

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

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 2012

ANTEPROYECTO DE 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).

Se invita a que los miembros del Codex y observadores que deseen presentar comentarios a esta propuesta lo deberán hacer de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (Manual de procedimientos del Codex Alimentarius) tal y como se presenta en el Anexo I, antes del **30 de septiembre de 2012**. Las observaciones deberán dirigirse:

A:

US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, D.C. 20250-3700
USA
Tel: +1.202.720.3157;
Correo electrónico: uscodex@fsis.usda.gov; ccpfv@fsis.usda.gov - **de preferencia** -

Con copia para el:

Secretariado,
Comisión del Codex Alimentarius,
Joint FAO/WHO Food Standards Programme,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome,
Italy
Correo electrónico: +39 (06) 5705, 4593
Correo electrónico: codex@fao.org - **de preferencia** -

Formato para presentar comentarios: Para facilitar la compilación de los comentarios y preparar un documento más útil, se solicita que aquellos miembros y observadores, quienes todavía no lo están haciendo, proporcionen sus comentarios en el formato señalado en el Anexo III a este documento.

ANTECEDENTES

1. El 25º período de sesiones del CCPFV realizado en octubre de 2010 basando su actuación en el informe del grupo de trabajo sobre prioridades del CCPFV decidió iniciar la revisión de las 10 normas específicas del Codex para hortalizas congeladas rápidamente usando un enfoque horizontal con la ayuda de un Grupo de trabajo electrónico (GTe), que trabajaría en inglés y estaría encabezado por Estados Unidos de América (EE.UU. A.)¹. El 10 de diciembre de 2011, se circuló un anteproyecto de texto de la norma en un formato horizontal, para que los miembros del CCPFV lo revisaran y enviaran sus comentarios a más tardar el 30 de enero de 2012. Se envió: Las disposiciones generales, once anexos y la sección de aditivos alimentarios.²

2. El informe inicial del GTe se circuló el 29 de febrero de 2012, estableciendo el 30 de abril de 2012 como la fecha límite para recibir comentarios, con la esperanza de realizar una segunda ronda de comentarios y un segundo informe antes del 26º período de sesiones del CCPFV. Este primer informe incluyó las disposiciones generales, once anexos cada uno seguido por una página con un resumen indicando o explicando los cambios realizados, así como los comentarios recibidos por parte de las delegaciones de miembros.

¹ REP11/PFV, párrafos 109-117.

² REP11/CAC, Apéndice VI.

3. Ya que sólo un miembro presentó comentarios escritos ante el informe inicial del GTe, se pudo concluir que existe un consenso del informe. Aún cuando existen propuestas clave que requieren atención en siete (7) de los anexos que nos ocupan. Más sin embargo, estas propuestas no fueron comentadas en la segunda ronda de comentarios; se conservaron en el informe y se enviaron nuevamente para su revisión. Se anticipa que serán debatidas en una reunión cara a cara del GTe, a realizarse antes de la sesión plenaria del 26° período de sesiones del CCPFV.

El documento que se circuló está compuesto de:

Disposiciones generales.

Anexo 1	Brécoles
Anexo II:	Coles de bruselas
Anexo III:	Zanahorias
Anexo IV:	Coliflores
Anexo V:	Maíz en la mazorca
Anexo VI:	Patatas (papas) fritas
Anexo VII:	Frijoles verdes y frijolillos
Anexo VIII:	Puerros
Anexo VIII:	Guisantes (arvejas)
Anexo IX:	Espinaca
Anexo X:	Maíz en grano entero

Propuestas sobre: EL MÉTODO DE DETERMINACIÓN del peso drenado sin glasear

Comentarios y análisis:

4. Debido a la falta de comentarios al primer informe del GTe por parte de los miembros, se tomaron las decisiones siguientes:

- I. Propuestas menores sobre los tamaños (aumentar las escalas de tamaño), estilos y otros requisitos generales en la Norma general y sus anexos.

Todas estas propuestas fueron aceptadas, facilitando con ello las prácticas de la industria y comerciales al nivel mundial.

- II. Secciones sobre aditivos alimentarios.

Ya que esta sección en cada uno de los anexos es menos complicada que en otras normas del CCPFV, se consideró que no debería ser resuelto por el GTe sobre aditivos alimentarios del CCPFV, sino que pudiera ser realizado junto con la norma.

Se conservaron los aditivos alimentarios en aquellos Anexos que los incluían. Aún cuando no se incluyeron aditivos alimentarios en aquellos Anexos que no los tenían previamente. Se conservó y amplió la sección sobre aditivos alimentarios en el anexo de patatas (papas) fritas, en espera de ser verificado por los países miembros.

- III. Método para determinar el peso drenado desglaseado.

La delegación de Francia presentó una propuesta para determinar el peso drenado desglaseado de las hortalizas congeladas rápidamente. Esta propuesta se presentó para su evaluación; y se ubica después del último anexo.

Conclusión:

5. Al preparar este informe del GTe se tomaron en consideración todos los comentarios recibidos en respuesta al primer informe. Algunos de los comentarios / propuestas recibidas no pudieron ser incorporadas en el anteproyecto de norma debido a la falta de explicación / justificación, o fueron sugerencias que no estaban acompañadas por propuesta alguna. Para facilitar el proceso de revisión se colocó un "resumen de comentarios" al final de cada Anexo indicando los cambios más importantes realizados y las propuestas que requieren de otra evaluación / estudio por parte de los miembros del grupo de trabajo.

6. Dentro de cada uno de los Anexos los cambios propuestos se han colocado dentro de corchetes [] con tinta azul, mientras que la eliminación de texto se señaló con el texto tachado.

NORMA DEL CODEX PARA CIERTAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplicará a las hortalizas congeladas rápidamente¹ como se define en los Anexos correspondientes, y que se venden para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería y sin una elaboración ulterior, y que no están destinadas a una elaboración ulterior, excepto ser clasificadas por tamaño² o para un nuevo envasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que se destina a una ulterior elaboración, o para otros fines industriales.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las hortalizas congeladas rápidamente son los productos

- (1) Las hortalizas congeladas rápidamente son aquellas que han sido sujetas a un proceso de congelamiento³ rápido y mantenidas a una temperatura de -18° 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) Preparado a partir de hortalizas sanas, frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados), 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.
- (3) Empacadas en envases apropiados.

2.2 DEFINICIÓN DEL PROCESO

Las hortalizas congeladas rápidamente son aquellos productos sometidos a un proceso de congelación con el equipo apropiado y que cumplen las condiciones que se estipulan a continuación, así como de los Anexos correspondientes. Este proceso de congelación deberá efectuarse de tal forma que la temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. Se autoriza la práctica admitida de envasar de nuevo los productos congelados rápidamente en condiciones controladas.

2.3 PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

El producto deberá manipularse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución, hasta el momento de la venta final inclusive. Se recomienda que durante el almacenamiento, transporte, distribución y venta al por menor se manipule el producto de conformidad con las disposiciones establecidas en el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

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 Otros estilos

Las hortalizas congeladas rápidamente podrán presentarse "sueltas" es decir en unidades individuales no pegadas las unas a las otras (Congeladas rápidamente y de manera individual), o en bloques (es decir, formando un bloque sólido. Se aceptará una tolerancia de 10% m/m para las piezas congeladas rápidamente, que estén pegadas entre sí en tal medida que no puedan separarse fácilmente en estado de congelación.

Debería permitirse cualquier otra forma de presentación, además de las descritas en los distintos Anexos, siempre y cuando el producto:

- (a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- (b) cumpla todos los requisitos pertinentes de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

¹ Brécol, coles de bruselas, zanahorias, coliflores, maíz en la mazorca, patatas (papas) fritas, frijoles verdes y frijolillos, puerros, guisantes (arvejas), espinacas y maíz en grano entero.

² La clasificación por tamaño se aplica a las hortalizas congeladas rápidamente siguientes: Zanahorias, coles de bruselas, frijoles verdes y frijolillos, puerros y guisantes (arvejas).

³ Un proceso, que se lleva a cabo de tal manera, que el rango de temperatura de máxima cristalización del hielo se pasa tan rápido como sea posible. (CAC/RCP 8 1976).

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Hortalizas como se definen en la Sección 2. Las disposiciones específicas se establecen en los Anexos correspondientes.

3.1 OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS.

De acuerdo con las disposiciones pertinentes en los Anexos correspondientes.

3.2 FACTORES DE CALIDAD (CRITERIOS)

3.2.1 Requisitos generales

Además de las disposiciones establecidas en los Anexos correspondientes, las hortalizas congeladas rápidamente deberían:

- presentar un color relativamente uniforme y característico de la variedad empleada;
- limpias y exentas de arena, tierra y de otras materias extrañas;
- razonablemente exentas de plagas y daños causados por éstas; y
- tener un sabor **/gusto** y olor normal, teniendo en cuenta cualesquiera aderezos o ingredientes que se hayan añadido como se indica en la Sección 3.1.

3.2.2 Características analíticas

Las características analíticas deberían corresponder con las disposiciones establecidas en los Anexos correspondientes.

3.2.3 Definiciones de defectos

De acuerdo con las disposiciones pertinentes en los Anexos correspondientes.

3.2.4 Defectos y tolerancias

Las hortalizas congeladas rápidamente deberían 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

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 3.3 cuando el número de envases “defectuosos”, como se definen en los Anexos correspondientes no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6.5. Para los factores evaluados que se basan en valores promedio de la muestra, un lote será aceptable si dicho promedio cumple con la tolerancia especificada y ninguna muestra individual se ubica fuera de ésta.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo en los Anexos correspondientes están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados en los Anexos correspondientes, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de plaguicidas y/o medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1976) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 PESO NETO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán indicarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

Cuando las hortalizas están glaseadas de conformidad con la norma específica, la declaración del contenido neto de los alimentos debería excluir el del glaseado⁴.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de peso declarado en la etiqueta deberían ser considerados como “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 8.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 8.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

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 El nombre del producto debería ser aquel definido en los Anexos correspondientes.

8.2.2 En la etiqueta figurará también la expresión “congelado rápidamente”, si bien podrá utilizarse igualmente el término “congelado”⁵ en los países en que éste se emplee corrientemente para indicar el producto elaborado en conformidad con el apartado 2.2 de la presente Norma.

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.

8.2.4 Estilos

8.2.4.1 **Estilos:** Deberán declararse en la etiqueta junto con, o cerca del nombre del producto, el estilo (corte / descripción / presentación), tal y como se define en los Anexos correspondientes.

8.2.4.2 **Otros estilos:** Si el producto se elabora de conformidad con 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.

8.2.5 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.

O

(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.

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 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.

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 agua potable con aditivos autorizados, según el caso; (Código de prácticas para pescado y productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003)) Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable. Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad no serán menos estrictos que los estipulados en la última edición de las “Guías para la calidad del agua potable” de la OMS.

⁵ En algunos países de habla inglesa el término “congelado” se usa de manera alternativa al de “congelado rápidamente”.

9 ENVASE

El envase usado para las hortalizas congeladas rápidamente debe cumplir con las disposiciones correspondientes, establecidas en el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

10 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo

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)
4,800 o menos	6	1
4,801 - 24,000	13	2
24,001 - 48,000	21	3
48,001 - 84,000	29	4
84,001 - 144,000	38	5
144,001 - 240,000	48	6
más de 240,000	60	7
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
2,401 - 15,000	13	2
15,001 - 24,000	21	3
24,001 - 42,000	29	4
42,001 - 72,000	38	5
72,001 - 120,000	48	6
más de 120,000	60	7

EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LIBRAS).		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2,000	13	2
2,001 - 7,200	21	3
7,201 - 15,000	29	4
15,001 - 24,000	38	5
24,001 - 42,000	48	6
más de 42,000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6.5)

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)
4,800 o menos	13	2
4,801 - 24,000	21	3
24,001 - 48,000	29	4
48,001 - 84,000	38	5
84,001 - 144,000	48	6
144,001 - 240,000	60	7
más de 240,000	72	8
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	13	2
2,401 - 15,000	21	3
15,001 - 24,000	29	4
24,001 - 42,000	38	5
42,001 - 72,000	48	6
72,001 - 120,000	60	7
más de 120,000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LIBRAS).		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2

601 - 2,000	21	3
2,001 - 7,200	29	4
7,201 - 15,000	38	5
15,001 - 24,000	48	6
24,001 - 42,000	60	7
más de 42,000	72	8

ANEXO I: BRÉCOLES

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por brécoles congelados rápidamente al producto preparado a partir de tallos o vástagos frescos, limpios y sanos de la planta del brécol que se ajusta a las características de la especie *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck (Sprouting Broccoli) que han sido clasificados, recortados, lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Estilos

- Vástagos** - la inflorescencia y la porción adyacente del tallo, con o sin hojas tiernas pequeñas adheridas, cuya longitud oscila entre 7 y 16 cm. Los vástagos podrán cortarse longitudinalmente. Dentro de cada unidad de muestra no más del 20 por ciento, en número, difiere de la longitud designada.
- Flósculos** - la inflorescencia y la porción adyacente del tallo, con o sin hojas tiernas pequeñas adheridas, cuya longitud oscila entre 1.5 y 8 cm, con un trozo suficiente del tallo para mantener una inflorescencia compacta. Los flósculos podrán cortarse longitudinalmente. Dentro de cada unidad de muestra no más del 20 por ciento, en número, difiere de la longitud designada.
- Vástagos cortados** - vástagos de la planta del brécol que se han cortado en trozos y que pueden ser de forma irregular. Trozos de 1.5 a 5 cm de longitud máxima. Puede haber material de hoja pero no excederá de 35% m/m y el material de inflorescencia no será inferior a 15% m/m.
- Brécol desmenuzado** - brécoles cortados finamente en trozos pequeños de una longitud máxima de menos de 1.5 cm. Puede haber material de hoja pero no excederá de 35% m/m y el material de inflorescencia no será inferior a 15% m/m.

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

[PROPUESTA]

Denominación del tamaño	Tamaño del diámetro más pequeño de la cabeza de los flósculos (mm).
flósculos pequeños	15 – 40 mm
Flósculos	30 – 80 mm

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 FACTORES DE CALIDAD

2.1.1 Requisitos generales

[El color de los brécoles congelados rápidamente deberá ser de un verde oscuro a uno claro, razonablemente uniforme, dependiendo de la variedad de que se trate. Las inflorescencias deberán estar firmes, compuestas de granos finos y compactos con los botones florales totalmente cerrados].

con respecto a los defectos visibles o de otra índole que están sujetos a tolerancia deberán estar:

- razonablemente exentos de una cantidad excesiva de material de hoja y en particular de hojas anchas y duras;
- prácticamente exentos de fragmentos desprendidos y hojas sueltas (sólo para vástagos y flósculos);
- prácticamente exentos de materias vegetales extrañas (MVE);
- razonablemente exentos de flósculos de coloración amarilla o parda;
- razonablemente exentos de daños mecánicos, patológicos, o causados por insectos;

- (f) razonablemente exentos de unidades mal recortadas (Vástagos y Flósculos);
- (g) prácticamente exentos de unidades en flor o poco desarrolladas;
- (h) prácticamente exentos de unidades fibrosas o leñosas.

2.1.2 Definiciones de defectos visibles

(a)	Materias vegetales extrañas (MVE) - hoja, tallo u otras materias vegetales inocuas semejantes, distintas de la planta del brécol.				
(b)	Hojas desprendidas - Vástagos y Flósculos) - hojas de brécol y trozos de éstas, que no están adheridas a la unidad.				
(c)	Fragmentos - (Vástagos y Flósculos) - trozos de longitud inferior a 20 mm para los vástagos, y con un peso inferior a 5 g para los flósculos.				
(d)	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Macas - unidad del producto afectada por decoloración, enfermedad o daños causados por insectos.</td> <td>- <u>menores</u> - afectan ligeramente la apariencia o la calidad comestible.</td> </tr> <tr> <td>- <u>mayores</u> - afectan materialmente la apariencia o la calidad comestible.</td> </tr> <tr> <td>- <u>graves</u> - afectan gravemente la apariencia y materialmente la calidad comestible hasta tal punto que habitualmente se descartarían en una preparación culinaria normal.</td> </tr> </table>	Macas - unidad del producto afectada por decoloración, enfermedad o daños causados por insectos.	- <u>menores</u> - afectan ligeramente la apariencia o la calidad comestible.	- <u>mayores</u> - afectan materialmente la apariencia o la calidad comestible.	- <u>graves</u> - afectan gravemente la apariencia y materialmente la calidad comestible hasta tal punto que habitualmente se descartarían en una preparación culinaria normal.
Macas - unidad del producto afectada por decoloración, enfermedad o daños causados por insectos.	- <u>menores</u> - afectan ligeramente la apariencia o la calidad comestible.				
	- <u>mayores</u> - afectan materialmente la apariencia o la calidad comestible.				
	- <u>graves</u> - afectan gravemente la apariencia y materialmente la calidad comestible hasta tal punto que habitualmente se descartarían en una preparación culinaria normal.				
(e)	Daños mecánicos - (Vástagos y Flósculos) - unidad con apariencia general de vástago o flósculo, pero de la que se ha desprendido más del 50 por ciento de los cogollos, o ha sufrido otros daños mecánicos que afectan materialmente el aspecto del producto.				
(f)	Mal recortado - (Vástagos y Flósculos) -unidad cuya apariencia resulta gravemente afectada por hojas duras adheridas, o trozos de éstas, o por supresión deficiente de las hojas, o por pequeños cogollos laterales, o por corte deficiente del tallo.				
(g)	Demasiado maduros o poco desarrollados - cogollos en fase de floración; y para vástagos y flósculos: racimos de cogollos ramificados que forman inflorescencia y cuya extensión afecta gravemente el aspecto de la unidad, o en estado de madurez tan avanzado que los cogollos individuales y los tallos que los sostienen forman racimos de estructura poco coherente.				
(h)	Fibroso - fibra dura que se forma normalmente cerca de la porción exterior del tallo del brécol; estas unidades son duras, pero aún comestibles.				
(i)	Leñoso - fibra dura que se forma normalmente cerca de la porción exterior del tallo del brécol; estas unidades son muy duras y sumamente objetables.				

2.1.3 Tamaño de la unidad uniforme de muestra

El tamaño estándar de la muestra para las presentaciones (estilos) debería ser de: 300 g.

2.1.4 Defectos y tolerancias

Además, los tamaños de muestra siguientes se aplican para los defectos visuales:

Estilos	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

Defectos visibles	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menores	Mayores	Serios	Total
(a) MVE	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	
(e) Daño mecánico	Cada unidad		1		
(f) Mal recortados	Cada unidad	1			
(g) Demasiado maduros o poco desarrollados	Cada unidad				
(h) Fibrosos	Cada unidad		2		
(i) Leñoso	Cada unidad		2		
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE		25	12	4	25

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 el Cuadro correspondiente contenida en esta sección. El número máximo de defectos permitidos es el Número total de puntos tolerable indicada por las categorías correspondientes: Menor, mayor y serio, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Cuadro 1 - Vástagos y flósculos
Cuadro 2 - Estilos cortados y desmenuzados

Defectos visibles	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menores	Mayores	Serios	Total
(a) MVE	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		
	Cada 2 g para desmenuzado		2		
(h) Fibrosos	cada 2 g		2		
(i) Leñoso	cada 2 g t.			4	
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE		25	12	4	25

[PROPUESTA]

CUADRO POR PESO

DEFECTOS VISIBLES	PORCENTAJE POR MASA		
	Vástagos y flósculos	Flósculos cortados	desmenuzados
a) MVE	1	2	2
b) Hojas y tallos desprendidos	10	-	-
c) fragmentos (para los flósculos)	20	-	-
d) macas	10	10	10
e) Daño mecánico	10	-	-
f) Mal recortados			
g) Demasiado maduros o poco desarrollados	5	10	10
h) Fibrosos	5	5	5
i) Leñoso			

TOLERANCIAS TOTALES 15% PARA VÁSTAGOS Y FLÓSCULOS, 20% PARA EL RESTO DE LOS ESTILOS

2.2 DEFINICIÓN DE "DEFECTUOSOS"

Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 1.2.1, 2.1.1 y 2.1.4 deberían ser consideradas como "defectuosas".

2.3 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 2.2 cuando el número de envases "defectuosos", como se define en la Sección 2.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad "defectuosa", como se define en las Secciones 2.1.1 y 2.1.4 se considerará por separado en relación con sus respectivas categorías.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 No se permite ninguno.

[3.1 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN]

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

4. ETIQUETADO

4.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto debería incluir la designación de "Brécoles" y el tamaño o la clasificación de tamaño cuando éste ha establecido.

Resumen de los cambios realizados al ANEXO I: BRÉCOLES

1.2.2 Clasificación por tamaños

Se incluyó una Cuadro de tamaños, para su evaluación.

2.1 1 Requisitos generales

Se propuso que ya que los requisitos generales para el brécol son parecidos a los de la coliflor, entonces debería incluirse el siguiente texto:

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

2.1.4 Defectos y tolerancias

La propuesta del primer informe busca simplificar esta Sección, por lo que se presenta nuevamente para su revisión y comentarios.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se propone la inclusión del Ácido cítrico.

ANEXO II: COLES DE BRUSELAS

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por coles de bruselas congeladas rápidamente el producto preparado a partir de yemas axilares frescas, limpias, sanas y enteras de la planta que se ajuste a las características de la especie *Brassica oleracea* L. var. *Gemmifera* (DC) Schulz -, cuyas yemas que han sido cortadas, seleccionadas, lavadas y escaldadas suficientemente para garantizar una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Clasificación por tamaños

- Las coles de bruselas congeladas rápidamente podrán presentarse clasificadas o no clasificadas por tamaños.
- Sin importar si han sido clasificadas por tamaños, la cantidad de coles de bruselas que pasen un tamiz con orificios cuadrados de 12 mm no excederá el 5% en número.
- 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 guía. 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.
Muy pequeñas	12 – 22 mm
Pequeñas	22 – 26 [30] mm
Medianas	26 [30] – 36 mm
Grandes	de más de 36 mm

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes autorizados.

- Azúcares como se definen en la Norma del Codex para azúcares (CODEX STAN 212-1999).

2.2 FACTORES DE CALIDAD

2.2.1 Requisitos generales

Con respecto a los defectos visibles u otros defectos sujetos a tolerancia, las coles de bruselas congeladas rápidamente deberán estar razonablemente exentas de:

- Materias vegetales extrañas (MVE);
- yemas de estructura poco firme;
- unidades mal recortadas o dañadas mecánicamente;
- de daños causados por insectos o enfermedades;
- hojas sueltas.

2.2.2 Definiciones de defectos visibles

- Materias vegetales extrañas (MVE):** materias extrañas de la planta de col de bruselas, incluidos tallos y hojas, pero con exclusión de las hojas de la yema fragmentos de las mismas; materia vegetal inocua de otras plantas.
- Color amarillo:** más del 50 por ciento de la superficie exterior presenta un color amarillo debido a la pérdida de las hojas exteriores por haberse recortado excesivamente la col o por daño mecánico.
- Estructura poco firme:** Coles de bruselas no compactas con hojas sueltas o abiertas. Coles de bruselas cuyas hojas forman una especie de roseta.

- (d) **Hojas perforadas** (por insectos): con una o más perforaciones de la superficie (causadas por insectos, etc.), de diámetro mayor de 6 mm, que muestren tejido lacerado en el borde de la perforación.
- (e) **Marchitamiento**: coles que muestran un ~~marchitamiento~~ **[descomposición]** interno o externo importante
- (f) **Macas graves**: Col de bruselas con roña, manchas, descoloridas o macadas de algún otro modo, en una superficie circular total que supere los 15 mm de diámetro, con grave menoscabo de su aspecto / calidad comestible, y en tal medida que se descartarían en toda preparación culinaria normal.
- (g) **Macas**: con roña, manchas, descoloridas o macadas de algún otro modo, hasta tal punto que la superficie total afectada es mayor que la superficie de un círculo de 6 mm de diámetro, o de forma tal que el aspecto del producto resulte menoscabado materialmente pero no gravemente. Las coles con macas ligeras no se considerarán defectuosas.
- (h) **Razonablemente exentas de unidades mal recortadas o con daños mecánicos**: Aquella unidad en la que:
- (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;
 - (ii) 4 o más hojas externas dañadas de tal forma que sólo los pecíolos quedan pegados al tallo;
 - (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;
 - (iv) aspecto menoscabado hasta el punto que la col está lacerada y puede separarse fácilmente en dos partes, o cuando más del 25 por ciento de su volumen ha sido eliminado;
- (i) **Hojas sueltas**: hojas o fragmentos de hojas desprendidos de la yema.

2.2.3 Tamaño de la unidad uniforme de muestra

2.2.3.1 Presentación (estilos y tamaños)

La unidad de muestra será de 1 kg.

2.2.3.2 Defectos visibles

La unidad de muestra será de 1 kg para la evaluación de las MVE y de las hojas sueltas, y de 100 coles para evaluar otros defectos visibles.

2.2.4 Defectos y tolerancias

2.2.4.1 Estilos – “Sueitas”

Se aceptará una tolerancia de 10% m/m para las piezas congeladas rápidamente, que estén pegadas entre sí en tal medida que no puedan separarse fácilmente en estado de congelación.

2.2.4.2 Clasificación por tamaños

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
(a) Max% 12 – 22 mm	-	-10	20	5
(b) Max% 22 – [30] 26 mm	20	-	[20]	-
(c) Max% 26 [30] – 36 mm	5	20	-	20
(d) Max% superior a 36 mm	0	5	20 [10]	-
MAX% TOTAL	20	20	20	20

2.2.4.3 Defectos visibles

Para las tolerancias basadas en los tamaños estándar de la muestra indicados en la Sección 2.2.3.2 a los defectos visibles se les deberá asignar puntos de acuerdo con el Cuadro correspondiente contenida en esta sección. El número máximo de defectos permitidos es el Número total de puntos tolerable indicada por las categorías correspondientes: 1, 2 y 3, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Defecto	Unidad de medida	Categorías de defectos			Total
		1	2	3	
(a) MVE	Cada trozo	2			
(b) Estructura poco firme	Cada col de bruselas		2		
(c) Hojas perforadas	Cada col de bruselas		1		
(d) Marchitamiento	Cada col de bruselas			4	
(e) Macas graves	Cada col de bruselas			2	
(f) Macas	Cada col de bruselas		2		
(g) Mal recortadas o dañadas mecánicamente	Cada col de bruselas		1		
(h) Hojas sueltas	1% m/m cada una	1			
Máximo total de puntos tolerables		10	45	10	55

Porcentaje máximo por conteo de (b) coles de bruselas amarillas 25

[PROPUESTA]

Defecto	Tolerancias m/m %
(b) Coles de bruselas amarillas	7
(c) Estructura poco firme	5
(d) Hojas perforadas	8
(e) Cafés / alteradas	2
(f) (g) Macas graves / Macas	5
(h) Mal recortadas o dañadas mecánicamente	12
(i) Hoja suelta	2
(a) MVE	1 por cantidad
Defectos agregados	20 o si un defecto se ubica arriba del 1.5 de la tolerancia.

2.3 CLASIFICACIÓN DE "DEFECTUOSOS"

Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 2.2.1 y 2.2.4 deberían ser consideradas como "defectuosas".

2.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 2.3 cuando el número de envases "defectuosos", como se define en la Sección 2.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad "defectuosa", como se define en las Secciones 2.2.1 y 2.2.4.3 se considerará por separado en relación con sus respectivas categorías.

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.

4. ETIQUETADO**4.1 NOMBRE DEL PRODUCTO**

4.1.1 El nombre del producto deberá incluir la designación "Coles de bruselas".

4.2 DESIGNACIÓN DEL TAMAÑO

4.2.1 Si se usa un término para designar el tamaño de las coles de bruselas:

- (a) Debería ser apoyado por el tamaño en mm del tamiz; y/o
- (b) las palabras "muy pequeñas", "pequeñas", "medianas" o "grandes" como corresponda; y/o
- (c) por la representación de los rangos de tamaño en la etiqueta conformadas por la mayoría de las coles de bruselas y/o;
- (d) el método empleado habitualmente para declarar el tamaño en el país donde se venda este producto.

Resumen de los cambios realizados al ANEXO II: COLES DE BRUSELAS**1.2.1 Clasificación por tamaños**

Hubo una propuesta para ampliar los rangos de tamaño para las clasificaciones de tamaños pequeños y medianos.

2.2.2 Definiciones de defectos visibles

(e) **Marchitamiento** Para clarificar el texto se reemplazó la palabra "descomposición" por la de "marchitamiento".

(h) (i) e (iii): propuestas para reducir la longitud del tallo de 10 a 5 mm.

2.2.4.2 Clasificación por tamaños

Se propusieron cambios al cuadro de clasificación de tamaños para alinearlos con la propuesta realizada en la Sección 1.2.1.

2.2.4.3 Defectos visibles

Se anexa una propuesta para reemplazar el Cuadro actual.

Anexo III: ZANAHORIAS

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por zanahorias congeladas rápidamente el producto preparado con variedades de zanahorias (cultivares) frescas, limpias, sanas, que se ajusten a las características de la especie *Daucus carota* L., a las que se les han quitado las hojas, las sumidades verdes, la piel y las raíces secundarias, y que han sido lavadas y han podido ser o no escaldadas.

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Tipos - solo para las formas enteras:

- (a) **Largas** - cualquier variedad cultivada de zanahoria apropiada, ya sea cónica (por ejemplo: Tipo *Chantenay*) o cilíndrica (por ejemplo: Tipo *Amsterdam*).
- (b) **Redonda** - cualquier variedad cultivada de zanahoria apropiada, que tiene la apariencia esférica cultivada. (por ejemplo: Tipo *Paris*).

1.2.2 Estilos:

- (a) **Enteras**
 - (i) **Cultivares cónicos y cilíndricos** (v. gr. tipos *Chantenay* y *Amsterdam*) - zanahorias que después de su elaboración conservan aproximadamente la forma de una zanahoria entera. El diámetro más corto en la circunferencia más amplia, medido en ángulos rectos al eje longitudinal, no excederá de 50 mm. La diferencia de diámetro entre las zanahorias más grandes y las más pequeñas no excederá de 4:1.
 - (ii) **Cultivares esféricos** (por ejemplo, tipo "Paris") - zanahorias completamente maduras de forma redonda, en que el diámetro más largo en cualquier dirección no excederá de 45 mm.
- (b) **Dedos**: zanahorias de tipo cilíndrico, incluidas las secciones obtenidas de ellas cortándolas transversalmente, de longitud no inferior a 30 mm (aparte de los trozos del extremo que puedan aparecer).
- (c) **Mitades**: zanahorias cortadas longitudinalmente en dos mitades aproximadamente iguales.
- (d) **Cuartos**: zanahorias cortadas longitudinalmente en cuatro secciones aproximadamente iguales.
- (e) **Longitudinales**: zanahorias cortadas aproximadamente en forma longitudinal, ya sea de corte liso u ondulado, en cuatro o más trozos de tamaño aproximadamente igual. No menos de 20 mm de largo y no menos de 5 mm de ancho, medidos en la parte más ancha.
- (f) **Tiras o Julienne**: zanahorias cortadas longitudinalmente en tiras, ya sea de corte liso u ondulado. El corte transversal no excederá de 5 mm (medido en el lado más largo del corte transversal).
- (g) **Rodajas**: zanahorias cortadas, ya sea de corte liso u ondulado, en ángulos rectos al eje longitudinal, en rodajas con un espesor mínimo de 2 mm, un espesor máximo de 10 mm y un diámetro máximo de 50 mm.
- (h) **Trozos**: zanahorias cortadas al través en secciones cuyo grosor es mayor de 10 mm, pero menor de 30 mm, o zanahorias enteras cortadas en dos y cortadas después transversalmente en secciones, o secciones de zanahorias que pueden ser de forma y tamaño irregulares y que son más grandes que las cortadas en rodajas o en dados dobles.
- (i) **Dados**: zanahorias cortadas en cubos cuyos lados no exceden de 12,5 mm.
- (j) **Dados dobles**: zanahorias cortadas en unidades de forma uniforme, que tienen un corte transversal cuadrado y del cual la dimensión más larga es aproximadamente el doble de la dimensión más corta, siendo esta última dimensión no superior a 12,5 mm.

1.2.2 Clasificación por tamaños

- (a) Las zanahorias congeladas rápidamente de las formas "Enteras" y "Dedos" podrán presentarse clasificadas o no clasificadas por tamaños.
- (b) Si se presentan clasificadas por tamaños, las formas indicadas en 1.2.2 (a), según el cultivar utilizado, deberán ajustarse a uno de los tres sistemas siguientes de especificación de la denominación del tamaño.
- (c) El diámetro deberá medirse en el punto de la sección transversal más larga de la unidad de acuerdo con el Cuadro a continuación. Sin embargo, cuando se usen otros tamaños o clasificación de tamaños éstas deberán indicarse en el empaque de venta.

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

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes autorizados.

- (a) Azúcares como se definen en la Norma del Codex para azúcares (CODEX STAN 212-1999).
- (b) Hierbas aromáticas y especias; caldo o zumo (jugo) de hortalizas y hierbas aromáticas; aderezos compuestos de una o más hortalizas (por ejemplo, lechugas, cebollas, trozos de pimientos verdes o rojos, o mezclas de ambos) hasta un máximo de 10 % m/m del total del ingrediente vegetal escurrido.

2.2 FACTORES DE CALIDAD

2.2.1 Requisitos generales

Las zanahorias congeladas rápidamente deberán estar exentas de partes duras e inconvenientes; con respecto a los defectos visibles sujetos a tolerancia deberán:

- (a) no estar deformadas (solamente para "Enteras" y "Dedos");
- (b) estar razonablemente exentas de macas;
- (c) estar razonablemente exentas de daños mecánicos (sólo para "Enteras" y "Dedos");
- (d) estar razonablemente exentas de tallos verdes;
- (e) estar razonablemente exentas de materias vegetales extrañas (MVE);
- (f) estar prácticamente exentas de partes sin pelar;

2.2.2 Características analíticas

Las impurezas minerales medidas con respecto a todo el producto no deberán sobrepasar 0.1% m/m

2.2.3 Definiciones de defectos visibles

Defecto	Definición
Materias vegetales	Materia vegetal inocua distinta de las raíces de zanahoria.
Deformadas	Unidades que muestren ramificaciones, torceduras, u otras formas de distorsión que menoscaben gravemente el aspecto del producto (Estilos "Enteras" y "Dedos"). Unidades (distintas de los trozos pequeños) que no tengan la configuración de la forma de presentación definida.
Macas mayores	Unidades con una o más zonas de color negro, pardo oscuro o de otro tipo, intensamente descoloridas debido a enfermedades, daños producidos por insectos, insuficiente desmochado o factores fisiológicos, que abarquen una zona o un total de zonas superior a un círculo de 6 mm de diámetro y que menoscaben seriamente el aspecto del producto.
Macas	<ul style="list-style-type: none"> – Unidades con una o más zonas de color negro, pardo oscuro o de otro tipo, intensamente descoloridas debido a enfermedades, daños producidos por insectos, insuficiente desmochado o factores fisiológicos, que abarquen una zona o un total de zonas superior a un círculo de 3 mm de diámetro, pero menor de 6 mm. – Otro tipo de decoloración que menoscabe de forma visible, pero no seriamente, al aspecto del producto.
Sin pelar	Unidades que muestran zonas visibles sin pelar superiores a un círculo de 6 mm de diámetro.
Dañadas	Unidades que están aplastadas o rotas.
Agrietadas	Grietas de anchura superior a 2 mm u otro tipo de hendiduras que menoscaben materialmente el aspecto del producto (Estilos: "Enteras" y "Dedos").
Trozos verdes	<ul style="list-style-type: none"> – unidades que muestran coloración verde que se extiende de la sumidad hacia abajo o un anillo verde en la sumidad (Estilos: "Enteras" y "Dedos"). – unidades que muestran coloración verde (Otras formas de presentación).
Trozos pequeños	<ul style="list-style-type: none"> – trozos menores de 25 mm de longitud (para "Enteras, cónicas y cilíndricas", "Dedos", "Mitades", "Cuartos" y "Tiras" o Julienne). – Unidades menores de un tercio del volumen del producto normalizado (Otras formas de presentación).

2.2.4 Tamaño de la unidad uniforme de muestra

La unidad uniforme de muestra para el estilo, tamaño y otros defectos visibles debería ser como sigue:

MVE y trozos pequeños	1,000 g
Enteras, Dedos, Mitades, Cuartos	100 unidades
Dados, Dados dobles, Tiras o Julienne, Rodajas, Longitudinales, Trozos	400 g

2.2.5 Defectos y tolerancias

Se aplica una tolerancia del 10% del peso de las unidades no conformes con todo el estilo y un 20% para los estilos restantes. Si se presentan clasificadas en tamaño el producto debería contener no menos del 80% de zanahorias del tamaño declarado.

Para las tolerancias que se basan en los tamaños de la unidad uniforme de muestra como se ha especificado en la sección 2.2.4, se asignarán puntos a los defectos visibles con arreglo a los Cuadros en esta sección. El número máximo de puntos no deberá ser superior al "Total de puntos tolerable" indicado en las categorías A y B, o al "total general".

Cuadro 1 - Estilos: Enteras, Dedos, Mitades, Cuartos

Defecto	Clasificación	Defecto	Categorías	Total general
		A	B	
Deformadas	Cada unidad	2		
Macas importantes			2	
Macas			1	
Áreas sin pelar			1	
Dañadas			2	
Agrietadas			1	
Trozos verdes				1
Total de puntos tolerable:		25	30	40
Trozos pequeños: No más de 15% m/m				
MVE que no exceda de 2 piezas o 1 g / 1000 g.				

Cuadro 2 - Rodajas, longitudinales, dados, dados dobles, tiras o julienne.

Defecto	Clasificación	Defecto	Categorías	Total general
		A	B	
Deformadas	Cada 4 g de producto afectado	2		
Macas importantes			2	
Macas			1	
Áreas sin pelar			1	
Dañadas			2	
Agrietadas			1	
Trozos verdes				1
Total de puntos tolerable:	(a) Rodajas, longitudinales y trozos.	26	8	26
	(b) Dados y dados dobles;	13	4	13
	(c) En tiras / Julienne	20	4	20
Dañados y Trozos pequeños No más de 25% m/m. Dañados que no excedan más de 10% m/m.				

MVE Que no exceda de 2 piezas o 1 g / 1000 g.

[PROPUESTA]

Cuadro 1 - Estilos: Enteras, Dedos, Mitades, Cuartos

DEFECTOS	PORCENTAJE POR NÚMERO	PORCENTAJE POR PESO
Deformadas	3	
Macas importantes y áreas sin pelar	10	
Macas	1	
Dañadas y agrietadas	4	
Trozos pequeños		15
Trozos verdes	12	
MVE: no deberá ser más de 2 trozos / 1000 g		

Máximo TOTAL PERMITIDO: 22% por cantidad

Cuadro 2 - Rodajas, longitudinales, dados, dados dobles, tiras y trozos.

DEFECTOS	PORCENTAJE POR PESO	
	Rodajas, rodajas longitudinales.	Dados, dados dobles, tiras y trozos
Deformadas	6	-
Macas importantes y áreas sin pelar	10	10
Macas	5	5
Dañadas y agrietadas		10
Trozos pequeños	15	20
Trozos verdes	12	-
MVE: no deberá ser más de 1 trozo / 1000 g		

Máximo TOTAL permitido: 20% del peso para dados, dados dobles, tiras y trozos, y 25% del peso para rodajas, cortes longitudinales

2.3 CLASIFICACIÓN DE "DEFECTUOSOS"

Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 2.2.1 y 2.2.5 deberán ser consideradas como "defectuosas".

2.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 2.3 cuando el número de envases "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad "defectuosa", como se define en las Secciones 2.3 se considerará por separado en relación con sus respectivas categorías.

3. ETIQUETADO

3.1 Nombre del producto

3.1.1 El nombre del producto deberá incluir la designación "zanahorias".

3.1.2 En lo que respecta a la declaración de estilos, las zanahorias "enteras" o "dedos" pueden declararse sencillamente como "zanahorias" en los países en donde esto es una práctica común.

3.1.3 En lo que respecta a la declaración de tamaños, las zanahorias que cumplan con los requisitos de tamaño "pequeño" también pudieran ser declaradas como "baby" en los países donde se permita esta práctica.

3.1.4 cuando se usen otros tamaños o clasificación de tamaños no incluidos en esta norma, éstas deberán indicarse en el empaque de venta.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 **COADYUVANTES DE ELABORACIÓN** – Sólo podrán usarse coadyuvantes de elaboración en los productos regulados por esta norma y deberían cumplir con las Directrices para las sustancias usadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).

Cuadro 3 - Coadyuvantes de elaboración

INS	Coadyuvante de elaboración	Función
330	Ácido cítrico	Para ser usado en el escaldamiento o el agua de enfriado.
524	Hidróxido de sodio	

Resumen de los cambios realizados al ANEXO III: ZANAHORIAS

2.2.5 Defectos y tolerancias:

La delegación de Francia presentó propuestas para los Cuadros 1 y 2. Dichas propuestas parecen simplificar los Cuadros existentes, más sin embargo, ofrecen un método de puntaje diferente. Por ello los miembros solicitan que se estudie esta propuesta con mucho cuidado.

Anexo IV: COLIFLORES

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por coliflores congeladas rápidamente el producto preparado a partir de pellas frescas, limpias y sanas de la planta de coliflor que se ajusta a las características de la especie *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L. y cuyas pellas han sido clasificadas, recortadas, lavadas y escaldadas suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Estilos

- (a) **Enteras** - pella entera e intacta, recortada en la base y que puede tener pequeñas hojas tiernas modificadas.
- (b) **Troceadas** - pella entera cortada verticalmente en dos o más secciones.
- (c) **Flósculos¹** - segmentos de pella, que pueden llevar una parte del pedúnculo secundario, con una longitud mínima de 12 mm en la parte superior, en el sentido de la mayor dimensión. Se permite una tolerancia de un 20% m/m para las unidades en las que la dimensión mayor del flósculo supera los 5 mm sin llegar a 12 mm. Podrán estar presentes, o adheridas a las unidades, pequeñas hojas tiernas modificadas.

1.2.2 Clasificación por tamaños

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

1.2.2.2 Cuando estén clasificadas por tamaños deberían conformarse a las especificaciones siguientes:

- (a) **Flósculos grandes** - segmentos de pella con longitud mínima de 30 mm en la parte superior, en el sentido de la mayor dimensión, y que pueden llevar una parte del pedúnculo secundario. Podrán estar presentes, o adheridas a las unidades, pequeñas hojas tiernas modificadas.
- (b) **Flósculos pequeños** - segmentos de pella con longitud mínima de 12 mm pero menor a 30 mm en la parte superior, en el sentido de la mayor dimensión, y que pueden llevar una parte del pedúnculo secundario. Podrán estar presentes, o adheridas a las unidades, pequeñas hojas tiernas modificadas.

PROPUESTA

Denominación del tamaño	Tamaño (mm)
(a) Flósculos pequeños	De 15 a 35
(b) Flósculos medianos	De 30 a 60
(c) Flósculos grandes	De 40 a 80
(d) Flósculos	De 15 a 80
(e) Flósculos cortados	De 5 a 15

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 FACTORES DE CALIDAD

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. **[Las inflorescencias deberán estar firmes, compuestas de granos finos y compactos con los botones florales totalmente cerrados].**

Las partes de los tallos o de las ramas pueden ser verde claro o tener un ligero tono azul. Con respecto a los defectos visibles u otros defectos con margen de tolerancia, deberán:

- (a) estar razonablemente exentas de partes descoloridas, limitadas fundamentalmente a la superficie;
- (b) estar razonablemente exentas de partes dañadas o macadas;
- (c) estar razonablemente exentas de tallos fibrosos;

¹ En algunos países de habla inglesa el término "clusters" (brotes) en lugar de "florets" (flósculos).

- (d) estar razonablemente exentas de unidades mal recortadas;
- (e) estar razonablemente exentas de fragmentos;
- (f) ser razonablemente compactas y estar razonablemente bien desarrolladas;
- (g) estar razonablemente exentas de hojas verdes gruesas;
- (h) prácticamente exentas de tallos verdes sueltos (para los estilos de "brotes" o "flósculos");

2.1.2 Definiciones de defectos visibles

Cuadro 1 - Definición de los defectos visibles

(a) Decoloración: Alteración de color hacia un tono gris, pardo, verde o análogo, limitada esencialmente a la superficie floral de la unidad y que menoscaba materialmente el aspecto del producto. Las ramas o tallos con un tono azulado o verdoso no se considerarán defectuosos.	(i) <u>Clara:</u> la decoloración desaparece casi por completo con la cocción.
	(ii) <u>Oscura:</u> la decoloración no desaparece con la cocción.
(b) Macas: Unidad afectada por daños patológicos o causados por insectos, y que pueden extenderse al interior de la coliflor.	(i) <u>Menores:</u> la apariencia de la unidad sólo resulta afectada ligeramente.
	(ii) <u>Mayores:</u> la apariencia de la unidad resulta afectada materialmente
	(iii) <u>Graves:</u> afectan gravemente la apariencia y materialmente la calidad comestible hasta tal punto que habitualmente se descartarían en una preparación culinaria normal.
(c) Dañadas mecánicamente	(i) <u>Mayores:</u> unidad en que más del 50 por ciento de la pella ha sido dañada mecánicamente, o que carece de ésta (para los estilos: "Troceadas" y en "Flósculos").
	(ii) <u>Mayores:</u> unidad en que más del 25% de la pella ha sido dañada mecánicamente o que carece de ésta (para los estilos "enteros")
(d) Fibrosos	(i) <u>Mayor:</u> unidad que contiene fibras o hebras duras muy visibles y que afectan materialmente su calidad comestible.
	(ii) <u>Grave:</u> unidad con fibras o hebras duras de aspecto desagradable y de carácter tal que habitualmente sería descartada.
(e) mal recortadas: Unidad que tiene cortes profundos o un aspecto defectuoso.	
(f) Hojas: Hojas verdes duras o parte de éstas, estén o no adheridas a la unidad.	
(g) Fragmentos: Porciones de flósculo de 5 mm o menos en el sentido de la mayor dimensión.	
(h) No compactas: Unidad en que los flósculos están separados unos de otros o las cabezuelas parecen "granos de arroz" o son muy blandas o pulposas.	
(i) Tallos sueltos: Cada parte del tallo separado de la coliflor que exceda de 2,5 cm de longitud.	

2.1.3 Tamaño de la unidad uniforme de muestra

La presentación² para el tamaño de la unidad uniforme de muestra deberá ser de 500g, y contener un mínimo de 50 flósculos.

2.1.4 Defectos y tolerancias

Cuando las coliflores se presentan clasificadas por tamaño, se permitirá una tolerancia del 29% del peso de tamaños no conformes con aquel indicado en el empaque.

Para las tolerancias que se basan en los tamaños de la unidad uniforme de muestra como se ha especificado en la sección 2.1.3, se asignarán puntos a los defectos visibles con arreglo a los Cuadros en la sección 2.1.6. 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.

2.2 CLASIFICACIÓN DE "DEFECTUOSOS"

Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 2.1.1 y 2.1.4

² Para la presentación entera, el número mínimo de pellas que pesen al menos 500g totales.

deberían ser consideradas como "defectuosas".

2.3 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 2.2 cuando el número de envases "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Cuadro 2 - Estilo entero

Defecto		Unidad de medida	Categorías de defectos			
			Menores	Mayores	Serios	Total
Decoloración	Clara	Cada superficie o superficie combinada de 8 cm ² .	1			
	Oscura	Cada superficie o superficie combinada de 4 cm ² .		2		
Macas	Menor	Cada pella	1			
	Mayor			2		
	Serio				4	
Dañadas mecánicamente	Mayor	Cada pella		2		
Fibrosos	Mayor	Cada pella		2		
	Serio				4	
Hojas mal recortadas		Cada pella		2		
		Cada 2 cm ²		2		
No compactas		Cada superficie o superficie combinada de 12 cm ² .		2		
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE			10	6	4	10

Cuadro 3 - Estilos cortados, flósculos y otros

Defecto		Unidad de medida	Categorías de defectos			
			Menor	Mayor	Serio	Total
Decoloración	Clara	Cada superficie o superficie combinada de 8 cm ² .	1			
	Oscura	Cada superficie o superficie combinada de 4 cm ² .		2		
Macas	Menor	Cada unidad	1			
	Mayor			2		
	Serio				4	
Dañadas mecánicamente	Mayor	Cada unidad		2		
Fibrosos	Mayor	Cada unidad		2		
	Serio				4	
Hojas mal recortadas		Cada unidad	1			
		Cada 2 cm ²		2		
Fragmentos		3% m/m cada una		2		
No compactas		Cada superficie o superficie combinada de 12 cm ² .		2		
Tallos sueltos		Cada trozo	1			
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE			25	16	4	25

[PROPUESTA]

DEFECTOS	FLÓSCULOS Y FLÓSCULOS SEPARADOS		Flósculos cortados
	PORCENTAJE POR NÚMERO	PORCENTAJE POR PESO	PORCENTAJE POR PESO
(a) Decoloración - Clara - Oscura	8 7		15
(b) Macas - Menor - Mayor	4 2		6
(c) (e) Dañadas mecánicamente y mal recortadas		4	4
(d) Fibrosos	-	-	-
(g) fragmentos		10	
(h) no compactos	5		
(f) (i) Tallos y hojas sueltas		3	

3. ETIQUETADO

3.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

3.1.1 El nombre del producto debería incluir la designación "coliflores".

3.1.2 Si se utiliza un término para designar el tamaño de los flósculos dicho término deberá:

- (a) indicar, según proceda, si los flósculos son "grandes", "pequeños" o "cortados"; y/o
- (b) acompañar la representación de los rangos de tamaño en la etiqueta conformadas por la mayoría de las coliflores y/o;
- (c) ajustarse al método que se usa habitualmente para indicar el tamaño en el país en que se venda el producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 **COADYUVANTES DE ELABORACIÓN** – Sólo podrán usarse coadyuvantes de elaboración en los productos regulados por esta norma y deberían cumplir con las Directrices para las sustancias usadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).

Cuadro 4 - Coadyuvantes de elaboración

INS	Coadyuvante de elaboración	Función
330	Ácido cítrico	Para ser usado en el escaldamiento o el agua de enfriado.
296	Ácido Málico, DL	

Resumen de los cambios realizados al ANEXO IV: COLIFLORES

1. DESCRIPCIÓN

1.2.2 Clasificación por tamaños

Al final de la oración acerca de la clasificación de tamaños se añadió la frase siguiente: [Cuando están clasificadas por tamaños, éste se determinará con el diámetro máximo de la sección media (ecuatorial).] Se solicita que los miembros evalúen esta

propuesta en relación a sus prácticas industriales / comerciales y envíen sus comentarios.

2.1 1 Requisitos generales

Al final del párrafo introductorio se añadieron requisitos de color y textura. **[Las inflorescencias deberán estar firmes, compuestas de granos finos y compactos con los botones florales totalmente cerrados].**

2.1.2 Definiciones de defectos visibles

Se solicita que los miembros revisen la nuevo cuadro propuesto para los defectos visuales que comprende un rango más amplio de coloraciones de la coliflor, de las variedades: verde, naranja, púrpura y amarilla y que se comercian en la actualidad. Estas variedades son vendidas individuales o mezcladas.

ANEXO V: MAÍZ EN LA MAZORCA

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por maíz en la mazorca congelado rápidamente el producto preparado con mazorcas adecuadamente maduras, sanas, limpias, frescas, enteras o en trozos, que se ajusten a las características de la variedad de maíz dulce *Zea mays* L. con var. *saccharata* Koern, que se han recortado (salvo las presentadas como "Enteras"), a las que se les ha quitado las brácteas y las barbas, se les ha seleccionado, lavado, y suficientemente escaldado para lograr una estabilidad de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Estilos

1.2.1.1

- (a) **Entera:** Mazorca de maíz entera e intacta, a la cual puede ir adherida una pequeña porción de pedúnculo. La longitud mínima no será inferior a 120 mm.
- (b) **Entera recortada:** Producto que se obtiene de una mazorca entera después de recortar ambos extremos. La longitud mínima no será inferior a 120 mm.
- (c) **Mazorca cortada:** Porciones de la mazorca entera recortada, cortadas transversalmente en trozos de 40 mm de longitud, como mínimo.

1.2.1.2 El diámetro del producto de cualquier forma de presentación, medido perpendicularmente al eje del diámetro máximo, no será inferior a 30 mm.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 FACTORES DE CALIDAD

2.1.1 Requisitos generales

Con respecto a los defectos visibles o de otra índole que están sujetos a tolerancia el maíz en la mazorca congelado rápidamente deberá:

- (a) tener un color blanco, cremoso o amarillo (dorado) razonablemente uniforme;
- (b) estar razonablemente bien desarrollado;
- (c) ser de tamaño razonablemente uniforme;
- (d) estar razonablemente exento de partes macadas o dañadas mecánicamente;
- (e) estar razonablemente exento de unidades mal recortadas (excepto para la "Entera");
- (f) estar razonablemente exento de materias vegetales extrañas (MVE);

2.1.2 Requisitos analíticos

- (a) El contenido de sólidos insolubles en alcohol (SIA) de los granos enteros separados de la mazorca, no excederá de 32% m/m.
- (b) El contenido total de sólidos solubles del zumo (jugo) exprimido de los granos, determinado por refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez y expresado en ° Brix de la Escala Internacional para Sacarosa, no será menor de 20.

2.1.3 Definiciones de defectos visibles

- (a) **Color blanco, cremoso a amarillo (dorado) uniforme:** Todos los granos de una mazorca son del mismo color y las diferentes unidades de una unidad uniforme de muestra son también del mismo color.
 - Variación ligera alguna diferencia de color que afecta sólo ligeramente al aspecto.
 - Variación pronunciada entre los diferentes granos y/o mazorcas hay una diferencia de color visible que afecta al aspecto.

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

- (b) **Tamaño uniforme:** La longitud de la mazorca más larga de la unidad de muestra no excede de la longitud de la mazorca más corta en más de 50 mm para las "Enteras" y "Recortadas" y en más de 20 mm para las "Cortadas", y el diámetro mayor de la mazorca más grande no excede del diámetro mayor de la más pequeña en más de 15 mm.

- Menor fuera de uno de los límites (longitud o diámetro), 5 mm como máximo = 1 defecto.
 - Mayor supera en 5 mm, como máximo de ambos límites = 2 defectos.
 - Mayor supera en más de 5 mm uno de los límites = 4 defectos.
- (c) **Bien desarrolladas:** Granos situados simétricamente en líneas o hileras precisas, cuyo aspecto no está gravemente afectado por la falta de granos o por granos arrugados. Las mazorcas "Enteras" pueden tener algunas partes arrugadas o insuficientemente desarrolladas.
- Menor: aspecto materialmente afectado por colocación irregular de los granos = 1 defecto.
 - Mayor: más del 10%, pero menos del 15%, en número, de los granos faltan o están arrugados = 2 defectos;
 - Mayor: más del 15%, en número, de los granos faltan o están arrugados = 4 defectos;
- (d) En la forma de presentación "Entera", la longitud de la parte de la mazorca que está arrugada o insuficientemente desarrollada se considerará de la siguiente manera:
- Menor más de 20 mm y hasta 25 mm = 1 defecto.
 - Menor más de 25 mm y hasta 30 mm = 2 defecto.
 - Grave: más de 30 mm = 4 defectos.
- (e) **Macas o áreas con daños mecánicos**
- (i) **Macas:** Unidad afectada por daños patológicos o causados por insectos, con consiguiente cambio de color que afecta a los granos.
- (ii) **Daños mecánicos:** Unidad afectada por cortes o aplastamiento de los granos. Los granos de las extremidades de la mazorca que hayan resultado dañados en las operaciones de corte no se considerarán afectados por daño mecánico.
- Menor más del 5%, pero menos del 10%, en número, de los granos están ligeramente afectados, pero no más del 0,5%, en número, de todos los granos están gravemente macados o dañados = 1 defecto.
 - Menor más del 5%, pero menos del 15%, en número, de los granos están ligeramente afectados, pero no más del 1%, en número, de todos los granos están gravemente macados o dañados = 2 defecto.
 - Grave más del 5%, pero menos del 15%, en número, de los granos están ligeramente afectados, pero no más del 1%, en número, de todos los granos están gravemente macados o dañados = 4 defecto.
- (f) **Mal recortadas significa:** (i) aquellas mazorcas "Enteras" o "Cortadas" en cuyo extremo queda adherido un trozo pequeño del pedúnculo; y también significa (ii) aquellas en las que la extremidad superior de la mazorca cortada está cortada demasiado arriba, lo que deja granos poco desarrollados en la mazorca. Para la presentación "Entera", el extremo superior no recortado y la adherencia de un trozo de pedúnculo de un máximo de 15 mm no se considerarán defectos.
- Menor a un extremo de la unidad quedan 5 mm como máximo = 1 defecto.
 - Mayor a un extremo de la unidad quedan de 5 a 10 mm como máximo = 2 defecto.
 - Grave a un extremo de la unidad le quedan más de 10 mm como máximo = 4 defecto.
- (g) **Materias vegetales extrañas (MVE)**
- (i) **Brácteas:** Cubierta membranosa exterior que es parte constitutiva de la mazorca y se elimina en la elaboración.
- (ii) **Barbas:** Filamentos fibrosos duros que son parte constitutiva de la mazorca, están debajo de las brácteas en contacto directo con los granos (en la tusa). Suelen eliminarse en la elaboración. Las barbas de longitud total del doble de la unidad de que se trate se consideran normales y no constituyen un defecto.
- Menor barbas de longitud total de dos a seis veces la longitud de las unidades = 1 defecto
 - Menor brácteas de no más de 2 cm² de superficie total = 1 defecto.
 - Mayor barbas de longitud total seis veces mayor que las unidades o brácteas de una superficie total mayor de 2 cm² = 2 defectos².

2.1.4 Tamaño de la unidad uniforme de muestra¹

2.1.4.1 Presentación

¹ "Unidad uniforme de muestra": Este término no debe confundirse con cada unidad de producto, es decir mazorca "Entera", "Recortada" o "Cortada".

La unidad uniforme de muestra deberá ser de 4 mazorcas para aquellas enteras y enteras recortadas, y 8 trozos de mazorca para las cortadas.

2.1.4.2 Factores de calidad

La unidad uniforme de muestra para las respectivas formas de presentación será:

- (a) Entera y Entera recortada 4 mazorcas.
- (b) Cortada 8 trozos de mazorca.

2.1.5 Defectos y tolerancias

Para las tolerancias que se basan en los tamaños de la unidad uniforme de muestra como se especifica en la sección 2.2.4, se asignarán puntos a los defectos visibles de acuerdo al Cuadro 1 en esta sección. El número máximo de defectos permitidos es el Número total de puntos tolerable indicado por las categorías correspondientes: Menor, mayor y grave, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Cuadro 1 - Todos los estilos

Defecto	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menor	Mayor	Grave	Total
(a) Variación de la coloración (grano) [Variedades de un solo color] - Claro - Pronunciado	- Una mazorca	1	2		
Variación de coloración (mazorcas) - Claro - Pronunciado	Estándar Unidad de muestra	1	2		
(b) La diferencia en el tamaño está fuera del rango dado. (en la unidad estándar de la muestra)		1	2 o 4		
(c) No está bien desarrollada	Cada mazorca	1	2	4	
(d) Macas o dañados	Cada mazorca	1	2	4	
(e) Mal recortadas	Cada mazorca	1	2	4	
(f) MVE	Unidad uniforme de muestra	1	2		
Total de puntos tolerable		21	6	4	21

2.2 CLASIFICACIÓN DE "DEFECTUOSOS"

Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 1.2.1, 2.1.2 y 2.1.5 deberán ser consideradas como "defectuosas".

2.3 ACEPTACIÓN DEL LOTE DE ACUERDO A LOS FACTORES DE CALIDAD

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 2.2 cuando el número de envases "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad "defectuosa", como se define en las Secciones 2.1.1, 2.1.2 y 2.1.5 se considerará por separado en relación con sus respectivas categorías.

3. ETIQUETADO

3.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

3.1.1 El nombre del producto debería incluir la designación "maíz en la mazorca".

3.1.2 Para las formas de presentación "entera" y "entera recortada" deberá aparecer en la etiqueta, junto con el nombre o muy cerca

del mismo, una indicación clara del número de unidades que contiene el envase.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 **COADYUVANTES DE ELABORACIÓN** – Sólo podrán usarse coadyuvantes de elaboración en los productos regulados por esta norma y deberían cumplir con las Directrices para las sustancias usadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).

Cuadro 2 - Coadyuvantes de elaboración

INS	Coadyuvante de elaboración	Función
330	Ácido cítrico	Para ser usado en el escaldamiento o el agua de enfriado.
296	Ácido Málico, DL	

Anexo VI: PATATAS (PAPAS) FRITAS

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por patatas (papas) fritas congeladas rápidamente el producto preparado con tubérculos limpios, maduros y sanos de la planta de la patata (papa) que se ajuste a las características de las especies *Solanum tuberosum* L. y de *Ipomoea batatas*. Estos tubérculos deberán haber sido seleccionados, lavados, pelados, cortados en tiras y sometidos a la elaboración necesaria para lograr un color satisfactorio, y haber sido fritos / horneados (pre cocinados en aceite o grasa comestible). Las operaciones de elaboración y de fritura deberán ser suficientes para garantizar una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización. Luego del proceso de freído el producto es enfriado y congelado rápidamente.

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Forma de presentación

Las formas de presentación del producto estarán determinadas por la naturaleza de la superficie y la naturaleza del corte transversal.

1.2.1.1 Naturaleza de la superficie

El producto se presentará en una de las formas siguientes:

- (a) Corte liso - tiras de patata (papa) con lados prácticamente paralelos y superficies lisas.
- (b) Corte ondulado - tiras de patata (papa) cuyos lados son prácticamente paralelos y dos o más de ellos tienen la superficie ondulada;
- (c) Espirales;
- (d) En cuñas; u
- (e) Otros cortes.

1.2.1.2 Dimensiones del corte transversal

Las dimensiones del corte transversal de las tiras de las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente que hayan sido cortadas por los cuatro lados no deberán ser inferiores a 5 mm cuando la medición se haga en estado de congelación. Las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente de cada envase deberán ser de cortes transversales similares.

El producto podrá identificarse por las dimensiones aproximadas del corte transversal o por referencia a las siguientes designaciones:

Designación	Dimensiones en mm a lo largo de la superficie de corte más larga.
Tiras	5 - 8
Media	8 - 12
Corte grueso	12 - 16
Extra grueso	más de 16 mm

PROPUESTA

[1.2.13. Dimensiones de la longitud]

Designación	Dimensiones en mm a lo largo de la superficie de corte más larga.
Larga	50% de las unidades tienen una longitud de más de 50 mm y los trozos pequeños se ubican debajo del 6% en cantidad.
Cortos	15% de las unidades tienen una longitud de más de 50 mm y los trozos pequeños se ubican debajo del 10% en cantidad.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Uniformidad

Se aplica una tolerancia del 10% del peso de las unidades no conformes con todo el estilo.

2.1.1 Ingredientes básicos

- (a) Patatas (papas) según se definen en la sección 2.4. 1.2
- (b) Aceites y grasas comestibles, según la definición de la Comisión del Codex Alimentarius.

2.1.2 Ingredientes optativos

- (a) Azúcares como se definen en la Norma del Codex para azúcares (CODEX STAN 212-1999).
- (b) Sal (cloruro de sodio).
- (c) Condimentos, tales como especias y hierbas aromáticas.
- (d) Rebozados.

2.2 FACTORES DE CALIDAD

2.2.1 Requisitos generales

Las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente deberán:

- estar exentas de sabores y olores extraños;
- estar limpias, sanas y prácticamente exentas de materias extrañas;
- tener un color razonablemente uniforme;

Con respecto a los defectos visibles o de otra índole que están sujetos a tolerancia deberán estar:

- sin excesivos defectos exteriores, por ejemplo, macas, ojos y decoloración;
- sin excesivos defectos de selección, por ejemplo, astillas, trozos pequeños y fragmentos;
- razonablemente exentas de defectos de fritura, por ejemplo, partes chamuscadas.

Cuando se preparen de conformidad con las instrucciones del fabricante, las patas (papas) fritas congeladas rápidamente deberán:

- tener un color razonablemente uniforme;
- una textura característica del producto y no ser excesivamente duras, ni blandas o pastosas.

2.2.2 Requisitos analíticos

2.2.2.1 Humedad - el contenido máximo de humedad del producto en las formas de presentación "Pequeña", "Media" y "De corte grueso", será de 76% m/m; y en la forma "Extra gruesa" y Otras formas de presentación, de 78% m/m.

2.2.2.2 La grasa o el aceite extraído del producto deberá tener un contenido de ácido graso libre no mayor de 1,5% m/m, medido como ácido oleico, o como ácido graso equivalente, basado en el ácido graso predominante en la grasa o el aceite.

2.2.3 Definiciones de defectos visibles

2.2.3.1 Defectos exteriores como macas o decoloración (ya sea interna o en la superficie) debido a la exposición a la luz, daños mecánicos, agentes patógenos o plagas, material de los "ojos" o de piel residuales.

- (a) **Defecto menor:** unidad afectada por alguna enfermedad o decoloración intensa, material de los "ojos" o piel oscura que cubre un área o un círculo con un diámetro de más de 3 mm pero menor a 7 mm, piel de color castaño claro o decoloración ligera de cualquier superficie mayor a 3 mm en diámetro.
- (b) **Defecto mayor:** unidad afectada por alguna enfermedad o decoloración intensa, material de los "ojos" o piel oscura que cubre una superficie o un círculo con un diámetro de más de 7 mm pero menor a 12 mm.
- (c) **Defecto grave:** unidad afectada por alguna enfermedad o decoloración intensa, material de los "ojos" o piel oscura que cubre una superficie o círculo con un diámetro de más de 12 mm.

Nota: No se tendrán en cuenta los defectos externos "ligeros" que, en superficie o en intensidad, no alcanzan el grado de la definición descrita para los defectos menores.

2.2.3.2 Defectos de selección

- (a) Astillas - unidad muy delgada (generalmente un trozo del borde) que pase por una ranura cuyo ancho sea del 50 % de la dimensión mínima del tamaño nominal o normal.
- (b) Trozos pequeños - unidad de menos de 25 mm de longitud.
- (c) Fragmentos - materia de la patata (papa), de forma irregular, que no se ajusta a la forma general de las patatas (papas) fritas.

2.2.3.3 Defectos de fritura

Partes chamuscadas - toda unidad de color castaño oscuro y dura que sea resultado de un proceso excesivo de fritura.

2.2.3.4 Tamaño uniforme de muestra

El tamaño de la muestra será de 1 kg.

2.2.5 Tolerancias para los defectos visibles

En caso de las tolerancias basadas en el tamaño de la unidad uniforme de muestra, tal como se especifica en la sección 3.2.4, los defectos visibles "externos" se clasifican en "menor", "mayor" o "grave". Con respecto a los defectos "externos", las tolerancias dependen del corte transversal de las patatas (papas) fritas.

Para ser aceptables, las muestras uniformes no deberán contener unidades cuyo número exceda de los correspondientes a las respectivas categorías, incluido el "total" del Cuadro 1.

Cuadro 1 - Tolerancias para los defectos externos.

Categorías de los defectos	Número de unidades afectadas, corte transversal de las tiras.	
	5 - 16 mm	de más de 16 mm
Grave	7	3
Grave + mayor	21	9
Total (grave + mayor + menor)	60	27

Las tolerancias para los demás defectos (que no dependen del corte transversal) son:

Defectos de selección (¿clasificaciones?)

Astillas	máx. 12% m/m
Trozos pequeños y fragmentos	máximo 6% m/m
Total de defectos de selección	máximo 12% m/m
Defectos de fritura	máximo 0.5% m/m

2.3 DEFINICIÓN DE "DEFECTUOSOS"

Toda unidad de muestra se considerará "defectuosa" para las respectivas características cuando:

- no satisfaga los requisitos indicados en la sección 2.1;
- no satisfaga los requisitos generales indicados en la sección 2.2.1;
- exceda de las tolerancias aplicables a los defectos visibles en lo que respecta a uno o más defectos de las respectivas categorías indicadas en la sección 2.2.5

2.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE DE ACUERDO A LOS FACTORES DE CALIDAD

Se considerará que un lote cumple los requisitos cuando el número de envases "defectuosos", que se definen la Sección 2.5, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad "defectuosa", (como se define en la Sección 2.3 (a) a la (c)) se considerará por separado en relación con sus respectivas categorías.

2.5 DEFINICIÓN DE "UNIDAD DEFECTUOSA" SEGÚN LOS REQUISITOS ANALÍTICOS

Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.

2.6 ACEPTACIÓN DEL LOTE SEGÚN LOS REQUISITOS ANALÍTICOS

Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.

[Nota: Para las secciones 2.5 y 2.6 deberían establecerse los criterios o deberían identificarse los textos del Codex correspondientes. El GT debería también consultar la relación entre esta Sección y la Sección 10 del cuerpo de la Norma].

3. ETIQUETADO

3.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

3.1.1 El nombre del alimento declarado en la etiqueta deberá incluir la designación "patatas (papas) fritas", o la designación equivalente utilizada en el país donde haya de venderse el producto. Cuando se use la variedad de camote, el nombre del producto deberá ser "Camotes fritos".

3.1.2 Además, en la etiqueta figurará también una designación de la forma de presentación, según proceda, por ejemplo, "Corte liso" o "Corte ondulado", y podrá haber también una indicación de las dimensiones aproximadas del corte transversal o la designación adecuada, por ejemplo "Pequeña", "Media", "Corte grueso" o "Extra gruesa".

3.1.3 Si el producto se fabrica de conformidad con la sección 1.2.3 En la etiqueta deberán figurar, muy cerca de las palabras "patatas (papas) fritas", las palabras o frases adicionales necesarias para evitar errores o confusiones al consumidor.

3.1.4 En la etiqueta figurará también la expresión "congelado rápidamente", si bien podrá utilizarse igualmente el término "congelado"¹ en los países en que éste se emplee corrientemente para indicar el producto elaborado en conformidad con el apartado 2.2 de la presente Norma.

3.2 REQUISITOS ADICIONALES

En los envases deberán darse instrucciones claras para la conservación del producto desde el momento de su compra al Menorista hasta el de su consumo, así como instrucciones para su cocción.

3.3 PRODUCTO ENVASADO A GRANEL

Cuando se trate de patatas (papas) fritas congeladas rápidamente envasadas a granel, la información exigida en los apartados anteriores deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto que en el envase deberán figurar el nombre del alimento acompañado de las palabras "congeladas rápidamente" (el término "congeladas" podrá emplearse de conformidad con lo establecido en la sección 6.1.4 de la presente norma), y el nombre y la dirección del fabricante o el envasador.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Las sustancias secuestrantes usadas de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general del Codex para aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 0.4.2.2.1 Hortalizas congeladas (inclusive: hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma.

4.2 Además, los aditivos a continuación pueden ser aplicados a los productos amparados por esta Norma:

¹ "Congelado": En algunos países de habla inglesa el término "congelado" se usa de manera alternativa al de "congelado rápidamente".

No INS	Aditivos alimenticios.	Nivel máximo
338; 339 (i)-(iii); 340 (i) – (111)- 341(i)- (iii); 342(i),(ii); 343(i)- (iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 330 296 300	Fosfatos Ácido cítrico Ácido málico, DL** Ácido ascórbico L*** [Encimas alimentarias - asparaginasa Ácido de sodio Pirofosfato- Agente secuestrante Agentes colorantes Agentes emulsificantes Agentes gelificantes Agentes estabilizadores Agentes espesantes Edulcorantes Agentes reguladores del pH Agentes correctores del agua Clases I, II y III Conservantes]	100 mg/k solos o mezclados (fosfatos expresados* como P ₂ O ₅) BPF BPF BPF

[La norma tenía dos fosfatos listados como secuestrantes. Tomando esto como base, en general se entiende que todos los fosfatos pueden ser usados como secuestrantes y deberían permitirse (a menos de que exista una razón tecnológica para no incluirlos). En la norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) en el Trámite 6, en esta categoría, existe una disposición respecto a los fosfatos (para usar un nivel más elevado). También, la NGAA generalmente informa el uso de los niveles de fosfatos con base en el "fósforo".*

*** El ácido málico no está considerado como un secuestrante en la NGAA. Por ende, los usuarios necesitan proporcionar al CCFA con una justificación tecnológica para la función secuestrante del ácido málico.*

**** El ácido ascórbico no está considerado como un secuestrante en la NGAA. Por ende, los usuarios necesitan proporcionar al CCFA con una justificación tecnológica para la función secuestrante del ácido málico.*

4.3 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN – Sólo podrán usarse coadyuvantes de elaboración en los productos regulados por esta norma y deberían cumplir con las Directrices para las sustancias usadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).

Cuadro 2 - Coadyuvantes de elaboración

INS	Coadyuvante de elaboración	Función
221	Sulfito de sodio	Para ser usado en el escaldamiento o el agua de enfriado.
223	Sulfito de sodio	
228	Bisulfito de potasio	
224	Metasulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio *	
330	Ácido cítrico	
524	Hidróxido de sodio	

525	Hidróxido de potasio	
900a.	Polidimetilsiloxano **	

* La norma actual lista a ML por sulfito. Necesita confirmarse si es un coadyuvante de elaboración.

** La norma actual lista a ML por Polidimetilsiloxano. Necesita confirmarse si es un coadyuvante de elaboración.

Resumen de los cambios realizados al ANEXO VI: PATATAS (PAPAS) FRITAS

1.2.1.3 Dimensiones de la longitud: Propuesta

Se presentó una propuesta para incluir el requisito de "la longitud" y se incluye para su consideración.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Hubo una propuesta para incrementar la lista de aditivos alimentarios en el Cuadro, de tal manera que se reflejen las prácticas actuales de la industria. Se presentó otra propuesta para eliminar al ácido cítrico, al ácido málico DL y al ácido ascórbico L del Cuadro 1, así como la eliminación del sulfito de sodio, bisulfato de sodio, bisulfato de potasio, metasulfito de potasio y sulfito de potasio de los "coadyuvantes de elaboración" del Cuadro 2. Se solicita que los miembros consideren estas propuestas.

ANEXO VII: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por frijoles verdes y frijolillos congelados rápidamente el producto preparado con las vainas frescas, limpias, sanas y suculentas de las plantas cuyas características se ajustan a las variedades apropiadas de las especies *Phaseolus vulgaris* L. o *Phaseolus coccineus* L. a las que se han quitado los hilos, si los hubiere, los pedúnculos y rabillos de pedúnculos y que han sido lavadas y escaldadas suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.2 Tipo

Los frijoles verdes o frijolillos que tienen claras diferencias varietales podrán denominarse, en lo que respecta a su forma como:

- (a) **Redondos**- vainas cuya anchura no es mayor de 1½ veces su grosor.
- (b) **Planos**- vainas cuya anchura es mayor de 1½ veces su grosor.

1.2.3 Estilos

Los frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente podrán presentarse en las siguientes formas:

- (a) **Enteros**: vainas enteras de cualquier longitud.
- (b) **Cortados**: vainas cortadas transversalmente de las que el 70 por ciento o más, en número, de las unidades tiene al menos 20 mm de longitud, pero no más de 65 mm.
- (c) **Cortos**: vainas cortadas transversalmente de las que el 70 por ciento o más, en número, de las unidades tiene al menos 10 mm de longitud, pero no más de 20 mm.
- (d) **Cortados diagonalmente**: vainas cortadas con un ángulo de 45° aproximadamente respecto del eje longitudinal, de las que el 70 por ciento, en número, de las unidades tiene una longitud de más de 6 mm.
- (e) **Cortados en tiras**: vainas cortadas en tiras en sentido longitudinal o con un ángulo de 45°, aproximadamente, respecto del eje longitudinal, con un grosor máximo de 7 mm.

1.2.4 Color

El color predominante de las vainas de los frijoles verdes y frijolillos, excluidas las semillas y el tejido inmediatamente circundante, será amarillo o amarillo con una tonalidad de verde.

1.2.5 Clasificación por tamaños

- (a) Los frijoles verdes y frijolillos congelados rápidamente, "Enteros" y "Cortados", podrán también presentarse clasificados o no clasificados por tamaños.
- (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]**.

Denominación del tamaño	Diámetro de la vaina en mm haciéndola pasar entre barras paralelas
Extra pequeñas	Hasta 6.5
Muy pequeñas	Hasta 8
Pequeñas	Hasta 9.5
Medianas	Hasta 11
Grandes	más de 11

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes autorizados.

- (a) Azúcares como se definen en la Norma del Codex para azúcares (CODEX STAN 212-1999).

2.2 FACTORES DE CALIDAD

2.2.1 Requisitos generales

Con respecto a los defectos visibles o de otra índole que están sujetos a tolerancia los frijoles verdes y frijolillos congelados rápidamente deberán:

- (a) estar exentos de unidades demasiado pequeñas;
- (b) desarrollados normalmente (cuando se trate de frijoles "Enteros");
- (c) razonablemente exentos de materias vegetales extrañas (MVE);
- (d) estar razonablemente exentos de tallos fibrosos;
- (e) razonablemente exentos de daños producidos por insectos o enfermedades;
- (f) estar razonablemente exentos de unidades mal recortadas;
- (g) razonablemente exentos de hebras tenaces y unidades fibrosas;

2.2.2 Definiciones de defectos visibles

- (a) **Materias vegetales extrañas (MVE)**: procedentes de partes de la planta del frijol que no sean la vaina, tales como hojas y sarmientos pero excluyendo los rabillos de pedúnculos; otras inocuas, no añadidas intencionalmente como ingredientes. A efectos de evaluación, las MVE que contengan material de hoja de frijol se distinguirán de otras MVE.
- (b) **Rabillos de pedúnculos**: trozo de pedúnculo que une la vaina al sarmiento, pegado todavía a la unidad o suelto en el producto.
- (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, [pero de 2 a 4 mm para los tamaños extra pequeños] o macas de otro tipo tales que menoscaben gravemente su aspecto.
- (e) **Daño mecánico**: (para "Enteros" y "Cortados") - unidad que esté rota o cortada en dos partes, magullada o que tenga bordes muy desiguales en tal medida que su aspecto resulte gravemente afectado.
- (f) **Unidades sin desarrollar**: (sólo para "Enteros") - cada unidad que mida menos de 3 mm en su punto más ancho.
- (g) **Hebras tenaces**: fibra correosa que resista a un peso de 250 g durante cinco segundos o más cuando se analice de acuerdo con el procedimiento que figura en CAC/RM 39-1970.
- (h) **Unidad fibrosa**: trozo con materias apergaminadas formadas durante la maduración de la vaina, en tal medida que afecten gravemente a su calidad comestible.
- (i) **Trozos pequeños**: ("Cortados" y "Tiras") - trozos de frijoles menores de 10 mm de longitud con inclusión de semillas y trozos de semillas sueltos.
 - ("Enteros") - trozos de frijoles menores de 20 mm de longitud con inclusión de semillas y trozos de semillas sueltos.

2.2.3 Tamaño de la unidad uniforme de muestra

2.2.3.1 Presentación

- (a) El tamaño de la unidad uniforme de muestra será de 1 kg.

2.2.3.2 Defectos visibles

El tamaño de la unidad uniforme de muestra será de 1 kg para MVE y rabillos de pedúnculos; y de 300 g para otras categorías de defectos.

2.2.4 Defectos y tolerancias

2.2.4.1 Presentación

- (a) Para los "suelos" se aceptará una tolerancia de 10% m/m para las piezas congeladas rápidamente, que estén pegadas entre sí en tal medida que no puedan separarse fácilmente en estado de congelación. Al evaluar este factor, la unidad de muestra estará representada por todo el contenido del envase o 1 Kg.
- (b) Si se presentan clasificados en tamaño el producto debería contener no menos del 80% de vainas del tamaño declarado. Del 20%, en número, que puede ser de tamaño mayor, las del segundo tamaño mayor no excederán de la cuarta parte, y ninguna deberá superar el segundo tamaño mayor.

2.2.4.2 Defectos visibles

Para las tolerancias basadas en los tamaños estándar de la muestra indicados en la Sección 2.2.3, a los defectos visibles se les deberá asignar puntos de acuerdo con el Cuadro correspondiente contenido en esta sección. El número máximo de defectos permitidos es el Número total de puntos tolerable indicada por las categorías correspondientes: 1, 2 y 3, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Defecto	Categorías de defectos			Total
	1	2	3	
(a) MVE - Hojas de frijol (cada pieza) - Otras MVE Cada trozo	1 2			
(b) Pedúnculos	1			
(c) Macas mayores		3		
(d) Macas menores		1		
(e) Daños mecánicos ("enteros" y "cortados")		1		
(f) Sin desarrollar ("enteros")		2		
(g) Hebra tenaz			3	
(h) Unidad fibrosa			1	
(A) Todas las formas de presentación excepto "enteros"	15	50	10	60
(B) "Enteros" solamente	15	30	6	40
(i) Trozos pequeños ("Enteros", "Cortados" y "Tiras"): máximo 20% m/m				

[PROPUESTA]

DEFECTOS	TOLERANCIAS (%m/m)	TOLERANCIAS (POR NÚMERO)
(a) MVE		3/ kg
(b) Pedúnculos		6/ kg
(c) Macas mayores	8	
(d) Macas menores	12	
(e) Daños mecánicos ("enteros" y "cortados")	5	

(f) Sin desarrollar ("enteros")	2	
(g) Hebra tenaz y (h) Unidad fibrosa	1	
(h) Trozos pequeños ("Enteros", "Cortados" y "Tiras")	20	

TOLERANCIAS TOTALES: de los incisos b al h: 20%; y si uno de los defectos es superior al 1.5 de la tolerancia en el cuadro.

2.3 CLASIFICACIÓN DE "DEFECTUOSOS"

Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 2.2.1 y 2.2.4 debería ser considerada como "defectuosa".

2.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 2.3 cuando el número de envases "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad "defectuosa", como se define en las Secciones 2.2.1 y 2.2.4.2 se considerará por separado en relación con sus respectivas categorías.

3. ETIQUETADO

3.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

3.1.1 El nombre del producto en la etiqueta incluirá la denominación "frijoles verdes" o "frijolillos", según convenga.

3.1.2 Una declaración en relación al tipo ("redondos" o "planos") podrá aplicarse en los países donde dichos términos se emplean habitualmente para describir el producto.

3.2 DESIGNACIÓN DEL TAMAÑO

Si se utiliza un término para designar el tamaño de los frijoles dicho término deberá:

- (a) ir acompañado del tamaño, en milímetros, según se indica en la sección 2.4.5.2; y/o
- (b) ir acompañado de las palabras "extra pequeños", "muy pequeños", "pequeños", "medianos" o "grandes", según corresponda; y/o
- (c) ir acompañado de una representación gráfica correcta en la etiqueta de la escala de tamaños a que se ajusta predominantemente el producto; y/o conformadas por la mayoría de los frijoles
- (d) El método empleado habitualmente para declarar el tamaño en el país donde se venda este producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permite ninguno.

Resumen de los cambios realizados al ANEXO VII: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS

2.2.2 Definición de los defectos visibles (c) y (d)

Se incluye la propuesta a considerar sobre: establecer el tamaño de los defectos en los frijoles y frijolillos extra pequeños de: 2mm a 4 mm para el tamaño extra pequeño.

2.2.4.2 Se propuso un cuadro simplificado para los defectos visibles, para reemplazar aquel en el anteproyecto de norma. Se incluye el cuadro propuesto, para que los miembros lo tomen en consideración.

ANEXO VIII: PUERROS

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por puerros congelados rápidamente el producto preparado a partir de tallos o vástagos frescos, limpios y sanos de la planta de puerro que se ajusta a las características de la especie *Allium porrum* L. que han sido clasificados, recortados, lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Estilos

- (a) **Puerros enteros** - planta del puerro despojada de raíces y hojas duras.
- (b) **Trozos de puerro** - trozos del puerro entero de una longitud correspondiente a la dirección máxima del envase, pero no inferior a 70 mm.
- (c) **Puerros cortados** - trozos del puerro entero, cortados perpendicularmente al eje longitudinal, de una longitud mínima de 30 mm y máxima de 70 mm.
- (d) **Anillos de puerro** - trozos del puerro entero, cortados perpendicularmente al eje longitudinal, en rajadas de grosor no inferior a 10 mm y no superior a 20 o 30 mm.
- (e) **Puerro picado** - puerro entero picado en trozos, de manera que la estructura original se pierde casi por completo, dando por resultado una "unidad" de anchura generalmente inferior a 15 mm.

1.2.3 Color

- (a) El puerro podrá presentarse como blanco; cuando no presente más de un 10% m/m de hojas o partes de hojas de color verde.

1.2.4 Clasificación por tamaños

- (a) Los puerros "Enteros" y "Trozos de puerro" pueden clasificarse o no por tamaños;
- (b) el diámetro mínimo del puerro entero, medido perpendicularmente al eje inmediatamente encima de la protuberancia del cuello, no será inferior a 10 mm;
- (c) cuando se clasifiquen por tamaños, la diferencia entre el puerro mayor y el menor del mismo envase, medido perpendicularmente al eje inmediatamente encima de la protuberancia del cuello, no deberá ser superior a 10 mm.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 FACTORES DE CALIDAD

2.1.1 Requisitos generales

Los puerros congelados rápidamente deberán tener características varietales similares y estar exentos de partes duras e inconvenientes; con respecto a los defectos visibles sujetos a tolerancia deberán estar:

- (a) prácticamente exentos de amarillamiento y/u hojas amarillas;
- (b) razonablemente exentos de daños mecánicos, patológicos, o causados por insectos;
- (c) razonablemente exentos de materias vegetales extrañas (MVE);
- (d) prácticamente exentos de raíces;
- (e) razonablemente bien desarrollado;
- (f) prácticamente exentos de hojas sueltas o desprendidas (sólo para la forma "Enteros").
- (g) prácticamente exentos de partes duras como las denominadas "espigas".

2.1.2 Características analíticas

Impurezas minerales - no más de 0,1% m/m sobre el entero producto.

2.1.3 Definiciones de defectos visibles

Decoloración	– cualquier tipo de decoloración del producto que afecte materialmente al aspecto de éste;
(a) Menor	– decoloración que aclare el color. Cada superficie o superficie combinada de 4 cm ² = 1 defecto. (o si la dimensión es menor a 20 mm)
(b) Mayor	– decoloración que oscurezca el color. Cada superficie o superficie combinada de 4 cm ² = 1 defecto. (o si la dimensión es mayor a 20 mm)
Daños	– cada hoja o parte de hoja que presente macas o daños de insectos;
Materias vegetales extrañas (MVE):	– cada cm ² de materia vegetal inocua, salvo la del (MVE) puerro.
Raíces	– cada disco de raíces adherido al puerro o suelto.
Partes de raíces	– partes de raíces adheridas al puerro o sueltas.
Mal recortados	– la parte blanca o verde pálido ocupa menos de un tercio del producto total;
	– para la forma de presentación "Blancos" (2.4.3) no se permite más de 10% m/m de hojas verdes; – Partes de las "espigas";
Hojas sueltas.	– hojas o partes de ellas que se han desprendido del tallo (solo en la forma "Enteros").

2.1.4 Tamaño uniforme de muestra

Unidad uniforme de muestra para el estilo, tamaño y otros defectos visibles debería ser como sigue:

Estilo	Tamaño uniforme de muestra
Puerro entero	500 g pero no menos de dos unidades (10 piezas para la clasificación por tamaños)
Puerros enteros y cortados	500 g
Anillos de puerro	250 g
Puerros picados	250 g

2.1.5 Método de examen

Para clasificar y enumerar los defectos visibles, la unidad de muestra (véase el tamaño de la unidad uniforme de muestra) se sumerge en agua en una bandeja honda, y se separan uno por uno los tallos o porciones de hojas.

2.1.6 Defectos y tolerancias

Si se presentan clasificados en tamaño el producto debería contener no menos del 80% de puerros del tamaño declarado.

Para las tolerancias que se basan en los tamaños de la unidad uniforme de muestra como se especifica en la sección 2.1.4, se asignarán puntos a los defectos visibles con arreglo a los Cuadros en esta sección. El número máximo de defectos permitidos es el Número total de puntos tolerable indicado por las categorías correspondientes: Menor y mayor, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Cuadro 1 - Puerros enteros
(Unidad de muestra - 500 g, pero no menos de dos unidades)

Defecto	Categorías de defectos		
	Menor	Mayor	Total
Decoloración			
(a) Menor	2		
(b) Mayor		2	
Daños		2	
MVE	1		
Raíces		2	
Partes de raíces	1		
Mal recortados		2	
Hojas sueltas	1		
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE	8	6	10

Cuadro 2 - Puerro entero, cortado, picado y en anillos.
(unidad de muestra - 500 g (Trozos y Cortados)
(unidad de muestra - 250 g (Anillos y Picados)

Defecto	Categorías de defectos		
	Menor	Mayor	Total
Decoloración			
(a) Menor	2		
(b) Mayor		2	
Daños		2	
MVE	1		
Raíces		2	
Partes de raíces	1		
Mal recortados		2	
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE			
(a) Puerros enteros y cortados	10	10	12
(b) Anillos y picados	5	6	6

[PROPUESTA]

Tamaño de la muestra 500 g, pero no menos de 20 unidades (enteros y cortados)
Tamaño de la muestra 250 g (anillos y picados)

DEFECTOS	PUERROS ENTEROS Y CORTADOS		PUERROS EN ANILLOS Y PICADOS
	POR NÚMERO	POR PESO	
Decoloración			
- Menor	3		4
- Mayor	2		6
Daños	2		
MVE	1		2
Raíces y partes de ésta.	1		
Mal recortados	2		5
Hojas sueltas		5	

TOLERANCIAS TOTALES 15 UNIDADES PARA ANILLOS Y PICADOS;

5 UNIDADES PARA PUERROS ENTEROS Y CORTADOS.

2.2 CLASIFICACIÓN DE "DEFECTUOSOS"

Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 2.1.1, 2.1.2 y 2.1.6 deberían ser consideradas como "defectuosas".

2.3 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 2.2 cuando el número de envases "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad "defectuosa", como se define en las Secciones 2.2 se considerará por separado en relación con sus respectivas categorías.

3. ETIQUETADO

3.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

3.1.1 El nombre del producto debería incluir la designación "puerros".

3.1.2 Designación del tamaño

Si se utiliza un término para designar el tamaño de los puerros dicho término deberá:

- estar apoyado por una declaración del rango predominante del diámetro máximo del puerro en milímetros, o fracciones de pulgada, en aquellos países en donde generalmente se usa el sistema métrico inglés; y/o
- ajustarse al método que se usa habitualmente para indicar el tamaño en el país en que se venda el producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permite ninguno.

Resumen de los cambios realizados al ANEXO VIII: PUERROS

2.1.3 Definiciones de defectos visibles

La definición para la decoloración (a) mayor y (b) menor se amplió para incluir el parámetro de longitud.

2.1.6 Defectos y tolerancias:

Se propone una Cuadro simplificada de defectos y tolerancias.

ANEXO IX: GUI SANTES (ARVEJAS)

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por guisantes (arvejas) congelados rápidamente el producto preparado con semillas de guisantes (arvejas) frescos, limpios, sanos, enteros e inmaduros que han sido lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización, y que se ajusten a las características de la especie *Pisum sativum* L.

1.1.1 Tipo

- (a) Podrá emplearse cualquier variedad adecuada de guisantes (arvejas).
- (b) El producto deberá presentarse como "guisantes (arvejas)" o podrá presentarse como "guisantes (arvejas) de grano rugoso", siempre que satisfagan las características organolépticas y analíticas del tipo de que se trate, por ejemplo: "*Kelvedon Wonder*", "*Dark Skin Perfection*" y otros.
- (c) Cuando provienen de las variedades verdes rugosas o híbridos que tienen características parecidas el nombre es "guisantes (arvejas) verdes dulces".

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Clasificación por tamaños

1.2.1.1 Los guisantes (arvejas) congelados rápidamente podrán presentarse clasificados o no clasificados por tamaños.

1.2.1.2 Si están clasificados por tamaño, entonces deberán ajustarse a uno de los dos sistemas siguientes de especificaciones para la denominación de los tamaños. Sin embargo, pudieran usarse otras designaciones de tamaño.

Cuadro 1 - Especificaciones de tamaños

Denominación del tamaño	Dimensión del orificio circular del tamiz en mm.
Especificación A	
Pequeños	Hasta 8.75
Medianos	Hasta 10.2
Grandes	más de 10.2
Especificación B	
Extra pequeños	Hasta 7.5
Muy pequeños	Hasta 8.2
Pequeños	Hasta 8.75
Medianos	Hasta 10.2
Grandes	más de 10.2

PROPUESTA:

Denominación del tamaño	Dimensión del orificio circular del tamiz en mm.	
	No pasará a través del tamiz	Sí pasará a través del tamiz
Guisantes (arvejas) verdes lisos		
1) Extra pequeños		7.5
2) Muy pequeños	7.5	8.2
3) Pequeños	8.2	8.75
4) Medianos	8.75	9.3
5) Grandes	9.3	
Guisantes (arvejas) verdes dulces rugosos		
1) Extra pequeños		7.5
2) Muy pequeños	7.5	8.2
3) Pequeños	8.2	9.3
4) Medianos	9.3	10.2
5) Grandes	10.2	

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**2.1 COMPOSICIÓN****2.1.1 Otros ingredientes autorizados.**

Azúcares como se definen en la Norma del Codex para azúcares (CODEX STAN 212-1999).

2.2 FACTORES DE CALIDAD**2.2.1 Características organolépticas y de otro tipo.**

2.2.1.1 El producto deberá ser de color verde, razonablemente uniforme, según la variedad; entero, limpio, prácticamente exento de materias extrañas; exento de cualquier sabor u olor extraño, y prácticamente exento de daños causados por insectos o enfermedades.

2.2.1.2 El producto tendrá un sabor normal, teniendo en cuenta cualesquiera aderezos o ingredientes que se hayan añadido.

2.2.1 Características analíticas

El contenido de sólidos insolubles en alcohol, determinado por el método que se especifica en el Volumen 13 del Codex y no deberá ser mayor:

- | | |
|--|---------|
| (a) para los guisantes (arvejas) / guisantes de huerta | 23% m/m |
| (b) para los guisantes (arvejas) verdes dulces | 19% m/m |

2.2.3 Definiciones de defectos

- (a) **Guisantes (arvejas) amarillentos:** Guisantes (arvejas) amarillos o blancos, pero comestibles (es decir, que no estén agrios ni podridos).
- (b) **Guisantes (arvejas) defectuosos:** Guisantes (arvejas) ligeramente manchados o moteados.
- (c) **Guisantes (arvejas) muy defectuosos:** Guisantes (arvejas) que están duros, arrugados, moteados, descoloridos o dañados en cualquier otra forma, en grado tal que su aspecto o su calidad comestible estén gravemente afectados. Se incluyen también los guisantes (arvejas) comidos por gusanos.

- (d) **Fragmentos de guisantes (arvejas):** Trozos de guisantes (arvejas), cotiledones separados o individuales, aplastados, cotiledones parciales o rotos y pieles sueltas, pero no están comprendido los guisantes (arvejas), intactos, con las pieles desprendidas.
- (e) **Materias vegetales extrañas (MVE):** Filamentos, trozos de hojas o vainas de plantas de guisantes (arvejas) o cualquier otra materia vegetal como, por ejemplo, fragmentos de cápsulas de amapolas o cardos.

2.2.4 Defectos y tolerancias

2.2.4.1 Tolerancias para los defectos visibles

El producto terminado, basándose en una muestra de 500 gramos, no deberá tener más de los siguientes defectos:

- | | |
|---|---|
| (a) Guisantes (arvejas) amarillentos | máx. 2% m/m |
| (b) Guisantes (arvejas) defectuosos | 5% m/m |
| (c) Guisantes (arvejas) muy defectuosos | 1% m/m |
| (d) Fragmentos de guisantes (arvejas) | 12% m/m |
| (e) MVE | 0.5% m/m pero sin exceder de 12 cm ² de superficie |

2.2.4.2 Tolerancias para la clasificación por tamaños

Cuando los guisantes (arvejas) se hallen clasificados por tamaños, el producto deberá contener, al menos un 80 por ciento, en número o en masa, de guisantes (arvejas) del tamaño declarado o de un tamaño menor. No deberá contener ningún guisante (arveja) de tamaño superior a los de los dos tamaños mayores siguientes, ni más del 20 por ciento, en número o en masa, de los dos tamaños mayores siguientes, si los hubiere. No más de una cuarta parte de los guisantes (arvejas), en número o en masa, deberán ser de tamaño igual al mayor de los dos tamaños siguientes.

2.3 CLASIFICACIÓN DE "UNIDAD DEFECTUOSA"

Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 2.2.1 y 2.2.2 debería ser considerada como "defectuosa".

Además cualquier unidad de muestra que no cumple con los requisitos de calidad deberá ser considerada como "defectuosa" cuando se presenten cualesquiera de los defectos enumerados en 2.2.3 en una cantidad mayor del doble de la cantidad de la tolerancia especificada para cada defecto, según se enumeran en 2.2.4, o si el total del inciso (a) al (d) inclusive, excede de 15% m/m.

2.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 2.3 cuando el número de "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

3. ETIQUETADO

3.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

La denominación "guisantes (arvejas)", con la excepción de que, cuando los guisantes (arvejas) se presenten con arreglo a lo dispuesto en la Sección 1.1.1 entonces su designación deberá ser "guisantes (arvejas) de grano rugoso", o "guisantes de huerta" o la descripción equivalente empleada en el país en que haya de venderse el producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 SABORIZANTES - Los saborizantes usados en los productos amparados por esta norma deberán cumplir con las Directrices del Codex para el uso de saborizantes (CAC/GL 66-2008).

Resumen de los cambios realizados al ANEXO IX: GUI SANTES (ARVEJAS)

1.2.1.2 Cuadro 1 - Especificaciones de tamaños

Se propuso, para facilitar su aplicación y con base en las prácticas comerciales, que para los guisantes (arvejas) congeladas rápidamente se usara el cuadro de especificaciones de tamaños de la Norma del Codex para ciertas hortalizas elaboradas - Anexo para guisantes (arvejas) elaboradas (CODEX STAN 297) Por ello, se incluye aquí el cuadro de especificaciones de tamaños de la (CODEX STAN 297), para su consideración.

ANEXO X: ESPINACA

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por espinaca congelada rápidamente el producto preparado a partir de tallos o vástagos frescos, limpios y sanos comestibles de la planta de espinaca que se ajusta a las características de la especie *Spinacia oleracea* L. que han sido clasificados, recortados, lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Formas de presentación

- (a) **Espinacas enteras** - plantas de espinacas intactas, sin raíz;
- (b) **Hojas de espinacas** - hojas sustancialmente enteras, la mayoría de ellas separadas de la corona de la raíz. **[con una longitud máxima del tallo de 10 cm.]**;
- (c) **Hojas de espinacas cortadas** - partes de hojas de espinacas, generalmente de más de 20 mm en su dimensión más pequeña;
- (d) **Espinacas picada** - partes de hojas de espinacas cortadas en trozos pequeños, generalmente de menos de 10 mm en su dimensión mayor, pero no trituradas de modo que la dimensión de los trozos no sea inferior a 3 mm.
- (e) **Puré de espinacas** - (pasta de espinacas) - espinacas divididas, picadas en trozos muy finos o pasadas por un colador de modo que las partículas sean de una dimensión inferior a 3 mm.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 FACTORES DE CALIDAD

2.1.1 UNIFORMIDAD

Se aplica una tolerancia del 10% por peso para los estilos no conformes.

2.1.2 Requisitos generales

Las espinacas congeladas rápidamente deberán estar prácticamente exentas de material fibroso y para los estilos de “hoja entera” y “hoja cortada” no deberán desintegrarse materialmente a causa de daños mecánicos; y con respecto a los defectos visibles u otros defectos sujetos a tolerancia estarán:

- (a) Bien escurridas, sin exceso de agua libre;
- (b) prácticamente exentas de arena y tierra;
- (c) prácticamente exentas de hojas sueltas, sólo en el caso de las espinacas “enteras”;
- (d) prácticamente exentas de raíces;
- (e) razonablemente exentas de hojas o parte de hojas descoloridas;
- (f) razonablemente exentas de tallos floríferos (cabezuelas);
- (g) razonablemente exentas de botones florales;
- (h) razonablemente exentas de coronas o partes de coronas, excepto en el caso de las espinacas “enteras”;
- (i) razonablemente exentas de materias vegetales extrañas (E.V.M.).

2.1.3 Características analíticas

- (a) Las impurezas minerales como la arena, tierra y cieno no excederán de 0.1% m/m, con respecto al producto entero;
- (b) El extracto seco, con exclusión de la sal añadida podrá ser de 5.5% m/m, como mínimo.

2.1.4 Definiciones de defectos visibles

- (a) **Hojas sueltas** - (en el caso – de las hojas separadas de la corona de las espinacas “enteras”);
- (b) **Decoloración** – toda clase de decoloración en las hojas o en partes del tallo y que afecten materialmente al aspecto del producto;
 - (i) Menor – decoloración que consista en hacer más claro el color;

- (ii) Mayor decoloración que consista en hacer más oscuro el color;
- (c) **Materias vegetales extrañas (MVE)** – materia vegetal inocua, como hierba, malezas, paja, etc.
 - (i) Menor - MVE verdes y tiernas;
 - (ii) Mayor – MVE que no sean verdes o que sean bastas.
- (d) **Cabezuelas (tallos floríferos)** - parte de la espinaca que lleva la flor, y cuya longitud es mayor de 25 mm;
- (e) **Botones florales** – botones florales sueltos desprendidos de la cabezuela;
- (f) **Coronas (excluidas las espinacas “enteras”)** - parte compacta de la planta de la espinaca entre la raíz y los grupos de hojas;
- (g) **Raíces** - cualquier parte de la raíz suelta o unida a las hojas.

2.1.5 Tamaño uniforme de muestra

Unidad uniforme de muestra para el estilo, tamaño y otros defectos visibles debería ser como sigue:

Estilo	Tamaño de la unidad de muestra (en gramos)
(a) Espinacas enteras y hojas de espinaca	300
(b) Hojas de espinacas cortadas	300
(c) desmenuzados	100
(d) Puré de espinacas	100

2.1.6 Método de examen

Para clasificar y enumerar los defectos visibles, la muestra para el examen (unidad uniforme de muestra) se mete en agua, en una bandeja honda, y se separan una por una las hojas o porciones de hojas.

2.1.7 Defectos y tolerancias

En el caso de las tolerancias basadas en los tamaños de las unidades uniformes de muestra indicadas en 2.1.4, se atribuirán puntos a los defectos visibles, de conformidad con el Cuadro correspondiente de esta sección. El número máximo permitido de defectos es el "Total de puntos tolerable" indicado para las distintas categorías de defecto, "menor", "mayor", "grave" o el "total" combinado de dichas categorías.

Cuadro 1 – Espinacas enteras, hojas de espinaca y hojas de espinaca cortadas

Defecto	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menor	Mayor	Grave	Total
(a) Hojas sueltas (sólo para las espinacas “enteras”=	Cada hoja	1			
(b) Decoloración	Cada 4 cm ²				
– Menor		1			
– Mayor			2		
(c) MVE	Cada 5 cm				
– Menor		1			
– Mayor			2		
(d) Cabezuelas	Cada cabeza entera		2		

Defecto	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menor	Mayor	Grave	Total
	Cada parte de cabeza	1			
(e) Coronas (excepto en el caso de las espinacas "enteras")	Cada corona entera		2		
	Cada parte				
(f) Raíz	Cada trozo			4	
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE		20	10	4	20

Cuadro 2 – Espinacas picadas

Defecto	Unidad de medida	Categorías de defectos		
		Menor	Mayor	Total
(a) Decoloración	Cada cm ²			
– Menor		1		
– Mayor			2	
(b) MVE	cada 1 cm			
– Menor		1		
– Mayor			2	
(c) Botones florales	Cada 50 piezas	1		
(d) Coronas	Cada trozo		2	
(e) Raíces	Cada trozo		2	
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE		20	10	20

Cuadro 3 – Puré de espinacas

Defecto	Permitido
Toda partícula oscura o botones florales	No deberá afectar el aspecto general del producto

2.2 CLASIFICACIÓN DE "UNIDAD DEFECTUOSA" SEGÚN LOS FACTORES DE CALIDAD

Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 2.1.1, 2.1.2 y 2.1.6 deberían ser consideradas como "defectuosas".

2.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 2.2 cuando el número de "defectuosos" no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad "defectuosa", como se define en las Secciones 2.2 se considerará por separado en relación con sus respectivas categorías.

3. ETIQUETADO

3.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto deberá incluir la designación de “espinaca”.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permite ninguno.

Resumen de los cambios realizados al ANEXO X: ESPINACA

1.2.1 Estilos (b)

Se propone una longitud máxima del tallo, para la hoja de espinaca entera.

ANEXO XI: MAÍZ EN GRANO ENTERO.

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

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por maíz en grano entero congelado rápidamente el producto preparado con granos de maíz dulce frescos, limpios, enteros, sanos y succulentos de la especie *Zea mays* L. convar. *saccharata* Koern, de las variedades blanca o amarilla, a los que se les ha quitado las brácteas y las barbas, se les ha seleccionado y lavado, y suficientemente escaldado, antes o después de su separación de la mazorca, para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Color

- (a) Amarillo;
- (b) Blanco.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Otros ingredientes autorizados.

- (a) Aderezos, tales como trozos de pimientos verdes y rojos, o mezclas de ambos, dulces o picantes y que pueden ser secos. Pueden usarse otras hortalizas como aderezo. Todo aderezo no debe superar el 5% m/m del producto acabado.

2.2 FACTORES DE CALIDAD

2.2.1 Requisitos generales

El maíz en grano entero congelado rápidamente deberá:

- (a) ser de características varietales similares;
- (b) tener un color razonablemente uniforme que puede ser ligeramente apagado;
- (c) estar exento, antes y después de la cocción, de sabores y olores extraños, teniendo en cuenta cualquier ingrediente facultativo que se haya añadido;
- (d) ser razonablemente tierno;
- (e) estar razonablemente exento de pieles sueltas;

Con respecto a los defectos visibles para los cuales se haya fijado una tolerancia, deberá estar:

- f) razonablemente exento de granos rasgados, aplastados o rotos;
- g) razonablemente exento de granos dañados o con macas;
- h) razonablemente exento de trozos de mazorca, de brácteas y de barbas;
- i) prácticamente exento de materias vegetales extrañas inocuas; y
- j) razonablemente exento de granos arrancados.

2.2.2 Requisitos analíticos

- (a) El contenido de sólidos insolubles en alcohol (SIA) de los granos enteros no excederá de 32%.
- (b) El contenido de sólidos solubles del zumo (jugo) exprimido de los granos determinado por refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez y expresado en grados Brix de la Escala Internacional para Sacarosa, no será menor de 20.

2.2.3 Definiciones de defectos visibles

- (a) **Daños o macas** - granos dañados por acción de insectos o por decoloración, daño patológico, daño mecánico o por cualquier otro medio, a tal punto que resulta afectado el aspecto o la calidad comestible del producto. Este defecto podrá clasificarse asimismo como menor, mayor o grave según el grado de menoscabo del aspecto.
 - (i) Menor – significa un daño o maca que afecta al grano sólo ligeramente.

- (ii) **Mayor** – significa un daño fácilmente visible y que afecta de manera material al grano.
- (b) **Grave** - muy visible y de tal naturaleza que habitualmente se descartaría en una preparación culinaria normal.
- (c) **Mazorca** - material muy consistente y similar a la celulosa dura al que están adheridos los granos de maíz y del cual se separan durante la elaboración.
- (d) **Brácteas** - Cubierta membranosa exterior que es parte constitutiva de la mazorca y se elimina en la elaboración.
- (e) **Barbas** - filamentos similares a hebras duras, son uno de los elementos constituyentes de una mazorca de maíz. Están debajo de las brácteas y en contacto inmediato con los granos de maíz. Normalmente se eliminan durante la elaboración.
- (f) **Materias vegetales extrañas inocuas** - materias vegetales distintas de la mazorca, las brácteas y las barbas y que son inocuas. Dicha materia puede incluir hierbas, hojas y porciones de tallo, aunque no se limita a estas materias. Este defecto puede clasificarse también en “menor”, “mayor” y “grave” según el grado de importancia del material.
- (i) **Menor** - cantidad apenas visible. Afecta al producto sólo ligeramente.
- (ii) **Mayor** - cantidad fácilmente visible y que afecta al producto en forma material.
- (iii) **Grave** - cantidad muy visible y objetable; normalmente sería descartada en una preparación culinaria normal.
- (g) **Granos arrancados** - cortados o separados de la mazorca de tal manera que conservan trozos de la mazorca o de tejido duro. Este defecto puede clasificarse en “menor” o “mayor” según la cantidad de mazorca que esté adherida al grano.
- (i) **Menor** - sólo una pequeña cantidad de materia de la mazorca o tejidos duros queda adherida a la base del grano.
- (ii) **Mayor** - cantidades que van de moderadas a visibles de material de mazorca adherido. (Si la cantidad de material adherido es excesiva se aplican las tolerancias que aparecen en el Cuadro 1).

2.2.4 Tamaño de la unidad uniforme de muestra

La unidad de muestra será de 250 g.

2.2.5 Defectos y tolerancias

Para las tolerancias basadas en los tamaños estándar de la muestra indicados en la Sección 2.2.4 a los defectos visibles se les deberá asignar puntos de acuerdo con el Cuadro correspondiente contenida en esta sección. El número máximo de defectos permitidos es el Número total de puntos tolerable indicada por las categorías correspondientes: Menor, mayor y serio, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Cuadro 1.

Defectos	Unidad de medida	Categorías de defectos			Total
		Menor	Mayor	Serios	
Dañados o con macas	Cada grano				
- Menores		1			
- Mayores			2		
- Serios				4	
MVE inocuas	Cada trozo				
- Menores		1			
- Mayores			2		
- Serios				4	
Granos arrancados	Cada grano				
- Menores		1			

- Mayores			2		
Total de puntos tolerable		60	40	20	60

Trozos de mazorca - tolerancia máxima	0.6 cm ³
Brácteas - tolerancia máxima	4.4 cm ²
Barbas - tolerancia máxima	160 cm
Granos arrugados, triturados o rotos	(60 trozos)

PROPUESTA

Defectos	% m/m
Dañados o con macas (menores, mayores, graves).	1
MVE inocua (menores, mayores, graves).	0.2
Granos arrancados	
- Menores	5
- Mayores	2
Total de puntos tolerable	6

2.3 DEFINICIÓN DE "DEFECTUOSOS"

Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las Secciones 2.1.1 (a), 2.2.2 y 2.2.5 deberían ser consideradas como "defectuosas".

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 2.3 cuando el número de envases "defectuosos", como se define en la Sección 2.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad "defectuosa", como se define en las Secciones 2.3 se considerará por separado en relación con sus respectivas categorías.

3. ETIQUETADO

3.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

3.1.1 El nombre del alimento declarado incluirá la denominación "maíz"

3.1.2 Además la etiqueta deberán aparecer, junto con la palabra "maíz", o muy cerca de la misma:

- las palabras "grano entero", excepto que podrá usarse la descripción "grano entero", "cortado", "dulce", o "granos de maíz" si su empleo es habitual en el país donde se venda el producto;
- el color "Amarillo" o "Blanco", excepto que podrá usarse el color "Dorado" en lugar de "Amarillo" si esa fuera la costumbre en el país donde se vende el producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 **COADYUVANTES DE ELABORACIÓN** – Sólo podrán usarse coadyuvantes de elaboración en los productos regulados por esta norma y deberían cumplir con las Directrices para las sustancias usadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).

(a) Cuadro 2 - Coadyuvantes de elaboración

INS	Coadyuvante de elaboración	Función
330	Ácido cítrico	Para ser usado en el escaldamiento o el agua de enfriado.
296	Ácido Málico, DL	

Resumen de los cambios realizados al ANEXO XI: MAÍZ EN GRANO ENTERO.**2.2.5 Defectos y tolerancias**

Se pone a la consideración de los miembros, la propuesta de un cuadro simplificado de las tolerancias para los defectos.

PROPUESTA

sobre

EL MÉTODO DE DETERMINACIÓN del peso drenado sin glasear (1)

Elaborada por Francia

PRODUCTOS GLASEADOS

El glaseado se usa antes del proceso de congelamiento para proteger, en particular, a las hortalizas frágiles como las coliflores y los brécoles.

Este proceso se usa al verificar el peso neto sin glaseo de los alimentos pre-empaquetados en un rango de 5 g a 10 Kg.

1. PRINCIPIO:

La muestra glaseada previamente pesada se sumerge con la mano en un baño de agua hasta que se haya eliminado todo el glaseado (según se perciba al tacto). Apenas se perciba áspera la superficie, la muestra congelada todavía se saca del baño de agua y se seca con una toalla de papel antes de determinarse el peso neto repitiéndose varias veces la operación de pesado. Con este procedimiento pueden evitarse pérdidas por goteo del producto descongelado y/o la re congelación de la humedad adherida.

2. EQUIPO:

- Balanza con una sensibilidad de hasta 1 g.
- Baño de agua, preferentemente con temperatura ajustable.
- Tamiz circular de 20 cm de diámetro [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)], 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.
- Toallas de papel o de tela con la superficie lisa.
- En el sitio de trabajo debe disponerse de un congelador

3. PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS Y DEL BAÑO DE AGUA:

3.1. TARA

Escoja el tamiz con las características detalladas en la Sección 1.

Pese o establezca la tara para el tamiz limpio (Peso Pe1).

El pesaje subsiguiente del tamiz debería asegurar que está limpio y sin restos del producto. El tamiz no tiene que estar seco siempre y cuando su peso sea preciso antes de usarse.

3.2. MUESTRA DEL PRODUCTO

Antes del análisis las muestras deberán almacenarse en un congelador a una temperatura de $-18\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$.

Después de haber tomado la muestra de la temperatura más baja almacenada (congelador), elimínense los cristales de hielo o la nieve exteriores que puedan haber en el paquete del producto congelado.

2.3 EXTRACCIÓN DEL CONTENIDO DEL ENVASE – PESO SIN GLASEAR

- El baño de agua contendrá una cantidad de agua potable aproximadamente equivalente a 8 veces el peso de la muestra tomada del tamiz. Deberá ajustarse la temperatura a $27\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$.
- Después de haberse extraído el producto del envase, se determinará el peso del producto glaseado = P°.
- Abra el paquete y con mucho cuidado coloque el contenido sobre la malla del/los tamiz(ces), distribuyéndolo en toda la superficie y evitando dañar al producto. Cualquier material sólido adherido a la superficie interna del envase puede removerse, con cuidado y con la ayuda de una cuchara o implemento similar, para añadirlo al vertido en el tamiz. No agite el material ahí contenido.
- Sumerja el tamiz junto con la muestra a analizar en un recipiente que contenga la cantidad especificada de agua, hasta que alcance la determinación del final del glaseado, es decir: cuando se ha eliminado todo el glaseado añadido y el centro del producto todavía permanece congelado. Es importante evitar que el producto permanezca en agua tibia después de este punto para que no se descongele el centro del producto y provoque la “pérdida de gotas”.
- Luego de que se ha eliminado todo el glaseado visible o sensible al tacto (por ej., cuando la superficie externa de la muestra cambia de “suave” o “resbalosa” a “áspera”) y la muestra se separa fácilmente, entonces saque el tamiz junto con la muestra.

Nota: Si se presentaran bloques importantes de producto congelado aglomerado, esto bien pudiera indicar que el producto no ha sido almacenado apropiadamente y que ha estado sujeto a una temperatura variable. Tal abuso de temperatura puede provocar la

salida (eliminación) del agua del producto, así como cambios aparentes en el nivel de glaseado aparente. Las muestras que presenten dicho "aglomerado" no deberían ser aceptadas para su análisis.

3.4 DRENADO

Para facilitar el drenado incline el/los tamiz(ces) a un ángulo entre 17° – 20° del plano horizontal.

Permita que drene por 2 minutos a partir del momento en que termine el desglaseado.

3.5 PESAJE

La muestra desglaseada se pesa inmediatamente después de haberse eliminado el agua adherida usando una toalla (sin ejercerse presión alguna).

Vuelva a pesar el tamiz junto con el contenido (peso Pe2). Calcule la cantidad de producto desglaseado (P) como sigue:

$P = Pe2 - Pe1$ donde P es la cantidad del producto.

Pe1 es el peso del tare del tamiz limpio.

Pe2 es el peso del tamiz más el producto después de haberse drenado.

La cantidad del glaseado es $P_g = P^\circ - P$

(1) Normas Codex que incluyen la determinación de glaseado (Sección 7.3.2 en cada caso):

- Norma Codex para camarones o langostinos congelados rápidamente - Codex Stan 092-1981, Rev. 1 – 1995.
- Norma Codex para las langostas congeladas rápidamente - Codex Stan 95-1981, Rev. 1 – 1995.
- Norma General del Codex para los filetes de pescado congelados rápidamente - Codex Stan 190 – 1995.
- Norma Codex para los bloques de filete de pescado, pescado desmenuzado y carne de pescado congelados rápidamente, y Mezclas de filetes y carne de pescado picada - Codex Stan 165-1989, Rev. 1 – 1995.

ANEXO - LISTA DE PARTICIPANTES
Grupo de Trabajo electrónico sobre hortalizas congeladas rápidamente, CCPFV

CoordinadorDorian A. **LaFond**

International Standards Coordinator
 Office of the Deputy Administrator
 AMS Fruit and Vegetable Programs
 1400 Independence Ave. SW
 Washington DC 20250
 Tel. 202-690-4944
 Cell. 202-577-5583
 Fax: 202-720-0016
 Correo electrónico: Dorian.lafond@ams.usda.gov

ARGENTINA

Lic. María Paula **Fernández**
 INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL
 INTI Frutas y Hortalizas
 Laboratorio y Gestión de la Calidad
 Tel. 0261-4960400/0702/1840
 Correo electrónico: paulaf@inti.gob.ar
codex@minagri.gob.ar

AUSTRALIA

Ms Angela **O'Sullivan**
 Director, International Food Standards
 DAFF
 18 Marcus Clarke Street, Canberra ACT 2601 Australia
 GPO Box 858 Canberra ACT 2601 Australia
 Tél: 61 2 6272 3871
 Fax: 61 2 6272 3025
 Correo electrónico: angela.osullivan@daff.gov.au

BÉLGICA

M. Luc **Ogiers**
 Director
 Federal Public Service Economy, S.M.E.'s, Self employed
 and Energy
 Directorate - General Economic Potential
 Directorate Agrofood Industries
 Vooruitgangstraat 50
 1210 Brussels
 BÉLGICA
 Tél: +32 2 277 74 81
 Correo electrónico: luc.ogiers@economie.fgov.be

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

GHANA

Dr. Pearl **Adu-Amankwah**
 Cocoa Research Institute of Ghana
 Akim Tafo
 Tél: +233 208 179 381
 Correo electrónico: paadumankwa@yahoo.com

Mrs. Faustina **Atupra**
 Food and Drugs Board
 Accra. Ghana
 Tél: +233 244 773 895
 Correo electrónico: faustinaatupra@yahoo.com

Dr. Firibu Kwesi **Saalia**
 Department of Nutrition and Food Sciences
 University of Ghana
 Accra. Ghana
 Tél: +233 243 125 566
 Correo electrónico: fsaalia@ug.edu.gh

Ms. Joyce **Okoree**
 Ghana Standards Board
 Tél: 0244381351
 Correo electrónico: codex@gsb.gov.gh

JAMAICA

Ms. Dorothy Elaine **Campbell**
 Consumer Affairs Commission, Government of Jamaica
 Tél: 1-876-978-4998 Ext.221
 Correo electrónico: dcampbell@cac.gov.jm

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
 Teléfono: +81-3-3502-5958
 Correo electrónico: shinichi_ui@nm.maff.go.jp,
codex_maff@nm.maff.go.jp

PAKISTAN

Dr. Syed Ijaz **Hussain**
 Director Horticulture,
 Plant Sciences Division,
 Pakistan Agricultural Research Council,
 Plot No. 20, G-5/1, Islamabad, Pakistan
 Tel: +92 -51-9207402
 Fax: +92 -51 -9202968
 E-mail: ihussainsyed@yahoo.co.uk

SENEGAL

CHEIKH **NGANE**
 B.P 21 300 DAKAR PONTY DAKAR
 Tél: 77 6440441
 Fax: 706536938
 Correo electrónico: cheikhngane@yahoo.fr

BADJI FALY

TEL: 00221776511366
 Correo electrónico: badjifaly@yahoo.fr

SUDÁFRICA

Theo van Rensburg
 Chief Food Safety & Quality Assurance Officer
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Directorate: Food Safety and Quality Assurance
 Private Bag X343
 Pretoria
 Sudáfrica. 0001
 Tél: +27 12 319 6020
 Fax: + 27 12 319 6055
 Correo electrónico: theo@daf.gov.za

SUDÁN

Ms. Gada Hashim Abdel Rahman
Researcher
 Assistant Scientist - Canning Department
 Correo electrónico: ghadahashim@gmail.com

TAILANDIA

Ms. Korwadee **PHONKLIANG**
 Standard Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900,
 Thailand
 Tél: 662 561 227 ext. 1413
 Fax: 662 561 7357
 Correo electrónico: korwadeep@hotmail.com
codex@acfs.go.th.

REINO UNIDO

Dr Michelle **McQuillan**
 Food Composition & Standards Team
 Food Policy Unit
 Farming and Food Chain Programme (DEFRA)
 Area 7E, Millbank
 c/o 17 Smith Square. London. SW1P 3JR

Tél: +44 (0)20 7238 4352 |
 Correo electrónico: michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Dr. Paul **SOUTH**
 Division of Plant Product Safety
 Office of Plant and Dairy Foods
 Centro para la inocuidad de los alimentos y nutrición
 aplicada.
 Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 Tél: +1(301)436-1640
 Fax: +1(301)436-2561
 Email: paul.south@fda.hhs.gov

Ms. Chere SHORTER

Assistant Head- Inspection & Standardization Section
 Processed Products Branch
 AMS Fruit and Vegetable Programs
 Departamento de agricultura de EE.UU. A.
 1400 Independence Avenue, SW. Stop 0247
 Washington, DC 20250, USA
 Teléfono: +1(202)720-5021
 Fax: +1(202)720-1527
 Correo electrónico: chere.shorter@ams.usda.gov

GMA

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

INTERNATIONAL FROZEN FOOD ASSOCIATION

John T. **Allan, III. M.S.**
 Director of Regulatory and International Affairs
 2000 Corporate Ridge, Suite 1000
 McLean, VA 22102
 Tél: 703-821-0770
 Fax: 703-821-1350
 Correo electrónico: www.affi.org

DIRECTRIZ GENERAL PARA LA PRESENTACIÓN DE COMENTARIOS

Para facilitar la recopilación de los comentarios y preparar un documento útil con todos ellos, se solicita que los Miembros y Observadores, que aún no lo están haciendo, envíen sus comentarios bajo los siguientes títulos:

- (i) Comentarios generales
- (ii) Comentarios específicos:

Los comentarios específicos, deberían incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento para el que se hace el comentario

Cuando se proponen cambios en párrafos específicos se solicita que, los miembros y observadores, proporcionen su propuesta de modificación acompañada por la justificación pertinente. El nuevo texto debería presentarse **subrayado/en negritas** y la eliminación de texto ~~tachando las palabras~~.

Para facilitar el trabajo de las Secretarías en la compilación de los comentarios, se le solicita a los Miembros y Observadores, que se abstengan de: usar texto a colores o sombreado, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro; usar la herramienta de seguimiento de cambios (*track change mode*) el cual podría perderse al copiar y pegar los comentarios en el documento consolidado.

Para reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita que los Miembros y Observadores no impriman el documento completo, sino solo aquellas secciones del texto en los que se proponen cambios y/o modificaciones.