposiciones generales para otras formas de presentación que se aplican a las hortalizas en conserva presentadas en la sección 2.2.1 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

Sección 1.6: Esta disposición fue transferida a la sección sobre Factores Esenciales de Composición y Calidad puesto que era más apropiada para ésta (véase la nueva sección 2.2.4 *Homogeneidad* en el anteproyecto de Anexo).

Sección 2.2: Las disposiciones para color (2.2.1.1) y sabor (2.2.2) se eliminaron porque ya estaban abarcadas por la sección 3.2.1 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. Sin embargo, es importante retener la disposición en la sección 2.2.1.2 para el medio de cobertura, debido a que el color anormal del medio líquido es una indicación de fraude (véase la sección 2.2.1 del anteproyecto de Anexo).

Sección 2.2.3: Se retuvo el primer párrafo porque la firmeza y la naturaleza intacta son características importantes para este producto. Las setas son delicadas, incluso cuando están frescas, y si la materia prima ya está dañada, este defecto se encontrará de nuevo en el producto en conserva (véase la sección 2.2.2. en el anteproyecto de Anexo).

Sección 2.2.4: Esta sección fue modificada al incluir los dos últimos párrafos de la sección 2.2.3 puesto que éstos se relacionan más con los defectos y sus tolerancias. Se incluyó una nueva sección sobre definiciones y tolerancias para tomar en cuenta los defectos en la forma, restos de material de cobertura, setas abiertas, setas rotas (véase la *nueva sección 2.2.3 Definición de defectos y tolerancias* del anteproyecto de Anexo).

Secciones 2.2.5 y 2.2.6: Estas secciones fueron eliminadas porque ya estaban abarcadas por las disposiciones generales que se aplican a las hortalizas en conserva (véanse la secciones 3.3 y 3.4 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva).

Sección 3: Esta sección debería modificarse y simplificarse en vista de las disposiciones generales para los aditivos que se aplican a las hortalizas en conserva (sección 4 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva) y las disposiciones en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) con respecto a la categoría de alimentos 04.2.2.4 *Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización*. Como regla general, las secciones pertinentes del Manual de Procedimiento, en particular las disposiciones para aditivos alimentarios en las Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales y el Formato de las Normas del Codex para Productos, deberían tomarse en cuenta al proponer aditivos para un producto en específico.

Se realizaron las siguientes modificaciones en esta sección en vista del párrafo anterior:

- Las disposiciones para el ácido ascórbico, ácido cítrico y glutamato monosódico, si se usan como reguladores de la acidez, ya están enumeradas en el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) y, por lo tanto, ya se abarcan en la declaración presentada en la sección 4.1 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. Por ello, ya no se reproducen en el anteproyecto de Anexo.
- El ácido etilendiaminetetraacético (EDTA) se usa para la categoría de alimentos 04.2.2.4 de la NGAA a 365 mg/kg. El Comité necesita determinar:
 - la necesidad de EDTA como un aditivo específico a las setas en conserva que no se incluye en las disposiciones generales de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva,
 - la función tecnológica, es decir, antioxidante, conservante o secuestrante, y
 - la dosis máxima para desempeñar la función tecnológica. Las dosis máximas inocuas para el uso ya se han establecido en la NGAA; no obstante, el Comité podría proponer una dosis más adecuada desde el punto de vista de la necesidad tecnológica.
- Las gomas vegetales, pectinas, alginatos y almidones modificados se usan generalmente como estabilizadores, espesantes o emulsionantes. Estos aditivos no son necesarios para las setas en conserva en medios de cobertura según lo definido por la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. Además, los almidones y alginatos podrían utilizarse para efectos de fraude.
- Los colores caramelo (para usarse en salsas) no son necesarios para las setas en conserva en medios de cobertura según lo definido por la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

Secciones 4 y 5: Estas secciones fueron eliminadas porque ya estaban abarcadas por las disposiciones generales que se aplican a las hortalizas en conserva según se presentan en las secciones 5 y 6 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

Sección 6: Las disposiciones de las secciones 6.1.1 a 6.1.3 y 6.1.4.3 fueron eliminadas porque ya estaban abarcadas por las disposiciones generales que se aplican a las hortalizas en conserva según se presentan en las secciones 7.1.1 a 7.1.3 y 7.1.4.2 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. La sección 6.1.4 sobre el peso escurrido mínimo fue modificada en vista de la revisión de la sección sobre tipos de envasado (medios de cobertura) (véase la sección 4.1 del anteproyecto de Anexo).

Sección 7: Las secciones 7.1.2.2 y 7.1.2.3 fueron eliminadas porque ya estaban abarcadas por las disposiciones generales que se aplican a las hortalizas en conserva según se presentan en las secciones 8.2.3 y 8.2.5 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. La sección 7.1.2.1 se retuvo porque es específica a las setas en conserva (véase la sección 5 del anteproyecto de Anexo).

Sección 7.2: Esta sección fue eliminada porque ya estaba abarcada por las disposiciones generales para los alimentos preenvasados según se presentan en la sección 4.3 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

Sección 8: El Comité podría identificar métodos de análisis adicionales para disposiciones específicas que se apliquen a las setas en conserva para su inclusión en el anexo. De lo contrario, se aplican las disposiciones pertinentes presentadas en la sección 9 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. El Comité también necesita determinar la idoneidad de CAC/RM 44-1972 frente a la disponibilidad de métodos más actualizados elaborados por organizaciones internacionales pertinentes.

1-2 OBSERVACIONES RECIBIDAS DE BRASIL, KENIA, SUDÁFRICA Y TAILANDIA

1 Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación actual sólo abarca las variedades cultivadas del género *Agaricus* (*Psalliota*), incluido *A. bisporus*. Un país propone extender el ámbito de aplicación para incluir otras variedades cultivadas, tales como *Lentinula edodes*, *Volvariella volvacea* y *Pleurotus ostreatus*.

Observaciones:

1 - El propósito del grupo de trabajo es incorporar las disposiciones existentes de la Norma para las Setas en Conserva en un anexo adicional de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. Por lo tanto, el ámbito de aplicación no se cambiaría. Si sí, sería necesaria la opinión del Comité.

2 - Además, algunas de las características de las setas del género *Agaricus* son específicas (color, formas de presentación, defectos...) y no se adaptan a otras setas cultivadas.

1.4 Formas de presentación

1.3.1 Botones: un país consideró que la máxima longitud de 5 mm no era suficiente y que debería ser de 10 ó 15 mm porque el pedúnculo continúa creciendo cuando las setas se enfrían para almacenarse después de haber sido cortadas.

1.3.4 Cortadas o enteras cortadas: un país consideró que un espesor de 3 mm a 10 mm era más adecuado. Otro país opinó que 10 mm era un poco grueso para las setas más pequeñas pero que era aceptable para las setas más grandes.

1.4.7 Pedúnculos y piezas (cortados): un país consideró que el porcentaje de pedúnculos no debería superar el 50%, de lo contrario la remesa entera consistiría en su mayoría de pedúnculos de setas.

2.1 Composición

- 1- Un país solicitó insertar los ingredientes de la Norma actual para las Setas en Conserva, tales como mantequilla, salsa de mantequilla, salsa de crema, etc.
- 2- Otro país consideró que la disposición del “zumo (jugo) exudado de las setas” en la sección 2.1.1 ya estaba incluida en la sección 3.1.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

Observaciones:

1 - La Norma para Algunas Hortalizas en Conserva sólo incluye medios de cobertura y otros ingredientes. La normalización de las hortalizas en conserva se aplica, en cuanto a los productos en los anexos, a aquellas que están sujetas al comercio internacional (las setas en conserva con salsa añadida sólo se comercializan en una zona local).

2 - El zumo (jugo) exudado de las setas es un poco distinto del zumo (jugo) de hortaliza. Se trata del zumo (jugo) natural recuperado durante el proceso.

2.2 Criterios de calidad

- Un país consideró que el color de los medios de cobertura dependía de las variedades de las setas y el grado de madurez. Por lo tanto, se propuso insertar una disposición de conformidad con este texto:

“El medio líquido de cobertura, de conformidad con el párrafo 3.1.3 de la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva debería ser claro para setas de color blanco o crema, o pardo claro para las variedades de color pardo”.

- Otro país consideró que las disposiciones para color, sabor y textura ya se abarcaban en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

2.2.2 Un país propuso insertar el texto “prácticamente intactas” en el párrafo 1 (textura).

Observación:

Este criterio de calidad se aplica al producto en conserva después del tratamiento, mientras que el párrafo 1 se aplica a la materia prima. Esta característica es un criterio importante para la frescura de la seta (materia prima) y del buen proceso aplicado a la materia prima.

2.2.4 Defectos y tolerancias

(a) Defectos en la forma: un país propuso tener un porcentaje del 5%.

4. Pesos y medidas

4.1 Peso escurrido mínimo

- Un país consideró que la redacción actual conllevaba confusión e indicó que prefería la redacción de la norma para el maíz dulce.

Observación:

Dicha redacción se usa en los anexos de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

- Un país solicitó un peso escurrido mínimo del 50% en lugar del 53% para las setas envasadas en salmuera (y del 40% para las setas con otros ingredientes).

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

Chairperson: **Ms. Claudine MUCKENSTURM**
Président: Sous direction des produits agricoles et alimentaires
 Direction générale de la concurrence,
Presidente: 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

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

CANADA-CANADÁ**Mr. Jim TRENHOLM**

National Manager
 Food Safety and Assessment
 Agrifood Division
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Ottawa, Ontario KIA OY9
 Canada
 Phone: 613-221-7151
 Fax: 613-221-7294
 Email: trenholmj@inspection.gc.ca

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTE EUROPEENE
COMUNIDAD EUROPEA**

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

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

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
 Tokyo 100-8950
 Phone: 81 3 3502 5958
 Fax: 81 3 3502 0899
 Email: fumiaki_sano@nm.maff.go.jp

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

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

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

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

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

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

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