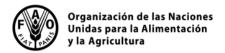
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS





Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Punto 5 del programa

CX/PFV 12/26/5-Add.1 Octubre 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 2012

Comentarios sobre el

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA CIERTAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE

(revisión de las normas individuales remanentes para hortalizas congeladas rápidamente) (Trámite 3)

Comentarios presentados por: Brasil. Costa Rica. Cuba. Egipto. Ghana. India. Jamaica. Kenia

BRASIL

En lo que respecta al anteproyecto arriba mencionado, Brasil quisiera felicitar a EE.UU. por sus esfuerzos en la revisión de las Normas Codex para brécol (Codex Stan 110-1981), Coles de bruselas (Codex Stan 112-1981), zanahorias(Codex Stan 140-1983), coliflor (Codex Stan 111-1981), maíz en la mazorca (Codex Stan 133-1981), patatas (papas) fritas (Codex Stan 114-1981), frijoles y frijolillos verdes (Codex Stan 113-1981), guisantes (arvejas) (Codex Stan 41-1981), espinaca (Codex Stan 77-1981) y maíz en grano entero (Codex Stan 132-1981), para consolidarlas en una sola norma para hortalizas congeladas rápidamente; aprovecharemos la oportunidad para compartir algunos comentarios específicos con el objeto de armonización para un mejor entendimiento y adopción de la norma.

Comentarios específicos:

Sección 2.1 Definición del producto (1)

Justificación

El texto adoptado declara: "Este proceso de congelamiento permite que las hortalizas retengan...". pero pudiera ser muy vago y/o no ser suficientemente claro para caracterizar con precisión que las hortalizas que son sometidas al proceso de congelamiento no son equivalentes a las hortalizas frescas.

Al tomar en consideración que aún cuando sea un congelamiento rápido, este proceso disminuirá casi todo o la mayor parte del valor nutritivo de las hortalizas, además de impactar el sabor, textura y apariencia de las hortalizas frescas, por lo que se recomienda eliminar el texto señalado.

Sugerencia

2.1 Definición del producto

Las hortalizas congeladas rápidamente son los productos:

(1).... Este proceso de congelamiento permite que las hortalizas retengan su sabor, textura, apariencia y valor nutritivo.

Sección 2.1 Definición del producto (2)

Justificación

La terminología adoptada "elementos esenciales" pudiera no ser lo suficientemente clara para distinguir con precisión a las hortalizas que son sometidas a las fases del procesamiento, de aquellas que son frescas.

Al tomar en consideración que todos los procesos eliminarán parte o la mayoría de los elementos esenciales de las frutas

y hortalizas frescas, debería mejorarse la terminología adoptada.

Sugerencia

2.1 Definición del producto

Las hortalizas congeladas rápidamente son los productos:

(2).... pero sin que se elimine ninguno de sus elementos característicos esenciales para el uso del consumidor final.....

Sección 2.4.1 Otras formas de presentación:

Justificación:

Pudiera necesitarse mayor clarificación ya que el valor adoptado del 10% para aquellas piezas congeladas rápidamente pero que estén pegadas entre sí, pudiera no ser aplicable a hortalizas más grandes.

Sugerencia

Cambiar la declaración a aquellos anexos en donde esta referencia pudiera ajustarse mejor.

Sección 6. Higiene 6.1

Justificación:

Ya que las hortalizas congeladas rápidamente pudieran ser sometidas solo un procesamiento y/o cocción ligeros antes de su consumo, se recomienda hacer una referencia al Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53/2003).

Sugerencia

6.1 Hacer una referencia específica al código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 532003).

Sección 7. PESOS Y MEDIDAS, 7.1 PESO NETO (pie de página 4)

Justificación:

Algunas veces el glaseado se logra sumergiendo los productos en una solución preparada con agua y otros ingredientes, como sal y azúcar.

Tal procedimiento resultará en una solución de agua potable y otros ingredientes y esto debería ser claro en el documento para evitar restricciones.

Sugerencia

Pie de página 4: Glaseado la aplicación de una capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado cuando éste se rocía o se sumerge en agua de mar limpia, agua potable, o **soluciones de** agua potable con aditivos autorizados, según el caso.

Propuesta sobre EL MÉTODO DE DETERMINACIÓN del peso drenado sin glasear

Justificación:

Los productos que son sometidos a un proceso de fritura antes de su congelamiento, pudieran no ser adecuados para este método.

Sugerencia

Incluir una sección detallando el ámbito de aplicación del método.

Propuesta sobre EL MÉTODO DE DETERMINACIÓN del peso drenado sin glasear

Justificación:

Después de descongelar, se permitirá que el agua esté en contacto con el producto y tal paso impactará al resultado final.

En ese sentido, el método debería detallar cómo medir la eliminación del glaseado, antes de tomar las muestras del baño de agua.

Sugerencia

Incluir un peso: un cronograma para especificar el tiempo de descongelación antes de tomar la muestra del baño de agua y pesar las muestras.

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de realizar los siguientes comentarios:

 Se considera que los aspectos metrológicos incluidos en dicho anteproyecto de norma tienen tamaños de muestras muy grandes, lo que hace difícil la aplicación.

Por lo anterior, se sugiere que el límite inferior del tamaño del lote sea de 150 con un muestreo de 5 unidades, según la Recomendación Internacional R87 (Cantidad de producto en Pre empacados) de la Organización Internacional de Metrología Legal-OIML-Edición 2004. Dicha recomendación se fundamenta en el hecho de que, los planes de muestreo que presenta el anteproyecto de norma contemplan tamaños de lote muy grandes, lo que dificulta su aplicación por parte de países en desarrollo.

2. En relación a las anexos se tienen las siguientes observaciones:

ANEXO I BRÉCOLES

En la sección 3.1 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN, se sugiere la inclusión de los siguientes aditivos: <u>el bicarbonato de sodio y</u> <u>el bicarbonato de magnesio (como reguladores de pH y retenedor de color respectivamente).</u>

Anexo III: ZANAHORIAS

En la sección 4 de aditivos alimentarios, se sugiere la inclusión del **aditivo sulfitos como antioxidantes**, acorde con la Norma General de Aditivos Alimentarios.

ANEXO V: MAÍZ EN LA MAZORCA

En lo que respecta a la declaración de etiquetado sección 3.1, Costa Rica solicita la inclusión del término como "baby" o "mini" en los países donde se permita esta práctica.

Por último, Costa Rica insta al Comité a seguir trabajando de acuerdo con la solicitud del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) para que no se incluyan listas de aditivos en las normas específicas de productos, sino que se haga referencia a la Norma General de Aditivos.

CUBA

(i) Comentarios generales

TÍTULO DE LA NORMA

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA CIERTAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

Justificación: En la traducción al idioma español se sugiere cambiar vegetales por hortalizas para que incluya a las viandas (patatas o papas) y no solamente a las hortalizas. Esto incluiría cambiar la palabra en todo el texto de la Norma.

- 2.2 Es necesario definir cuáles serían las "condiciones controladas" para admitir esta práctica de reproceso ya que ésta puede dañar la calidad del producto profundamente y, por tanto, al consumidor que lo recibiría.
- 2.4 No se corresponde con la Sección 2.2.1 sino con la Sección 1.2.1 de los Anexos. Se propone cambiar el título para Formas de presentación que es el que se usa en otras Normas del Comité. [Este comentario solo se aplica a la versión en español]
- 2.4.1 La tolerancia de 10% m/m debe mencionarse en la Sección de Defectos y Tolerancias.
- 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD Se sugiere, de manera general, revisar en cada Anexo la Sección 3.1.2 Otros ingredientes autorizados ya que en algunos no se admite ningún otro, sin embargo, en otros el uso de la sal y el azúcar no se encuentra admitida, estos dos ingredientes pudieran ser utilizados en cualesquiera de los vegetales que recoge la Norma. También debe arreglarse la numeración de la Sección 3.1.2 que apare en el texto como 3.1. No se recoge en esta sección lo relativo al Tamaño de la muestra uniforme que se incluye en cada Anexo por lo que se sugiere incluirla con la explicación

pertinente con relación a la forma de presentarse cada producto (unidades individuales o en bloques). Se observa que se han definido tamaños de muestra para los ensayos muy pequeños en la mayoría de los Anexos que se tendría que romper la integridad física del producto para inspeccionarlo ni tampoco alcanzaría para toda la inspección.

- **3.2.2** Características analíticas Es necesario definir de la misma manera que en el método de ensayo para la determinación del contenido neto (Sección 7.1), si las características sensoriales (aspecto, olor, color, sabor) se determinan a la muestra congelada o descongelada.
- **10. Métodos de análisis y muestreo** Se recomienda añadir el tipo de inspección, por atributos para completar la información del plan de muestreo en la Norma.

ANEXO I BRÉCOLES (BRÓCULIS) [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

- 1.2.2 Clasificación por tamaños Se debe proveer un método de ensayo para determinar el tamaño de los brécoles.
- 2.1.3 Se debe reconsiderar el tamaño de la muestra de ensayo teniendo en cuenta si se presenta el producto en unidades individuales o en bloques.

ANEXO II: COLES DE BRUSELAS

- 1.2.1 Clasificación por tamaños Se debe proveer un método de ensayo para determinar el tamaño de las coles de bruselas.
- 2.1.3 Se debe reconsiderar el tamaño de la muestra de ensayo teniendo en cuenta si se presenta el producto en unidades individuales o en bloques.

ANEXO III: ZANAHORIAS

- 1.2.2 Clasificación por tamaños Se debe proveer un método de ensayo para determinar el tamaño de las zanahorias.
- 2.2.2 Proveer un método de ensayo para las impurezas minerales.
- 2.2.4 Se debe reconsiderar el tamaño de la muestra de ensayo teniendo en cuenta si se presenta el producto en unidades individuales o en bloques.

ANEXO IV: COLIFLOR

2.1.3 Se debe reconsiderar el tamaño de la muestra de ensayo teniendo en cuenta si se presenta el producto en unidades individuales o en bloques.

ANEXO V: MAÍZ EN LA MAZORCA

2.1.4 Se debe reconsiderar el tamaño de la muestra de ensayo teniendo en cuenta si se presenta el producto en unidades individuales o en bloques.

ANEXO VI: PATATAS (PAPAS) FRITAS

- 2.1.1 (b) Invocar la Norma del Codex para los Aceites Vegetales Comestibles.
- 2.1.2 Invocar la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria.
- 2.2.2.1 y 2.2.2 Proveer un método de ensayo para la humedad y el contenido de grasa.
- 2.2.3.4 Se debe reconsiderar el tamaño de la muestra de ensayo teniendo en cuenta si se presenta el producto en unidades individuales o en bloques.

ANEXO VII: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS

2.2.3.1 Se debe reconsiderar el tamaño de la muestra de ensayo teniendo en cuenta si se presenta el producto en unidades individuales o en bloques.

ANEXO VII: PUERRO

2.1.2 Proveer un método de ensayo para las impurezas minerales.

ANEXO IX: GUISANTES (ARVEJAS)

2.2.1 Se utiliza por vez primera en el texto el título Características organolépticas el cual se estima correcto. Y se sugiere que sea incluido en todas las partes de la Norma y los Anexos para tratar este tema.

No aparece la Sección Tamaño de la muestra uniforme.

ANEXO X: ESPINACA

- 2.1.3 Proveer un método de ensayo para las impurezas minerales y extracto seco de la sal añadida. Cambiar el título de la Sección para Características físicas.
- 2.1.5 No aparece el tamaño de la muestra uniforme para bloques del producto. Reconsiderar los tamaños de muestra de la tabla, son muy pequeños y se tendría que romper la integridad del producto.

ANEXO XI: MAÍZ EN GRANO ENTERO.

Se sugiere ubicar este Anexo seguidamente del Anexo del Maíz entero en mazorca.

2.2.2 Proveer un método de ensayo para el contenido de sólidos insolubles en alcohol y el contenido de sólidos solubles.

PROPUESTA SOBRE EL MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL PESO <u>DRENADOESCURRIDO</u> <u>PARA PRODUCTOS</u> <u>VEGETALES CONGELADOS</u> SIN GLASEAR [Este comentario solo se aplica a la versión en español]

Se propone unificar las viñetas del documento con un solo diseño. De ser aceptado este método por el Comité se le deberá reconocer como un método del Codex con su correspondiente identificación.

(ii) Comentarios específicos:

TEXTO DE LA NORMA

2.1 (1) y mantenidas a -18 °C ±°XX C en su centro térmico

Justificación: Especificar la unidad de medida de la temperatura. Es necesario establecer en la Norma las tolerancias para las temperaturas de mantenimiento en la cadena de frío ya que esta cuestión es vital para garantizar la durabilidad y calidad del producto terminado. Se mencionan las tolerancias en este mismo párrafo pero no aparecen en el documento.

(3) Envasados en recipientes adecuados que garantizan la vida útil y la calidad del producto en condiciones de almacenamiento

Justificación: Es necesario enfatizar en la importancia de usar un envase apropiado.

3.2.1 - tener un **aspecto**, sabor / color y olor normal y característicos,

Justificación: Se debe incluir el aspecto y el color y eliminar la palabra gusto ya que la técnicamente adecuada en el campo de la evaluación sensorial sería sabor. Por otra parte cambiar la palabra normal por característicos la cual es más adecuada que normal.

3.2.2 Características Analíticas físico-químicas

El tamaño de la muestra de ensayo se establece en cada Anexo y tendrá en cuenta el tipo de vegetal y si éste se presentan en unidades individuales o en bloques.

Justificación: Se considera más adecuado el título propuesto afín con otros textos del Comité. Es necesario establecer en cada Anexo el tamaño de la muestra de ensayo.

ANEXO I BROCCOLI

Justificación: los países de habla hispana se utiliza más la palabra bróculi para designar a este vegetal. [Este comentario solo se aplica a la versión en español]

2.1.2 d) graves críticos [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

Justificación: Es el término técnico que más se usa para este tipo de defecto, al menos en idioma español.

2.1.3 <u>Tamaño de la muestra de ensayo</u> <u>Tamaño de la unidad uniforme de muestra</u> [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

Justificación: El término adecuado es tamaño de la muestra de ensayo.

2.1.4 En la tabla cambiar la palabra "Serios" por "Críticos". [Este comentario solo se aplica a la versión en español]

Justificación: Para ser consecuentes con una sola denominación en el texto.

ANEXO II: COLES DE BRUSELAS

2.2.3 <u>Tamaño de la muestra de ensayo</u> Tamaño de la unidad uniforme de muestra [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

Justificación: El término adecuado.

ANEXO III: ZANAHORIAS

1.1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:

	lavadas	, cortadas y	/ que han
--	---------	--------------	-----------

Justificación: Es necesario incluir esta operación tecnológica.

2.2.4 <u>Tamaño de la muestra de ensayo</u> Tamaño de la unidad uniforme de muestra [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

Justificación: El término adecuado.

ANEXO IV: COLIFLOR

2.1.3 <u>Tamaño de la muestra de ensayo</u> Tamaño de la unidad uniforme de muestra [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

Justificación: El término adecuado.

ANEXO V: MAÍZ EN LA MAZORCA

2.1.2 Requisitos físico-químicos Requisitos analíticos.

Justificación: Se considera más adecuado el título propuesto afín con otros textos del Comité.

(b) y expresado en porcentaje <u>Brix de la Escala Internacional para Sacarosa.....</u>

Justificación: La unidad de medida establecida para el contenido de sólidos solubles es porcentaje y no Grados Brix.

2.1.4 <u>Tamaño de la muestra de ensayo</u> <u>Tamaño de la unidad uniforme de muestra</u> [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

Justificación: El término adecuado.

ANEXO VI: PATATAS (PAPAS) FRITAS

1.1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:

..... cortados en tiras.

Justificación: Solamente mencionar la operación tecnológica del corte ya que hay varios tipos de presentación y/o estilos.

2.2.2 Requisitos físico-químicos Requisitos analíticos.

Justificación: Se considera más adecuado el título propuesto afín con otros textos del Comité.

ANEXO VII: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS

1.1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:

..... lavadas, cortadas

2.2.3 <u>Tamaño de la muestra de ensayo</u> Tamaño de la unidad uniforme de muestra [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

Justificación: El término adecuado.

ANEXO VIII: PUERRO

2.1.2 Requisitos físico-químicos Requisitos analíticos.

Justificación: Se considera más adecuado el título propuesto afín con otros textos del Comité.

2.1.4 <u>Tamaño de la muestra de ensayo</u> <u>Tamaño de la unidad uniforme de muestra</u> [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

Justificación: El término adecuado.

ANEXO XI: MAÍZ EN GRANO ENTERO.

2.1.1 b) Sal de calidad alimentaria según lo establecido en la Norma del Codex para la Sal.

Justificación: Sal de calidad alimentaria según lo establecido en la Norma del Codex para la Sal.

2.2.2 (b)...... y expresado en porcentaje Brix de la Escala Internacional para Sacarosa......

Justificación: La unidad de medida establecida para el contenido de sólidos solubles es porcentaje y no Grados Brix.

2.2.4 <u>Tamaño de la muestra de ensayo</u> Tamaño de la unidad uniforme de muestra [Este comentario solo se aplica a la versión en español].

Justificación: El término adecuado. Muy pequeño el tamaño de la muestra.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Тіро
Peso neto	OIML R 87 Cantidad de producto en los pre envases.	<u>Pesaje</u>	<u>I</u>
Peso escurrido	Método propuesto por la Norma OIML R 87 Cantidad de producto en los pre envases.	<u>Pesaje</u>	I
Contenido de sólidos solubles	ISO 2173:1998 (Productos de frutas y vegetales. Determinación del contenido de sólidos solubles. Método refractométrico) AOAC 932.14C (Sólidos en almíbares. Hidrómetros, picnómetros).	Refractometría	I
Impurezas minerales	ISO 762:2003 Productos de frutas y vegetales. Determinación del contenido de impurezas minerales.		
Contenido de sólidos insolubles en alcohol			
<u>Humedad</u>			
Contenido de agua			
Materias vegetales extrañas (MVE):			
Extracto seco			
<u>Plomo</u>	ISO 6633:1984 (Frutas, vegetales y productos derivados – Determinación del contenido de plomo – Método espectrométrico de absorción atómica con poca Ilama). AOAC 972.25 (Plomo en alimentos. Espectroscopía/ espectroscopía de absorción atómica).	<u>Espectrometría</u>	1
<u>Cadmio</u>	ISO 6561:2005 Parte 1. Frutas, vegetales y productos derivados — Determinación del contenido de cadmio. Método por espectrometría de absorción atómica usando horno de grafito. Parte 2. Frutas, vegetales y productos derivados — Determinación del contenido de cadmio. Método por espectrometría de absorción atómica usando horno de grafito.	<u>Espectrometría</u>	1

PROPUESTA SOBRE EL MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL PESO <u>DRENADOESCURRIDO</u> <u>PARA PRODUCTOS VEGETALES</u> <u>CONGELADOS</u> SIN GLASEAR [Este comentario solo se aplica a la versión en español]

Justificación: propone modificar el título del método de ensayo. Utilizar la palabra escurrido en el idioma español por drenado para estar afín con otras normas del Comité así como especificar que es para productos vegetales congelados sin glasear en el propio título.

Cuba no propone la denominación de "congelados rápidamente" para el título sugerido ya que este método de ensayo pudiera servir para otros vegetales congelados que no usen esta tecnología de congelación rápida.

1. OBJETO:

Este método de ensayo se utiliza para verificar el peso neto de los vegetales congelados sin glasear comprendidos en un rango de 5 gramos y hasta 10 kilogramos.

Justificación: Añadir esta nueva Sección al método de ensayo. No es necesario especificar que es para proteger a algunas hortalizas frágiles, el objeto del método es verificar peso.

2. PRINCIPIO:

...... y se seca con una toalla de papel o **un paño de tela seco adecuados**...... peso neto¹

Justificación: Eliminar la palabra "toalla" y añadir la posibilidad de usar un paño de tela seco. Insertar un pie de página para mencionar el método de ensayo del Codex para el peso neto en este tipo de producto.

3. EQUIPOS:

- Balanza **técnica** con sensibilidad de hasta 1 g.
-
-
- Toallas de papel o paño de tela, ambos con la superficie lisa.

Justificación: Especificar el tipo de balanza. Con relación a la toalla de papel y paño igual lo planteado para la Sección 2 Principio.

- 4. PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS Y EL BAÑO DE AGUA.
- 4.1 PESO NOMINAL
- 4.2. PRODUCTO MUESTREADO

La cantidad de muestra del producto será la que establece el plan de muestreo de la Norma (NCA = 6,5, Nivel de inspección I ó II según el caso, inspección por atributos, muestreo simple).

Justificación: Corregir la numeración Corregir la numeración. En 4.2 es necesario mencionar la cantidad de muestra a analizar acorde con el plan de muestreo establecido.

4.3. ESTRACCIÓN DEL CONTENIDO DEL ENVASE - PESO SIN GLASEAR

-
-
- Después de haberse extraído el producto del envase, se determinará el peso neto del producto glaseado = Po.

Justificación: Corregir la numeración

- 4.4 DRENADO
- 4.5 PESAJE
- (1) Normas Codex que incluyen la determinación de glaseado (Sección 7.3.2 en cada caso)

EGIPTO

8.2.3 Egipto está de acuerdo en la propuesta sobre especificar y declarar cualquier saborizante o ingrediente (distinto de la sal) añadido al producto. Ya que esto evita confundir o engañar al consumidor.

Anexo 1: Brócoli

2.1 1 Requisitos generales

Egipto está de acuerdo con este punto, pues ayuda a mantener la calidad del producto.

ANEXO III: ZANAHORIAS

2.2.5 Defectos y tolerancias

La nueva propuesta (cuadros 1 y 2) necesita de más estudio y clarificación en lo que respecta al cálculo práctico de los defectos de acuerdo a estos nuevos cuadros.

¹ Insertar un pie de página para mencionar el método de ensayo del Codex para el peso neto en este tipo de producto.

ANEXO IV: Coliflor

1.2.2 Clasificación por tamaños

Egipto está de acuerdo en la adición propuesta para designar los tamaños más grandes, así como para ser más razonables para con el productor.

2.1 1 Requisitos generales

Egipto no está de acuerdo, los requisitos generales actuales son más claros.

2.3 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Cuadro propuesto

Egipto está de acuerdo con el cuadro propuesto, ya que es más fácil de entender y proporciona un rango más amplio de defectos.

ANEXO V: MAÍZ EN LA MAZORCA

2.1.3 Definiciones de defectos visibles

[La uniformidad de colores no se aplica a las variedades con colores mezclados.]

Egipto está de acuerdo.

ANEXO VII: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS

2.2.2 Definiciones de defectos visibles

Propuesta: Cuadro de defectos

Egipto está de acuerdo con el cuadro de defectos, propuesto.

ANEXO VIII: PUERRO

2.1.3 Definiciones de defectos visibles

Egipto está de acuerdo en añadir la corrección propuesta para el defecto de decoloración, y añadirlo a los parámetros ya existentes en el caso de defectos menores y mayores.

ANEXO IX: GUISANTES (ARVEJAS)

1.2.1.2 Cuadro propuesto

Estamos de acuerdo en la propuesta, pues es una forma sencilla para diferenciar el tamaño.

Nota:

Necesitamos desarrollar nuevas especificaciones para Molokhia (Yute) congelada, quimbombó congelado ya que estos vegetales son consumidos en gran volumen.

GHANA

Comentario: Sección 2.1 Definición del producto

Ghana propone eliminar la frase "Las hortalizas congeladas rápidamente son aquellas" y "congeladas", como sigue:

Las hortalizas congeladas rápidamente son los productos

- (1) Las hortalizas congeladas rápidamente sen aquellas que han sido <u>sujetos</u> a un proceso de congelamiento rápido y mantenidas a una temperatura de -18º o más frías, en todos los puntos de la cadena de frío, y sujetas a las tolerancias de temperatura permitidas. Este proceso de congelamiento permite que las hortalizas retengan su sabor, textura, apariencia y valor nutritivo.
- (2) preparados a partir de hortalizas sanas, frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados), o cengeladas según se definen en los Anexos correspondientes; y que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración.vegetables, Deberán ser lavadas y preparadas correctamente, según el producto a elaborar, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos esenciales. Según el tipo de producto a elaborar, pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/ cribado/tamizado), corte, etc.

Justificación: Para evitar la repetición. El producto debería ser preparado a partir de hortalizas sanas, frescas o refrigeradas y no "congeladas". Ya que algunas de las célulasde hortalizas ya congeladas podrían haberse desnaturalizado provocando características fisiológicas precarias. Las hortalizas no deberían estar "sueltas" como se indica en la Sección 2.4.1

Comentario: Sección 8.2 Nombre del producto

Ghan está de acuerdo con el texto propuesto.

8.2.3 Cuando se ha añadido cualquier <u>saborizante o</u> ingrediente, <u>distinto a la sal</u> y cambia el sabor característico del producto, <u>saborizante o</u> ingrediente, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según

proceda.

Justificación: Proporciona información y orientación al comprador.

Comentario: Sección 8.2.5 Designación del tamaño

Ghana está de acuerdo con la propuesta en la opción (b) y recomienda la eliminación de la opción (a).

(a) Cuando las hortalizas se clasifiquen por tamaños, tal y como se definen en los Anexos correspondientes, pudiera declararse el tamaño junto o cerca del nombre del producto.

 \cap

(b) Cuando las hortalizas se clasifiquen por tamaños, tal y como se definen en los Anexos correspondientes, pudieran declararse junto o cerca del nombre del producto de acuerdo con el método acostumbrado de declaración de tamaño en el país de venta al detalle.

Justificación: Esto asegura la uniformidad de los tamaños y mejora la presentación de la hortaliza.

Anexo 1: Brócoli

Comentario: Ghana apoya los cuadros propuestos en la Sección 1.2.2 "clasificación por tamaños" y el cuadro 2 Estilos cortados y desmenuzados, cuadro por peso en la Sección 2.1.4.

Comentario: Sección 2.1 1 Requisitos generales

Estamos de acuerdo con la inclusión del texto propuesto.

"El brécol congelado individualmente debería tener un color verde razonablemente uniforme en la parte superior de las unidades que puede ser ligeramente apagado". Las influoresencias deberán estar firmes, compuestas de granos finos y compactos con los botones florales totalmente cerrados".

Justificación: Se considera apropiado incluir el texto propuesto.

Comentario: Sección 3 Aditivos alimentarios

Apoyamos el uso del ácido cítrico como antioxidante en la operación de escaldado..

"Ácido cítrico (INS 330) usado como antioxidante en el proceso de escaldado".

Justificación: Esto es adecuado, ya que algunos consumidores presentan reaccióens alérgicas a otros antioxidantes, como el metabisulfito de sodio.

ANEXO II: COLES DE BRUSELAS

Comentario: Ghana apoya los cuadros propuestos en las secciones 1.2.1 y 2.2.4.2.

Comentario: Sección 2.2.2 Definiciones de defectos visibles

Proponemos conservar el término "descomposición".

(e) Marchitamiento coles que muestran un marchitamiento [descomposición] interno o externo importante

Justificación: La descomposición es un proceso en el que la sustancia orgánica de la hortaliza se desnaturaliza, por lo que el uso de la palabra "descomposición" es más apropiado y proporciona claridad.

Comentario: Sección 2.2.2 (h) Mal recortadas o dañadas mecánicamente:

Apoyamos la inclusión de la propuesta.

(i) extremo del tallo mal recortado deja un trozo de talón que sobresale más de 5 10 mm del punto de unión de las hojas externas más bajas;

(iii) extremo del tallo mal recortado deja un trozo de talón que sobresale más de 5 10 mm del punto de unión de las hojas externas más bajas;

Justificación: El producto será más presentable y acorde con las Buenas prácticas de fabricación (BPF).

ANEXO III: ZANAHORIAS

Comentario: Ghana apoya los cuadros propuestos en la Sección 2.2.5 Defectos y tolerancias.

ANEXO IV: COLIFLOR

Comentario: Ghana apoya los cuadros propuestos en las secciones 1.2.2.2 y 2.3

Comentario: Consideramos apropiada la propuesta del texto en la Sección 1.2.2.1 Formas de presentación y en la Sección 2.1.1 Requisitos generales

1.2.2.1 Las coliflores congeladas rápidamente podrán presentarse clasificadas o no clasificadas por tamaños. <u>Cuando están</u> clasificadas por tamaños, éste se determinará con el diámetro máximo de la sección media (ecuatorial).

2.1 1 Requisitos generales

Las coliflores congeladas rápidamente deberán tener un color razonablemente uniforme, blanco a crema oscuro en la parte superior de las unidades, que puede ser ligeramente apagado y presentar un leve tono verde, amarillo o rosa. <u>Las influoresencias deberán estar firmes, compuestas de granos finos y compactos con los botones florales totalmente cerrados.</u>

Justificación: Para mejorar el documento.

ANEXO V: MAÍZ EN LA MAZORCA

Comentario: Apoyamos la inclusión del texto propuesto en la Sección 2.1.3 Definición de los defectos visibles.

La uniformidad de colores no se aplica a las variedades con colores mezclados.

ANEXO VI: PATATAS (PAPAS) FRITAS

Comentario: Ghana está de acuerdo con la tabla propuesta para la longitud en la Sección 1.2.1.3.

ANEXO VII: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS

Comentario: Ghana desea mayor claridad en otras denominaciones a usarse, como se propone en la Sección 1.2.5.

"(b) Si los frijoles verdes o frijolillos de tipo "redondo" se presentan por tamaños, según el diámetro, deberán ajustarse, en estado de congelación, al siguiente sistema de especificaciones para las denominaciones de los tamaños: Sin embargo, pudieran usarse otras designaciones de tamaño".

Comentario: Ghana está de acuerdo con la inclusión del texto propuesto en la Sección 2.2.2 Definición de los defectos visibles.

- "(c) **Macas mayores**: trozo con macas producidas por insectos o daños patológicos que afecten a una superficie mayor que un círculo de 6 mm de diámetro, **pero de 2 a 4 mm para los tamaños extra pequeños** o macas de otro tipo tales que menoscaben gravemente su aspecto.
- (d) *Macas menores*: trozo con macas producidas por insectos o daños patológicos que afecten a una superficie mayor que un círculo de 3 mm de diámetro, pero menos de 6 mm. <u>pero de 2 a 4 mm para los tamaños extra pequeños</u> o macas de otro tipo tales que menoscaben gravemente su aspecto.

ANEXO X: ESPINACA

Comentario: Ghana apoya la longitud máxima del tallo propuesta, para la hoja de espinaca entera bajo la Sección 1.2.1 Presentación.

(b) *Hojas de espinaca* - hojas sustancialmente enteras, la mayoría de ellas separadas de la corona de la raíz.con una longitud máxima del tallo de 10 cm;

ANEXO XI: MAÍZ EN GRANO ENTERO.

Comentario: Ghana recomienda conservar el cuadro propuesto, ya que es más sencillo y proporciona la información sobre las tolerancias y defectos.

Propuesta sobre EL MÉTODO DE DETERMINACIÓN del peso drenado sin glasear- Productos glaseados.

Comentario: Sección 2. Equipo

Proponemos eliminar los corchetes.

• Tamiz circular de 20 cm de diámetro <u>con aperturas de malla de 1-3 mm (ISO R 565), tamiz con apertura de malla cuadradas de 2.5 mm (grosor nominal del alambre de 1.0 mm)</u> para los pre-empaques con cantidades netas de hasta 450 g; y para los pre-empaques superiores a 450 g se usa un tamiz con un diámetro de 300 mm.

Justificación: Proporciona información sobre los distintos tipos de tamices a usarse con los productos glaseados.

INDIA

SECCIÓN 2 - DESCRIPCIÓN

Sección 2.1 Definición del producto:

Corregir la última oración del Punto (2) como sigue:

"Según el tipo de producto a elaborar, pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/ cribado/tamizado), corte, **escaldado / desactivación enzimática,** etc."

Justificación: En algunos productos es necesario el escaldado o desactivación enzimática para mantener la vida de anaquel del producto.

Sección 8. ETIQUETADO

Sección 8.2 Nombre del producto

Añadir el texto a continuación de la sub sección 8.2.2:

"En la etiqueta debería mencionarse el tipo de congelamiento".

Justificación: El producto deberá portar una declaración en la etiqueta que mencione el tipo de procesamiento del producto, por ej., congelamiento rápido individual / congelación en túnel, en lugar de solo "Congelado rápidamente".

ANEXO I BRÉCOLES

Sección 2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Sub sección 2.1 Factores de calidad

En el cuadro propuesto "Cuadro por peso" debajo del Cuadro 1, el valor del 20 por ciento por masa en la segunda columna para los defectos visibles c) fragmentos (para flósculos) y el valor de 15% para la tolerancia total para vástagos y flósculos proporcionados en el Cuadro siguiente, necesitan ser alineados.

Justificación: 20% de los los defectos individuales para fragmentos (para flósculos), donde la tolerancia total es de 15% para los vástagos y flósculos se contradicen y esto causa confusión.

ANEXO V MAÍZ ENTERO EN MAZORCA

Sección 2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Sub sección 2.1 2 Requisitos analíticos:

El valor total de los sólidos solubles de 20 Brix necesita reconsiderarse para incluir a las variedades con un contenido natural de sólidos solubles total más baio.

Justificación: En la actualidad en India se cultivan variedades que presentan un contenido de sólidos solubles total de alrededor de 10 a16 grados Brix.

ANEXO XI MAÍZ EN GRANO ENTERO

Sección 2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Sub sección 2.2 2 Requisitos analíticos:

El valor total de los sólidos solubles de 20 Brix necesita reconsiderarse para incluir a las variedades con un contenido natural de sólidos solubles total más baio.

Justificación: En la actualidad en India se cultivan variedades que presentan un contenido de sólidos solubles total de alrededor de 10 a16 grados Brix.

JAMAICA

COMENTARIOS GENERALES:

Jamaica desea agradecer al grupo de trabajo encabezado por Estados Unidos de América, por proporcionar un documento integral y detallado para el Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas. Necesita revisarse la numeración general del documento, así como algunas de las referencias establecidas erróneamente en del documento.

COMENTARIOS ESPECÍFICOS:

Sección 2.1 Definición del producto

Para lograr una mayor fluidez, se propone que los punto uno y dos se vuelvan a arreglar, de manera que los requisitos para los materiales crudos vayan primero. Además, en el formato del documento, el signo de menos debería ubicarse junto al número de la temperatura 18°C, para prevenir cualquier posibilidad de mala interpretación. También para proporcionar una mayor consistencia dentro del documento, junto debería señalarse la temperatura correspondiente en grados Fahrenheit en corchetes -18°C, como se ha hecho en la sección 2.2.

Las hortalizas congeladas rápidamente son los productos:

(1) (2) Preparado preparados a partir de hortalizas sanas, frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados), o congeladas según se definen en los Anexos correspondientes; y que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. Deberán ser lavadas y preparadas correctamente, según el producto a elaborar, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos esenciales. Según el tipo de producto a elaborar, pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/ cribado/tamizado), corte, etc.

(2) (1) Las hortalizas congeladas rápidamente son aquellas que han sido sujetas a un proceso de congelamiento rápido y mantenidas a una temperatura de -18°C (0°F) o más frías, en todos los puntos de la cadena de frío, y sujetas a las tolerancias de temperatura

permitidas. Este proceso de congelamiento permite que las hortalizas retengan su sabor, textura, apariencia y valor nutritivo.

(3) empacadas empacadas en envases apropiados."

2.4 Presentación

"Además de los estilos proporcionados en los Anexos correspondientes, deberían permitirse otros estilos, como se indica en la Sección 2.2.1. 2.4.1"

Sección 2.4.1 Otras formas de presentación

"Quick Frozen vegetables maybe may be "free flowing". [Este comentario solo se aplica a la versión en inglés].

3.2 1 Requisitos generales

"tener un aroma / sabor y fragancia / olor normal, teniendo en cuenta cualesquiera aderezos o ingredientes que se hayan añadido como se indica en la Sección 3.1."

8.2.3

"Cuando se ha añadido cualquier saborizante o ingrediente, distinto a la sal, y cambia el sabor característico del producto, saborizante o ingrediente, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según proceda.

8.2.5 Designación del tamaño

"(a) Cuando las hortalizas se clasifiquen por tamaños, tal y como se definen en los Anexos correspondientes, pudiera declararse el tamaño junto o cerca del nombre del producto".

Anexo III: Zanahorias

1.2.2 Clasificación por tamaños

El rango de tamapo especificado para una categoría, no puede traslaparse con el de la categoría siguiente.

Especificaciones para los cultivares cilíndricosPequeños6 – 23 mmMedianos23 [24] – 27 mmGrandesMayores de 27 mmEspecificaciones para los cultivares cónicosPequeños10 – 30 mmMedianos30 31 - 36 mmGrandesMayores de 36 mmEspecificaciones para los cultivares esféricosMuy pequeñasMenores de 18 mmPequeñas48 19 - 22 mmMedianas22 23 - 27 mmGrandes27 28 - 35 mm	"Denominación del tamaño	Diámetro		
Medianos 23 [24] – 27 mm Grandes Mayores de 27 mm Especificaciones para los cultivares cónicos Pequeños 10 – 30 mm Medianos 30 31 - 36 mm Grandes Mayores de 36 mm Especificaciones para los cultivares esféricos Muy pequeñas Menores de 18 mm Pequeñas 48 19 - 22 mm Medianas 22 23 - 27 mm	Especificaciones para los cul	tivares cilíndricos		
Grandes Mayores de 27 mm Especificaciones para los cultivares cónicos Pequeños 10 – 30 mm Medianos 30 31 - 36 mm Grandes Mayores de 36 mm Especificaciones para los cultivares esféricos Muy pequeñas Menores de 18 mm Pequeñas 18 19 - 22 mm Medianas 22 23 - 27 mm	Pequeños	6 – 23 mm		
Especificaciones para los cultivares cónicos Pequeños 10 – 30 mm Medianos 30 31 - 36 mm Grandes Mayores de 36 mm Especificaciones para los cultivares esféricos Muy pequeñas Menores de 18 mm Pequeñas 18 19 - 22 mm Medianas 22 23 - 27 mm	Medianos	23 [24] – 27 mm		
Pequeños 10 – 30 mm Medianos 30 31 - 36 mm Grandes Mayores de 36 mm Especificaciones para los cultivares esféricos Muy pequeñas Menores de 18 mm Pequeñas 48 19 - 22 mm Medianas 22 23 - 27 mm	Grandes	Mayores de 27 mm		
Medianos 30 31 - 36 mm Grandes Mayores de 36 mm Especificaciones para los cultivares esféricos Muy pequeñas Menores de 18 mm Pequeñas 48 19 - 22 mm Medianas 22 23 - 27 mm	Especificaciones para los cultivares cónicos			
Grandes Mayores de 36 mm Especificaciones para los cultivares esféricos Muy pequeñas Menores de 18 mm Pequeñas 48 19 - 22 mm Medianas 22 23 - 27 mm	Pequeños	10 – 30 mm		
Especificaciones para los cultivares esféricos Muy pequeñas Menores de 18 mm Pequeñas 48 19 - 22 mm Medianas 22 23 - 27 mm	Medianos	30 31 - 36 mm		
Muy pequeñas Menores de 18 mm Pequeñas 48 19 - 22 mm Medianas 22 23 - 27 mm	Grandes	Mayores de 36 mm		
Pequeñas 18 19 - 22 mm Medianas 22 23 - 27 mm	Especificaciones para los cul	tivares esféricos		
Medianas 22 23 - 27 mm	Muy pequeñas	Menores de 18 mm		
	Pequeñas	18 19 - 22 mm		
Grandes 27 28 - 35 mm	Medianas	22 23 - 27 mm		
	Grandes	27 28 - 35 mm		

2.2 1 Requisitos generales

"(c) estar razonablemente exentas de daños mecánicos (sólo para "Enteras" y "Dedos"); [Este comentario solo se aplica a la versión en inglés].

De más de 35 mm

Extra grandes

2.2.3 Definiciones de defectos visibles

"Defecto Definición

Materias vegetales Harmless vegetable material which does not consist of Material (EVM) carrot roots." [Este comentario solo

Material (MVE) se aplica a la versión en inglés].

2.2.5 Defectos y tolerancias

Jamaica está a favor de los Cuadros 1 y 2 propuestos por Francia.

KENIA

NORMA DEL CODEX PARA CIERTAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE.

(revisión de las normas individuales remanentes para hortalizas congeladas rápidamente).

(En el Trámite 3)

(Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico (GTe) sobre frutas procesadas, encabezado por Estados Unidos de América).

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

8.2.3 Cuando se ha añadido cualquier **[saborizante o]** ingrediente, **[distinto a la sal]**, y 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.

Comentario:

Kenia guisiera cambiar la declaración en el inciso 8.2.3 como sigue:

8.2.3 Cuando se ha añadido cualquier **saborizante o ingrediente distinto a la sal**, y **éste ha sido añadido para dar un sabor distintivo al** producto, **entonces** el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "Aromatizado con x" o "Con sabor a x", según proceda.

Justificación:

El ingrediente pudiera no ser, por fuerza, un saborizante pero tiene el efecto de impartir o afectar el sabor del alimento.

ANEXO I BRÉCOLES

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas congeladas rápidamente se aplicarán las disposiciones específicas siguientes:

1.2.2 Clasificación por tamaños

Los brécoles congelados rápidamente podrán presentarse clasificados o no clasificados por tamaños.

Si se utiliza un término y parámetro de tamaño en mm para designar el tamaño de los brécoles, dicho término deberá estar indicado en el envase. No menos de 80.0 por ciento del peso deberá estar representado por producto del tamaño declarado en el envase

COMENTARIO

Kenia propone que al cuadro a continuación se le de un nombre y asigne un número, además de añadir el término "clasificación por tamaños", como se indica a continuación:

[PROPUESTA] Clasificación por tamaños

Denominación del tamaño Tamaño del diámetro más pequeño de la cabeza de los flósculos (mm).

Flósculos pequeños 15 – 40 mm

Flósculos 30 – 80 mm

41-80

2.1 FACTORES DE CALIDAD

2.1 1 Requisitos generales

COMENTARIO:

Proponemos eliminar los corchetes y aceptar el texto como está.

<u>FEI</u> color de los brécoles congelados rápidamente deberá ser razonablemente uniforme de un verde oscuro a uno claro dependiendo de la variedad de que se trate. Las influoresencias deberán estar firmes, compuestas de granos finos y compactos con los botones florales totalmente cerrados.

2.1.4 Defectos y tolerancias

COMENTARIO:

Kenia propone añadir el término "tamaño de muestra para defectos visibles" en la columna superior derecha, con el propósito de dar más claridad.

Además, para los defectos visibles se aplicarán los tamaños de muestra siguientes:

Formas de presentación	Tamaño de la muestra para defectos visibles
Vástagos y flósculos	300 g para fragmentos desprendidos, hojas sueltas y MVE; para los demás defectos: 25 unidades.
Vástagos cortados y otras formas de presentación	300 g
Desmenuzados	100 g

COMENTARIO: CUADRO 1

Kenia propone que la tabla a continuación tenga un título y se le asigne un número, además de eliminar el acrónimo "M.V.E." y en su lugar usar el término completo para evitar confusión.

Tabla 1. Defectos permitidos en los vástagos y flósculos

Defectos visibles		Unidad de medida		Categorías de defect		
		Menor	Mayor	Serios	Total	
(a)M.V E.	Cada trozo		2			
(b) Hojas desprendidas	cada 5 g	1				
(c) Fragmentos						
- Vástagos	cada 20 mm	1				
- Flósculos	cada 5 g	1				
(d) Macas	Cada unidad					
- Menores		1				
- Mayores			2			
- Serios				4		

Para las tolerancias basadas en los tamaños estándar de la muestra indicados en la Sección 2.1.3 a los defectos visibles se les deberá asignar puntos de acuerdo con la Tabla correspondiente contenida en esta sección. El número máximo de defectos permitidos es el Número total de puntos tolerable indicado por las categorías correspondientes: Menor, mayor y serio, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

COMENTARIO: EN EL CUADRO A CONTINUACIÓN

Recomendamos que el cuadro 1 y su título se pasen al cuadro anterior, como cuadro 1 y cuadro 2 a continuación, además de que se le añada el título "clasificación por número de defectos".

Tabla 1 - Vástagos y flósculos

Tabla 2 - Estilos cortados y desmenuzados

Tabla 2. Clasificación por número de defectos

Defectos visibles		Unidad de medida		Categorías de defectos	
		Menor	Mayor	Serios	Total
(a)M.V E. . Eliminar el acrónimo y escribir todo el término.	Cada trozo		2		
(b) Macas	Cada trozo				
- Menores		1			
- Mayores			2		
- Serios				4	
(g) Demasiado maduros o poco desarrollados	Cada 10 g para corte		2		

COMENTARIOS SOBRE EL CUADRO A CONTINUACIÓN

DEFECTOS VISIBLES

Kenia acepta el cuadro propuesto a continuación y recomienda que se cambie el título de tal forma que diga "Cuadro 3: Defectos visuales por masa [%]".

Justificación:

Aceptamos el cuadro 3 anterior, ya que proporciona una alternativa para la cuantificación de los defectos.

[PROPUESTA]

CUADRO POR PESO Cuadro 3: Defectos visuales por masa [%]

PORCENTAJE POR MASA

	Vástagos y flósculos	Flósculos cortados	Desmenuzados
a) Materia vegetal extraña, MVE	1	2	2
b) Hojas y tallos desprendidos	10	-	-
c) Fragmentos (para los flósculos)	20	-	-
d) Macas	10	10	10
e) Daño mecánico f) Mal recortadas	10	•	•
g) Demasiado maduros o poco desarrollados	5	10	10
h) Fibrosos i) Leñosos	5	5	5

TOLERANCIAS TOTALES 15% para Vástagos y flósculos, 20% para el resto de los estilos\

1.2.1 Clasificación por tamaños

Comentarios sobre el cuadro a continuación:

Deseamos comentar que el cuadro a continuación, en el renglón de la derecha

Los números se traslapan, lo que causa confusión. Aún cuando los tamaños estén mezclados, el color individual debería ser uniforme.

Las medidas deberían ser por peso, más no por diámetro, ya que esto toma demasiado tiempo y es tedioso, en especial cuando ser permite la mezcla de tamaños en el mismo envase.

(c) Si las coles de bruselas congeladas rápidamente se presentan clasificadas por tamaños, deberán ajustarse, al tamaño designado y al parámetro en mm indicado en el empaque cuando se midan en condiciones de congelación. El sistema siguiente de especificaciones para la clasificación por tamaños y diámetros es una quía: Se permiten otras especificaciones, incluyendo la mezcla de tamaños.

Denominación del tamaño	Diámetro de las coles de bruselas en mm usando un tamiz con orificios cuadrados o calibrador.	COMENTARIOS DE KENIA
Muy pequeños	12 – 22 mm	SE ACEPTA COMO ESTÁ
Pequeñas	22 —23 -26 [30] mm	23-26mm
Medianas	26 27- [30] – 36 mm	27 - 36mm
	=== ()	De más de 36mm
Grandes	de más de 36 mm	

2.2.4.2 Clasificación por tamaños

COMENTARIO:

Las medidas deberían ser por peso, más no por diámetro, ya que esto toma demasiado tiempo y es tedioso, en especial cuando ser permite la mezcla de tamaños en el mismo envase. los números se traslapan, lo que causa confusión.

Si se representan clasificadas por tamaño, un mínimo del 80 por ciento del peso, en número, de las coles de Bruselas de 12 mm o más grandes serán del tamaño declarado y un máximo de los porcentajes siguientes, en número, podrán ser de otros tamaños:

Denominación del tamaño	Muy pequeñas	Pequeñas	Medianas	Grandes	COMENTARIOS RESPECTO A LA DESIGNACIÓN DE TAMAÑO
(a) Max% 12 – 22 mm	-	-10	20	5	(a) Max% 12 – 22 mm - Aceptado
(b) Max% 22 – [30] 26 mm	20	-	[20]	-	(b) Max% 23 – 26 mm
Max% 26 [30] – 36 mm	5	20	-	20	(c) Max% 27 – 36 mm
(d) Max% superior a 36 mm	0	5	20 [10]	-	(d) Max% superior a 36 mm
MAX% TOTAL	20	20	20	20	

ANEXO II: COLES DE BRUSELAS

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 No se permiten.

[3.1 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN]

Ácido cítrico (INS 330) usado como antioxidante en el proceso de escaldado.

COMENTARIO:

Recomendamos que se evite el uso del ácido cítrico, ya que el proceso de escaldado es suficiente para ese propósito.

ANEXO III: ZANAHORIAS

1.2.2 Clasificación por tamaños

(c) El diámetro deberá medirse en el punto de la sección transversal más larga de la unidad de acuerdo con la tabla a continuación. Sin embargo, cuando se usen otros tamaños o clasificación de tamaños éstas deberán indicarse en el empague de venta.

COMENTARIO:

Las medidas deberían ser por peso, más no por diámetro, ya que esto toma demasiado tiempo y es tedioso, en especial cuando ser permite la mezcla de tamaños en el mismo envase. Los números se traslapan, lo que causa confusión. Debería insertarse un nuevo cuadro indicando los cultivares y su peso.

Denominación del tamaño Diámetro

Especificaciones para los cultivares cilíndricos

Pequeñas 6 – 23 mm

Medianas 23 – 27 mm

Grandes Mayores de 27 mm

Especificaciones para los cultivares cónicos

Pequeñas 10 – 30 mm

Medianas 30 - 36 mm

Grandes Mayores de 36 mm

Especificaciones para los cultivares esféricos

Muy pequeñas Menores de 18 mm

Pequeñas 18 - 22 mm

Medianas 22 - 27 mm

Grandes 27 - 35 mm

Extra grandes De más de 35 mm

ANEXO IV: COLIFLOR

2.1 1 Requisitos generales

COMENTARIO

Recomendamos usar la palabra "deben" en lugar de "deberán" en la declaración indicada a continuación:

Las influoresencias "deberán" estar firmes, compuestas de granos finos y compactos.

Al final del párrafo introductorio se añadieron requisitos de color y textura. **[Las influoresencias de deberían debería**