



Punto 4 del programa

CX/PFV 12/26/4
Agosto de 2012

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

**26ª reunión
Montego Bay, Jamaica,
del 15 al 19 de octubre de 2012**

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA
(revisión de las normas individuales restantes para frutas en conserva)**

(En el Trámite 3)

(Elaborado por el Grupo de trabajo electrónico dirigido por Cuba)

Se invita a los Miembros y Observadores del Codex que deseen presentar observaciones sobre la propuesta que figura en el Apéndice I a hacerlo de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **30 de septiembre de 2012**. Las observaciones deben 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
EE. UU.
Correo electrónico: uscodex@fsis.usda.gov; ccpfv@fsis.usda.gov

con copia a:

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

Formato para presentar observaciones: A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo en el formato indicado en el Anexo del presente documento.

ANTECEDENTES

1. Durante la 25ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (celebrada en octubre de 2010), el Comité convino en iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de las normas individuales restantes para frutas en conserva y en recopilarlas en una norma general para frutas en conserva siguiendo el mismo enfoque que la norma para algunas hortalizas en conserva.¹ Durante el 34º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (celebrado en julio de 2011), se aprobó la elaboración de la presente norma propuesta por el Comité.² La revisión estuvo a cargo de un grupo de trabajo electrónico dirigido por Cuba, con la colaboración de varios países, según se indica en la lista de participantes que se adjunta en el Apéndice II.

2. La revisión se limita a las normas individuales existentes para frutas en conserva en líquido de cobertura, es decir, mangos en conserva (CODEX STAN 159-1987), peras en conserva (CODEX STAN 61-1981) y piñas en conserva (CODEX STAN 42-1981). Por consiguiente, no incorpora nuevas frutas en conserva. No obstante, el formato de la norma permite su incorporación (esto es, como Anexo) a petición en el futuro³.

3. Cabe mencionar que el Comité revisó la Norma para Peras en Conserva en 2001; por lo tanto, la revisión se centró, sobre todo, en su simplificación como Anexo de la Norma del Codex para Algunas Frutas en Conserva, o sea, conservando en el Anexo las

¹ REP11/PFV, párrs. 109 – 117.

² REP11/CAC, Apéndice VI.

³ REP11/PFV, párr. 116.

características específicas y, a su vez, manteniendo en el cuerpo principal de la Norma las características generales que se aplican a las frutas en conserva en general, en vez de revisar el contenido técnico específico de las peras en conserva.

4. La revisión no abarca las bayas en conserva, por ejemplo, las fresas, las frambuesas, etc., en virtud de la decisión del Comité de elaborar una norma para las bayas en conserva en el futuro⁴ y las frutas mixtas en conserva, por ejemplo, los cócteles de frutas y las ensaladas de frutas tropicales⁵.

5. La revisión tampoco comprende otras normas de grupos de frutas en conserva ya elaboradas por el Comité, esto es, los cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007)⁶ y las frutas de hueso en conserva (CODEX STAN 242-2003)⁷.

6. Por otra parte, la revisión no incluye otros tipos de conservas de frutas, como las confituras, las jaleas, las mermeladas⁸, la salsa picante de mango y otras salsas.

7. El Comité revisó y reelaboró la Norma del Codex para Compota de Manzanas (CODEX STAN 17-1981, revisada en 2001) como una norma independiente debido a la especificidad del producto y, por consiguiente, no se la ha incorporado a la presente revisión.

8. El anteproyecto de Norma para Algunas Frutas en Conserva se circuló dentro del Grupo de trabajo electrónico para que se formularan observaciones y se mantuvieran debates. El Grupo de trabajo electrónico también trabajó de forma estrecha con el Grupo de trabajo electrónico sobre aditivos alimentarios en relación con las disposiciones específicas de los aditivos alimentarios necesarios para las frutas en conserva abarcadas en esta Norma⁹. Las disposiciones propuestas para los aditivos alimentarios para las frutas en conserva, esto es mangos, peras y piñas, se presentarán en el informe del Grupo de trabajo electrónico sobre aditivos alimentarios.

⁴ ALINORM 01/27, párrs. 7, 10, 13, Apéndice IX. REP11/PFV, párrs. 112, 115.

⁵ REP11/PFV, párrs. 112, 115.

⁶ Esta Norma sustituye las normas individuales para la toronja en conserva (CODEX STAN 15-1981) y para las mandarinas en conserva (CODEX STAN 68-1981), incluida la incorporación de los pomelos en conserva y las naranjas dulces en conserva.

⁷ Esta Norma sustituye las normas individuales para los albaricoques en conserva (CODEX STAN 129-1981), los melocotones (duraznos) en conserva (CODEX STAN 14-1981) y las ciruelas en conserva (CODEX STAN 59-1981), incluida la incorporación de las cerezas en conserva.

⁸ La Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas (CODEX STAN 296-2009) se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas de todas las frutas y hortalizas.

⁹ REP11/PFV, párrs. 107, 108

APÉNDICE I

NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a algunas frutas en conserva, según se definen en la sección 2 a continuación, 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.

La Norma no abarca las frutas de hueso en conserva, los cítricos en conserva, las bayas en conserva y la compota de manzanas en conserva, que se encuentran comprendidas en otras normas del Codex.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por frutas en conserva el producto:

- (1) preparado a partir de frutas básicamente sanas, frescas, congeladas o tratadas térmicamente solo mediante métodos físicos, según se definen en los Anexos correspondientes, que haya alcanzado la madurez adecuada para su transformación, sin que se eliminen ninguno de sus elementos esenciales. Se las somete a operaciones tales como el lavado, el pelado, la extracción del corazón y de los pedúnculos, la clasificación, el corte, etc., dependiendo del tipo de producto.
- (2) (a) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado de conformidad con la sección 3.1.3.1, envase ordinario o
(b) envase compacto, fruto dispuesto en forma apretada sin un medio de cobertura líquido; podrá utilizarse un ingrediente edulcorante.
(c) envasado al vacío, de modo tal que el líquido de cobertura que no exceda el [20%] [10%] 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.
- (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:

- (1) se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en la presente Norma;
- (2) reúna todos los demás requisitos de esta Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma de presentación estipulada que más se acerque a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- (3) esté descrito de forma apropiada en la etiqueta, para evitar que se induzca en error o engaño al consumidor.

2.3 TIPO VARIETAL

Podrá utilizarse cualquier variedad o tipo cultivado comercialmente para conserva.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas, según se definen en la sección 2 y en los Anexos correspondientes, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

3.1.2 Otros ingredientes autorizados

Aderezos u otros ingredientes aromatizantes de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en los Anexos correspondientes.

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).

3.1.3 Medios de cobertura

De conformidad con las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003)².

La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse por referencia a su valor medio, pero ninguno de los recipientes podrá contener una concentración de un contenido de sólidos solubles (en grados Brix) menor que la de la categoría inmediatamente inferior.

3.2 FACTORES DE CALIDAD

3.2.1 Color, sabor y textura

Además de las características específicas establecidas en los Anexos correspondientes, las frutas en conserva deberán tener un color, sabor y olor normales de las frutas en conserva, correspondientes al tipo o variedad de fruta y poseer la textura característica del producto.

3.2.2 Defectos y tolerancias

Las frutas 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

Los planes de muestreo se definen en las páginas 6 y 7 de esta Norma.

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a los criterios de calidad que se especifican en las subsecciones 3.1.3 y 3.2, cuando:

- (1) 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 nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5; y
- (2) se cumplan los requisitos de la sección 3.2, basados en los promedios de las muestras.

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.

[Esta sección será elaborada en mayor detalle por el Grupo de trabajo electrónico sobre aditivos alimentarios]

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por 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 regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

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), el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (CAC/RCP 2-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

² En la piña en conserva, cuando se utilice zumo (jugo) de piña, puede ser clarificado.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DE LOS RECIPIENTES

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura, cuando se lo utiliza, cubre la fruta por completo), 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 recipiente es el volumen del agua destilada, a 20 °C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado una vez 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.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso del producto escurrido no será inferior a los porcentajes indicados en los Anexos correspondientes, calculados con relación al peso de agua destilada, a 20 °C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno:³

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 las frutas en conserva deberán ser aquellas definidas en los Anexos correspondientes.

8.2.2 Cuando las frutas están clasificadas por tamaño, su tamaño (o los tamaños cuando exista una mezcla de estos), según se define en los Anexos correspondientes, podrá [deberá] declararse como parte del nombre del producto o muy cerca de este.

8.2.3 El nombre del producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la sección 2.1 (a). Para las frutas 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 esta.

8.2.4 El nombre del producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la sección 2.2.

8.2.5 **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.

8.2.6 Si la adición de un ingrediente, según se define en la sección 3.1.2, 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.

8.2.7 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal.

8.3 ETIQUETADO DE 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 la 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.

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.

9. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Disposición	Método	Principio	Tipo
Peso escurrido	AOAC 968.30 Hortalizas en conserva. Peso escurrido (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas) OIML R 87 Cantidad del producto en los preenvases	Tamizado (cribado) Gravimetría	I
Llenado de los recipientes (recipientes de vidrio)	CAC/RM 46:1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I
Llenado de los recipientes (recipientes metálicos)	ISO 90.1:1986 (Determinación de la capacidad de agua en recipientes metálicos)	Pesaje	I
Peso neto	OIML R 87 Cantidad del producto en los preenvases	Pesaje	I
Contenido de sólidos solubles	ISO 2173:1998 (Frutas y hortalizas. Determinación del contenido en sólidos solubles. Método refractométrico) AOAC 932.14C (Sólidos en jarabes. Hidrómetro, picnómetro)	Refractometría	I
Plomo	ISO 6633:1984 (Frutas, hortalizas y productos derivados. Determinación del contenido de plomo. Método espectrométrico de absorción atómica sin llama) AOAC 972.25 (Plomo en los alimentos. Espectroscopia/Espectroscopia de absorción atómica)	Espectrometría	I
Estaño	ISO 2447:1998 (Frutas y hortalizas. Determinación del contenido de estaño) AOAC 980.19 (Estaño en los alimentos. Espectroscopia / Espectroscopia de absorción atómica)	Espectrometría	I
Estaño	ISO 17240:2004 (Frutas y hortalizas. Determinación del contenido de estaño) Método que utiliza la espectrometría de absorción atómica con llama	Espectrometría	I

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

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este método se aplica a los recipientes de vidrio⁴.

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

2. DEFINICIÓN

La capacidad de agua de un recipiente es el volumen de agua destilada, a 20 °C, que cabe en el recipiente herméticamente 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.

Planes de 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)
4800 o menos	6	1
4801 - 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
2401 - 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 - 2000	13	2
2001 - 7200	21	3
7201 - 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 (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)
4800 o menos	13	2
4801 - 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)
2400 o menos	13	2
2401 - 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 - 2000	21	3
2001 - 7200	29	4
7201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
más de 42.000	72	8

ANEXO I: PERAS

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por "peras en conserva" el producto conforme a las características de la fruta de *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis* peladas o sin pelar, sin corazón y sin pedúnculos, excepto las peras enteras, ya que puede no ser necesario que estén peladas, sin corazón o sin pedúnculos/cabos, y las mitades de peras, ya que puede no ser necesario que estén peladas.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

1.2.1 **Enteras:** "peladas y sin pedúnculo" o "con pedúnculo" o "sin pelar y con pedúnculo" o "con pedúnculo" con los corazones quitados "sin corazón" o sin quitar "sin quitar el corazón".

1.2.2 **Mitades:** peladas o sin pelar, con los pedúnculos y corazones quitados, y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.

1.2.3 **Cuartos:** peladas o sin pelar y cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.

1.2.4 **Rodajas:** peladas y cortadas en sectores de forma de cuña.

1.2.5 **Cubos:** peladas y cortadas en partes con forma de cubo.

1.2.6 **Piezas o piezas irregulares:** piezas de peras peladas, de formas y tamaños irregulares.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes autorizados

- (a) zumos (jugos) de limón (sin concentrar o concentrado), añadidos como acidificantes o acentuadores del aroma; y
- (b) especias y plantas aromáticas, aceites de especias.

2.2 FACTORES DE CALIDAD

2.2.1 Color, sabor y textura

Las peras en conserva deberán tener un color normal (salvo en el caso de las peras coloreadas según se indica en la sección 4 de la Norma). Una ligera coloración rosa no se considerará como defecto.

2.2.2 Uniformidad de Tamaño

Enteras, mitades, cuartos: en el 95% en número de las unidades de tamaño más uniforme, el peso de la unidad mayor no deberá ser superior al doble del peso de la unidad menor; pero si hay menos de 20 unidades, podrá prescindirse de una unidad. Cuando una unidad se haya roto dentro del envase, las piezas reunidas se considerarán una unidad de la correspondiente forma de presentación.

2.2.3 Definición de defectos

- (a) **Macas y recortes:** alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa, como magulladuras, roña y coloración oscura. Recortes: aquellas unidades que tengan vaciados profundos, debidos al recorte físico o a otras causas, y que perjudiquen claramente su aspecto los recortes se consideran como defecto únicamente en las formas de presentación entera, mitades y cuartos.
- (b) **Rotas:** una unidad fragmentada en dos o más partes se considerará como una unidad cuando al reunir las partes tengan aproximadamente el tamaño y la forma de una unidad media del envase.
- (c) **Materias del corazón:** comprende la cavidad de las semillas, suelta o adherida, con o sin semillas. Para calcular la tolerancia de defectos se reunirán todas las partes del corazón presentes en la muestra, y los fragmentos que, en conjunto, constituyan aproximadamente la mitad de un corazón se considerarán como una unidad.
- (d) **Materias vegetales inocuas:** pedúnculos y hojas (o materias vegetales análogas).
- (e) **Piel:** piel que se adhiere a la pulpa o que se encuentra suelta en el envase.
- (f) **Semillas:** toda semilla de pera o el equivalente en partes de una semilla no incluidas en las materias del corazón).

2.2.4 Tolerancias para los defectos

El producto estará prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales inocuas, piel (en las formas de presentación sin piel), materias del corazón, unidades con macas, y unidades rotas de acuerdo a los límites que se indican a continuación:

Defectos		Límites máximos
(a) Macas y recortes		(i) Total, 20% en número; o 3 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 20%. Pero se limita al (ii) 20% en número con macas; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 10% en el caso de las macas.
(b) Rotas: únicamente en las formas de presentación "enteras", "mitades" y "cuartos".		20% en número; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 10%.
(c) Materias del corazón (promedio): excepto en la forma de presentación "enteras sin quitar el corazón".		2 unidades por kg de contenido total.
(d) Materias vegetales inocuas	(i) Pedúnculos (en las formas de presentación en las que corrientemente se quita el pedúnculo) y semillas (excepto en la forma de presentación "enteras sin quitar el corazón").	3 piezas por 3 kg de contenido total.
	(ii) Hojas (o materias vegetales análogas)	
(e) Piel (promedio): excepto en la forma de presentación "sin pelar".		10 cm ² de superficie total por kg de contenido total.
(f) Semillas (promedio): excepto en la forma de presentación "enteras sin quitar el corazón".		8 por kg de contenido total.

3. PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

(a)	Forma de presentación "enteras"	50%
(b)	Mitades, cuartos, rodajas, piezas	53%
(c)	Cubos	56%

ANEXO II: PIÑAS

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por "piñas en conserva" el producto conforme a las características de *Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.) y de las que se ha quitado la piel y el corazón.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

La piña en conserva puede envasarse en las siguientes formas:

1.2.1 **Enteras:** fruta entera cilíndrica de la que se ha quitado el corazón.

1.2.2 **Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras o anillos:** anillos o rodajas circulares uniformemente cortados a través del eje de los cilindros de piña pelados, sin corazón.

1.2.3 **Mitades de rodajas:** mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, uniformemente cortadas.

1.2.4 **Cuartos de rodajas:** cuartos de rodajas, uniformemente cortados.

1.2.5 **Rodajas fragmentadas:** porciones en forma de arco que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma.

1.2.6 **Lanzas o dedos:** piezas largas, delgadas, cortadas radialmente y longitudinalmente del cilindro de piña privado de corazón, predominantemente de 65 mm o más largas.

1.2.7 **Bocaditos:** trozos de forma de cuña, razonablemente uniformes, cortados de rodajas o de porciones de fruta, en general de 8 a 13 mm de grosor.

1.2.8 **Trozos gruesos:** piezas cortas, gruesas, cortadas de rodajas gruesas y/o de piña pelada privada de corazón y predominantemente de más de 12 mm de espesor y de anchura y de una longitud menor de 38 mm.

1.2.9 **Cubos:** piezas en forma de cubo, prácticamente uniformes, predominantemente de 14 mm o menos en las dimensiones del lado más largo.

1.2.10 **Piezas:** formas y tamaños irregulares no identificables en cuanto a la forma de presentación específica y sin incluir la forma de presentación de "trozos gruesos" o "chips".

1.2.11 **Chips:** piezas de piña pequeñas, de formas y tamaños irregulares, análogas a las que quedan después de cortar la piña en cubos, y que pueden incluirse en la forma de presentación aplastada.

1.2.12 **Aplastada o trozos rizados:** piezas de piña finamente cortadas o picadas o ralladas en forma de cubos y que pueden incluir "chips" en la masa aplastada.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

Especias y plantas aromáticas, aceites de especias.

2.2 FACTORES DE CALIDAD

2.2.1 Color, sabor y textura

2.2.1.1 Color

Podrá presentar vetas radiales blancas. La piña en conserva que contenga ingredientes especiales deberá considerarse de color característico cuando no presente ninguna coloración anormal debida a los ingredientes empleados.

2.2.1.2 Sabor

La piña en conserva con ingredientes especiales tendrá el sabor característico que comunica la piña y las otras sustancias empleadas.

2.2.1.3 Textura

La piña en conserva deberá tener una textura prácticamente buena, los frutículos deberán ser de buena textura en estructura, y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad. La piña escurrida (en todas las formas de presentación) no podrá contener

más de 7%, en peso, de "materias del corazón"¹. Al determinar el porcentaje de materias del corazón, las zonas constituidas por materias del corazón se cortan para separarlas de la piña y se pesan con relación al ingrediente de fruta escurrida en el recipiente.

2.2.2 Uniformidad de tamaño y de forma

Estos requisitos no se aplican a la piña en conserva en las formas de presentación: "entera", "rodajas fragmentadas", "piezas", "chips" o "aplastadas".

2.2.2.1 Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras o anillos: el peso de la mayor rodaja contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la rodaja menor.

2.2.2.2 Mitades de rodajas o cuartos de rodajas: el peso de la mayor unidad contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,75 veces el peso de la menor, excepto en lo que se refiere a una pieza ocasionalmente rota por haberse rajado o de una rodaja ocasionalmente entera, que no se ha cortado por completo.

2.2.2.3 Lanzas o dedos: el peso de la mayor unidad sin romper contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la unidad menor sin romper.

2.2.2.4 Bocaditos: no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en bocaditos, cada uno de los cuales deberá pesar menos de tres cuartas partes del peso promedio de los bocaditos sin recortar.

2.2.2.5 Trozos gruesos: no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen menos de 5 g cada una.

2.2.2.6 Cubos

- (a) no más del 10% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en unidades de tamaño tal que pasen a través de un tamiz que tenga aberturas cuadradas de 8 mm;
- (b) no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen más de 3 g cada una.

2.2.3 Definición de defectos

- a) **Macas:** zonas o puntos superficiales cuyo color o textura contrastan notablemente con el tejido normal de la piña o que pueden penetrar en la pulpa. Dichas macas suelen eliminarse en la preparación de piña para usos culinarios y comprenden ojos profundos de la fruta, piezas de vaina, manchas pardas, porciones magulladas y otras anomalías.
- b) **Frutas rotas:** (se considera defecto únicamente en las formas de presentación en "rodajas" y "lanzas"). Una unidad se separa en partes definidas; todas aquellas porciones que equivalen al tamaño de una unidad de tamaño completo se consideran como un defecto al aplicar las tolerancias previstas.
- c) **Recortes excesivos:** (se considera defecto únicamente en las formas de presentación "enteras", "rodajas", incluidas las "rodajas en espiral", "mitades de rodajas", "cuartos de rodajas" y "lanzas"). Una pieza cortada hasta tal punto que su forma normal y su conformación se destruye y perjudica el aspecto de dicha pieza. Se considerará el recorte "excesivo" si la porción recortada excede de 5% del volumen físico aparente de la pieza perfectamente formada y si dicho recorte destruye la forma circular normal del borde externo o interno de la pieza.

2.2.4 Tolerancias para los defectos

La piña en conserva no deberá presentar defectos excesivos (estén o no específicamente definidos en esta norma o tal como se toleran en la misma) de acuerdo a los límites que se indican a continuación.

Formas de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas o unidades con macas
Enteras	10% en número de frutas (cilindros) ²	3 macas por unidad (cilindro)
Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras; Mitades de rodajas; Cuartos de rodajas	1 unidad si hay 10 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 10 pero no más de 27 por envase; o 7,5% en número si hay más de 27 por envase	1 unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase; o 12,5% en número si hay más de 32 por envase

¹ Parte central dura y fibrosa de la fruta.

² Basado en el valor medio de todos los recipientes de la muestra.

Formas de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas o unidades con macas
Lanzas	15% en número de todas las unidades	Igual que para rodajas y mitades de rodajas
Rodajas fragmentadas; bocaditos; Trozos gruesos, cubos, piezas	No corresponde	12,5% en número de todas las unidades
Chips; aplastada	No corresponde	No más de 1,5%, en peso, de la fruta escurrida

3. PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

(a) Envases ordinarios	58%
(b) Envase compacto	78%

ANEXO III: MANGOS

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por "mangos en conserva" el producto conforme a las características de las frutas de *Mangifera indica* L y de las que se ha quitado la piel.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

El producto se preparará con fruto pelado en todas las formas de presentación que se indican a continuación:

1.2.1 **Mitades:** cortados en dos partes aproximadamente iguales a lo largo del hueso, desde el pedúnculo hasta el ápice, y con la pulpa separada de la piel.

1.2.2 **Rodajas:** piezas largas y delgadas cortadas longitudinal o transversalmente.

1.2.3 **Piezas:** (trozos mixtos o trozos irregulares) sin hueso, que podrán tener formas y tamaños irregulares.

1.2.4 **Cubos:** pulpa cortada en partes, en forma de cubos, con un tamaño de 12 mm como mínimo en el lado más largo.

1.2.5 **Otras formas de presentación:** (No existen requisitos en cuanto a la uniformidad de tamaño).

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

Especias y plantas aromáticas, aceites de especias.

2.2 FACTORES DE CALIDAD

2.2.1 Color

Los mangos en conserva que contengan ingredientes especiales deberán considerarse de color característico cuando no presenten ninguna decoloración anormal respecto al ingrediente de que se trate.

2.2.2 Sabor

Los mangos enlatados con ingredientes especiales deberán tener el sabor característico que presentan los mangos y las otras sustancias empleadas.

2.2.3 Textura

Los mangos deberán ser razonablemente carnosos y tener poca fibra. Podrán ser más o menos tiernos, pero no deberán ser ni excesivamente pulposos ni excesivamente duros cuando están envasados en medios de cobertura líquidos, y no deberán ser tampoco excesivamente duros cuando se presenten en envases compactos.

2.2.4 Uniformidad de Tamaño

2.2.4.1 **Mitades:** el 90%, en número, de las unidades deberán ser razonablemente uniformes en cuanto al tamaño. Cuando una de las unidades se haya roto dentro del recipiente, las piezas reunidas se consideran como una unidad.

2.2.4.2 **Otros tamaños:** No existen requisitos en cuanto a la uniformidad de tamaño.

2.2.5 **Simetría:** no más del 20%, en número, de las unidades habrán sido cortadas en una dirección que no sea paralela a la comisura, como se ha indicado anteriormente, y de estas no más de la mitad podrán haberse cortado horizontalmente.

2.2.6 Defectos y Tolerancias

- (a) **Macas:** decoloración y manchas en la superficie debido a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores, que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa del fruto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura.
- (b) **Aplastados o machacados:** se consideran las unidades que han sido aplastadas en grado tal que han perdido su forma normal (no debido a madurez) o que han sido despedazadas. Las mitades parcialmente desintegradas no se consideran rotas. Todas las porciones de fruto que, conjuntamente, igualan en tamaño al de una unidad, se consideran como una unidad al aplicar la tolerancia correspondiente.
- (c) **Cáscara:** se considera como defecto. Se refiere a la cáscara que se adhiere a la pulpa del mango o que se encuentra suelta en el recipiente.
- (d) **Fragmentos de huesos:** se considera un defecto en todas las formas de presentación.

- (e) **Materias extrañas inocuas:** significa cualquier sustancia vegetal (por ejemplo, pero no exclusivamente, una hoja o fragmento de esta, o un pedúnculo o fragmento de este) que es inocuo pero que tiende a menoscabar la apariencia del producto.
- (f) **Recortes:** se considera defecto únicamente en los mangos en conserva en mitades y rodajas envasados en medios de cobertura líquidos. El recorte debe ser excesivo y presentar vaciados considerables (debido a cortes físicos o a otras causas) en la superficie de las piezas, lo que perjudica notablemente su aspecto.

2.2.7 Tolerancias para los defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos, macas y recortes, partes aplastadas o machacadas, cáscaras y rodajas o trozos gruesos con macas de acuerdo a los límites que se indican a continuación:

Defectos	Envases ordinarios	Envases compactos
Macas y recortes	30% en número	3 unidades por 500 g
Aplastados o machacados	5% en peso	No corresponde
Cáscaras y rodajas o trozos gruesos con macas	no más de 6 cm ² de superficie total por 500 g	no más de 12 cm ² de superficie total por 500 g
Fragmentos de huesos (promedio)	1/8 de hueso o su equivalente por 500 g	1/8 de hueso o su equivalente por 500 g
Materias extrañas inocuas	2 piezas por 500 g	3 piezas por 500 g

3. PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

(a) Envases ordinarios	55%
(b) Envase compacto	78%

APÉNDICE II

LIST OF PARTICIPANTS/ LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA

Email: codex@minagri.gob.ar

AUSTRALIA

Ms Angela O'Sullivan
 Manager, International Food Standards
 Australia Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 Email: Angela.O'Sullivan@daff.gov.au

Ms Sheryl Greathead
 International Food Standards
 Email: sheryl.greathead@daff.gov.au

BRAZIL/BRASIL

André Luiz Bispo Oliveira
 Email: abispo@ig.com.br

Paulo Eduardo da Rocha Tavares
 Email: ptavares@ital.sp.gov.br

Nelson Brasílio Sakazaki
 Email: nelson@nenconsult.com.br

Dr. Armando Ubirajara Oliveira Sabaa Srur, Professor,
 Pesquisador e Consultor em Ciência e Tecnologia de Alimentos
 Universidade Federal do Rio de Janeiro
 Grupo Pesquisa em Processamento de Frutas e Hortaliças/UFRJ
 Av. Carlos Chagas, 373 – Ilha do Fundão – Rio de Janeiro – RJ –
 Brasil (CEP 21.941-902)
 Email: sabaasrur@yahoo.com.br
sabaa@nutricao.ufrj.br
 55(21)2562-6449
 55(21)9243-0875

CANADA/CANADÁ

Kevin SMITH
 National Manager, Processed Products
 1400 Merivale Road, Tower 1
 Ottawa, Ontario, K1A 0Y9
 Tel: 613-773-6225
 Fax: 613-773-6286
 Email: Kevin.Smith@inspection.gc.ca

COLOMBIA

Luz Dary Santamaría Zapata
 Coordinadora del subcomité nacional del Codex sobre frutas y hortalizas procesadas
 Profesional de Normalización – ICONTEC
 Carrera 37 No. 52-95 Bogotá, D.C., Colombia
 Tel: (571) 6 078888 Ext. 1445
 Email: lsantamaria@icontec.org

Blanca Cristina Olarte Pinella
 Profesional Especializada
 Subdirección de Salud Ambiental
 Ministerio de Salud y Protección Social
 Carrera 13 No. 32 - 76 Piso 12
 Bogotá, Colombia
 Tel: 57 1 330 5000 Ext. 1266
 Fax: 57 1 330 5050 Ext. 1280
 Email: bolarte@minsalud.gov.co

CUBA

OFICINA NACIONAL DE NORMALIZACIÓN (NC)
 Punto de Contacto del Codex
 Calle E No. 261 Vedado, La Habana. Cuba.
 Tel: 830-0835
 Fax: (537) 836-8048
 Email: nc@ncnorma.cu; Web site: www.nc.cubaindustria.cu

Cecilia García Hernández
 Especialista Principal Gestión de la Calidad
 Empresa de Conservas de Vegetales, Ministerio de la Industria Alimentaria
 Calle E # 152 esq. Calzada, Vedado, La Habana, Cuba. CP 10400
 (+ 537) 8327733, 8367952, 8320896 ext. 129
 (+ 537) 8327636
ceciliagh@infomed.sld.cu; ceci@consva.co.cu

EGYPT/EGIPTO

Ehsan Ahmed Aly Hegazy
 Agronomist
 Email: ehsan.hegazy@yahoo.com
 Tel: 00202 22845531
 Fax: 00202 22845504

EUROPEAN UNION/UNIÓN EUROPEA

Mr Risto HOLMA
 Email: risto.holma@ec.europa.eu;
 Tel: ++32 299 86 83
 and a copy to the EU Codex contact point: codex@ec.europa.eu

FRANCE/FRANCIA

Claudine Muckensturm
 Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
 Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi
 59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251
 PARIS CEDEX 13, 75703 France
 Tel: +33 01 44 97 24 37
 Fax: +33 01 44 97 05 27
 Email: claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Marion Fournis
 Chargée de mission
 ADEPALE
 Email: mfournis@adepale.org

JAMAICA

Fay Bailey
 Email: fbailey@bsj.org.jm
 Pete Scout
 Email: Pete_ve_scott@msn.com
petes@sergeisland.com

JAPAN/JAPÓN

Mr Shinichi UI
 Associate Director
 Agricultural Production and marketing Promotion Division
 Agricultural Production Bureau Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan
 Email: shinichi_ui@nm.maff.go.jp, codex_maff@nm.maff.go.jp

KENYA/KENIA

Mrs. Alice A. Okelo Onyango
 Manager – National Codex Office
 International Codex Food Standards
 Kenya Bureau of Standards
 P.O Box 54974 00200 POPO ROAD OFF MOMBASA ROAD
 Tel: (254) 20 605490/6948303
 Fax: (254) 722268225
 Cell: (254) 722268225
 Email: akothe@kjebs.org, dereda.onyango1@gmail.com

SUDAN/SUDÁN

Dr./Ms. Nawal Abdel-gayoum
 Email: Lbreez2005@yahoo.com ; lbreez2005@yahoo.com

THAILAND/TAILANDIA

Ms. Korwadee Phonkliang
 Email: korwadeep@hotmail.com
 THAILAND

UNITED KINGDOM/REINO UNIDO

Dr Michelle McQuillan, Dept for Environment, Food & Rural Affairs
 (Defra)
 Tel: +44 (0)20 7238 4352
 Email: michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA/ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr. Dorian LaFond
 International Standards Coordinator
 Office of the Deputy Administrator
 AMS Fruit and Vegetable Programs
 1400 Independence Avenue, SW
 Washington, DC 20250, USA
 Tel: + 1 (202) 690-4944
 Cell: + 1 (202) 577-5583
 Fax: + 1 (202) 720-0016
 Email: dorian.lafond@ams.usda.gov

Christie Gray
 Manager of Science Policy, Labeling and Standards
 Grocery Manufacturers Association
 1350 I Street, NW Suite 300
 Washington, DC 20005
 Tel: (202) 637-8064
 Fax: (202) 639-5991
 Email: cgray@gmaonline.org

IFU – INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE PRODUCERS/FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LOS PRODUCTORES DE JUGOS DE FRUTAS (FIJUG)

23, Boulevard des Capucines
 F - 75002 PARIS
 Tel:+ 33 1 47 42 82 80
 Fax: + 33 1 47 42 82 81
 Email: ifu@ifu-fruitjuice.com

Hany Farag, BS., JD

Vice President
 Quality and Regulatory Affairs
 Dole Packaged Foods, LLC.
 One Dole Drive
 Westlake Village, CA 91362
 +1.818.874.4857
 Fax: +1.818.874.6857
 Email: hany.farag@dole.com

ANEXO

ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES

A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo de acuerdo con los siguientes títulos:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento del cual se trate la observación.

Se solicita a los Miembros y Observadores que cuando propongan enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. El nuevo texto debe indicarse subrayado y **en negrita** y el texto que se quiera suprimir deberá estar ~~tachado~~.

Con el fin de facilitar la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos, se ruega a los Miembros y Observadores que eviten enviar observaciones con textos en color, color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se corre el riesgo de no poder reproducir el texto cuando las observaciones se copian a un documento consolidado.

Asimismo, se solicita a los Miembros y Observadores que no incluyan el documento completo en sus observaciones, sino solamente las partes correspondientes a la modificación y/o enmienda propuesta, con la finalidad de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.