

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 11(a) del programa

CX/PFV 12/26/11

Septiembre 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

ESTADO DE LOS TRABAJOS SOBRE LA REVISIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

(Preparado por el Secretariado del Codex)

Introducción

1. Esta información se presenta como un documento de referencia con el fin de proporcionar al Comité una actualización sobre el estado de los trabajos sobre la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas. Y procura orientar al Comité en la planificación de trabajos futuros en lo que respecta a la revisión de las normas para frutas y hortalizas elaboradas pendientes, así como el encargo en el desarrollo de nuevas normas.

Productividad del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas en relación con la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

2. Desde el re establecimiento del Comité en el año 1998, el CCPFV ha venido revisando y agrupando a las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas existentes, en normas más generales y horizontales, cuando ha sido posible. Estos trabajos han sido realizados principalmente en la revisión de las normas para frutas y hortalizas en conserva. También se han realizado algunos trabajos sobre la conversión de normas regionales a normas internacionales. Sin embargo, el enfoque principal de los trabajos se ubica en la finalización del examen y revisión de las normas individuales para frutas y hortalizas elaboradas, actuales.

3. Durante su 25ª reunión, el Comité consideró el informe del grupo de trabajo sobre prioridades, respecto a cómo proceder en relación a los trabajos futuros sobre otras normas para frutas y hortalizas elaboradas y acordó dar prioridad a los trabajos sobre el desarrollo de dos normas del Codex, una para algunas frutas en conserva y la otra sobre algunas hortalizas congeladas rápidamente.¹

4. En la actualidad la norma para algunas frutas en conserva agrupa a normas individuales para mangos, peras y piña en conserva, y la estructura con las disposiciones generales es aplicable a todas las frutas en conserva, seguida de anexos que abordan temas específicos relativos a los productos individuales, lo que en un futuro pudiera permitir la adición de nuevas frutas en conserva. Este enfoque también es consistente con aquel tomado para el desarrollo de Normas para algunas hortalizas en conserva.

5. El desarrollo de una Norma del Codex para algunas frutas en conserva resultaría en un menor número de normas de frutas en conserva, por ej., frutos de baya en conserva, ensaladas de fruta en conserva (mezcla de frutas), etc., y muy pocas normas en conserva específicas, por ej., castañas y puré de castaña en conserva, salsa picante de mango, etc., para el examen y consiguiente revisión por parte del Comité, si así fuera apropiado.

6. La Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente también sigue el enfoque tomado en el desarrollo de las normas para algunas frutas en conserva y algunas hortalizas en conserva y está compuesta de once anexos específicos para algunas hortalizas congeladas rápidamente.

7. El desarrollo de esta Norma concluirá los trabajos sobre la revisión de las normas individuales actuales para hortalizas congeladas rápidamente (consulte el Anexo sobre la productividad del CCPFV entre los años 1998 y 2010).

¹ REP11/PFV, párrafos 116-177. REP11/CAC, Apéndice VI.

Trabajos pendientes sobre el examen y/o revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

Frutas en conserva y frutas congeladas rápidamente, pendientes

8. Durante el 25ª reunión del Comité, se señaló que la propuesta del grupo de trabajo sobre prioridades de normalización para con respecto a la priorización de trabajos futuros sobre el desarrollo de normas para frutos de bayas en conserva, frutas congeladas rápidamente y frutas mixtas en conserva seguiría luego de que se terminaran los trabajos para las normas sobre algunas frutas en conserva y algunas hortalizas congeladas rápidamente.²

9. Con base en los resultados del 25ª reunión, tal vez el Comité deseara reflexionar sobre la pertinencia de proseguir con el desarrollo de algunas o todas las normas listadas en el párrafo 8.

10. Al considerar el trabajo futuro sobre el desarrollo de normas horizontales para estos productos, el Comité tal vez quisiera reflexionar sobre lo siguiente:

- Frutos de bayas en conserva: Si esta revisión debería tratar sólo a las normas individuales existentes para ciertas bayas en conserva, o si pudiera existir la oportunidad de incluir otros frutos de bayas pertinentes en el desarrollo de una norma horizontal más integral para estos productos.
- Frutas congeladas rápidamente: Se aplica la misma consideración presentada para los frutos de bayas en conserva.
- Frutas mixtas en conserva: Parece que el comercio internacional está bien definido para las ensaladas de frutas tropicales en conserva y los cócteles de frutas en conserva, sin embargo tal vez el Comité deseara considerar, si en la actualidad existen otros tipos de combinaciones de frutas mixtas en el comercio internacional, para incluirlos en esta norma.

Otras frutas elaboradas

11. El Comité tal vez quisiera considerar cómo abordar la revisión de las normas restantes para: castañas y puré de castañas en conserva, salsa picante de mango y pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)³.

12. El ámbito de aplicación de la norma Codex para frutas y hortalizas encurtidas excluye específicamente a los pepinos encurtidos. El Comité tal vez quisiera considerar la prioridad para examinar esta norma y así determinar la necesidad de su revisión.

13. En lo que respecta a la salsa picante de mango, el Comité tal vez quisiera considerar la posibilidad de desarrollar una norma general para salsas picantes que cubra a las frutas y hortalizas ya sea juntas o separadas. Un enfoque alterno podría ser la revisión de la norma de salsa picante de mango, entendiendo que si se desarrollara una norma para salsas picantes, entonces se seguiría el enfoque tomado para las normas sobre algunas hortalizas en conserva.

Otras hortalizas elaboradas

14. El Comité tal vez quisiera considerar cómo abordar la revisión de las normas para hongos y productos de hongos comestibles, y la norma para hongos desecados comestibles y determinar si podrían combinarse en una sola norma general para hongos y productos de hongos o si deberían permanecer separadas y la revisión de la norma para hongos desecados debería hacerse bajo el marco de trabajo de la revisión de las normas para productos secos o desecados.

Productos secos o desecados

15. Existen muy pocas normas para productos secos o desecados desarrollados por el CCPFV, a saber: albaricoques, dátiles, uvas pasas y pistachos. Todas ellas fueron desarrolladas a principios de los años 80, y por ello pudiera existir la necesidad de su examen para determinar si es necesaria su revisión.

16. El Comité tal vez quisiera tomar en consideración si los trabajos sobre los productos secos o desecados merecen una atención particular, dependiendo de cómo se aborden los trabajos sobre este lote de productos. Por ello, tal vez quisiera considerar si primero debiera finalizarse el examen o revisión de las frutas y hortalizas en conserva, frutas congeladas rápidamente y otras frutas y hortalizas (excluyendo a los productos secos o desecados) antes de asumir otros trabajos sobre productos secos o desecados. De manera alterna, el Comité podría decidir acerca de la revisión de las normas para productos secos o desecados existentes, luego de la solicitud de un miembro u observador del Codex, y luego de que se haya finalizado la revisión de las frutas y hortalizas pendientes.

17. En lo que respecta al examen o revisión de los productos secos o desecados mismos, la pregunta pudiera ser si este trabajo debería estar limitado a las cuatro normas existentes o debería ampliarse de acuerdo a solicitudes específicas sometidas por los miembros u observadores del Codex, o si en base a una consulta más amplia con los miembros del Codex, se determinara la necesidad de realizar un trabajo más integral en esta área, y de ser así, identificar aquellos productos secos o desecados clave, pertinentes al comercio internacional y que deberían realizarse para su normalización u otro enfoque combinado u otro acercamiento mejor para futuros trabajos de normalización de los productos que nos ocupan.

² REP11/PFV, párrafos 112.

³ Las normas Codex pueden descargarse en: <http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>. Las normas Codex para frutas y hortalizas elaboradas también están disponibles en: <http://www.codexalimentarius.org/committees-task-forces/en/?provide=committeeDetail&idList=12>

18. Es importante señalar que la Comisión Económica para Europa (CEPE) de las Naciones Unidas, ha estado trabajando activamente en el desarrollo de normas de calidad para productos secos o desecados⁴ a través de su sección especializada sobre la normalización de productos secos y desecados, y que los productos normalizados por la CEPE podrían usarse como un punto inicial para el desarrollo de las normas internacionales del Codex similares, si los miembros del Codex sienten que debería realizarse un trabajo más integral en esta área.

19. A este respecto, también se señala que el formato de las normas de la CEPE para productos secos y desecados no coincide con el formato para las normas de productos del Codex⁵ que normalmente se aplica a las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, inclusive aquellas para productos secos o desecados. Si el Comité deseara analizar aún más el asunto de cómo abordar los trabajos futuros sobre la normalización de productos secos o desecados, podría existir alguna ventaja en también explorar la posibilidad de adaptar el formato de la CEPE para los productos secos o desecados⁴ al formato del Codex, de tal manera que se facilite la armonización y uso de las normas de la CEPE como una base para las normas del Codex sobre productos secos o desecados.

Código de prácticas de higiene

20. Existen varios códigos de prácticas de higiene cuya revisión ha sido realizada por el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos, por ej., el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas en conserva, el Código de prácticas de higiene para frutas desecadas, el Código de prácticas de higiene para el coco desecado, el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas deshidratadas inclusive los hongos comestibles, el Código de prácticas de higiene para las nueces de árboles, etc.⁶ Por ello, no es necesario que el Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas tome acción alguna en relación a la revisión de estos códigos.

21. El cuadro a continuación muestra los trabajos pendientes sobre las normas individuales del Codex actuales, para frutas y hortalizas elaboradas.

Trabajos pendientes sobre las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y ejemplos de las normas que pudieran consolidarse.

Frutas en conserva	
1. Frambuesas, en conserva.	<i>Frutos de bayas, en conserva.</i>
2. Fresas, en conserva	
1. Cóctel de frutas, en conserva	<i>Ensalada de frutas, en conserva</i> <i>Frutas mixtas en conserva</i>
3. Ensalada de frutas tropicales, en conserva	
Frutas congeladas rápidamente	
4. Fresas	<i>Frutas congeladas rápidamente</i>
5. Frambuesas	
6. Arándanos americanos	
7. Moras	
8. Melocotones (duraznos)	

⁴ Las normas de la CEPE para productos secos o desecados, inclusive su formato, están disponibles para descargar en: <http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/ddp-standards.html>

⁵ El formato de las normas Codex para productos está establecido en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, y están disponibles para descargarse en: <http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/procedural-manual/s/>

⁶ Consulte REP11/FH, párrafo 143. Además, consulte la Agenda provisional para el 44º periodo de sesiones del Comité del Codex sobre higiene de los alimentos (Nueva Orleans, Louisiana, EE.UU. del 12 al 16 de noviembre), en particular el tema 8(c) del programa y el documento de trabajo relacionado con éste.

Para descargar estos documentos, por favor visite el portal del Codex en: <http://www.codexalimentarius.org/codex-home/en/> o a través del enlace directo ftp: <ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccfh/ccfh44>.

Frutas y hortalizas variadas elaboradas
9. Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)
10. Castañas y puré de castañas en conserva
11. Salsa picante de mango
12. Hongos y productos de hongos comestibles
Productos secos o desecados (frutas u hortalizas)
13. Albaricoques
14. Hongos, comestibles desecados
15. Dátiles
16. Pistachos
17. Uvas pasas

Conclusión

22. Con base en la información y consideraciones anteriores, se invita a que el Comité estudie sus trabajos para la próxima sesión y de ser posible elabore la planificación de los trabajos futuros con vista a la finalización del examen y revisión de las normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes.

ANEXO
SITUACIÓN DE LOS TRABAJOS

Productividad del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas (1998 AL 2010).

Normas del PFV revisadas	Normas del PFV existentes	Notas aclaratorias
Compota de manzana, en conserva CODEX STAN 17-1981, Rev. 2001	Compota de manzana, en conserva CODEX STAN 17-1981	Revisada por el CCPFV en sus 19ª y 20ª reuniones (1998 y 2000). Adoptada como norma final, por el 24º periodo de sesiones de la CAC (2001).
Peras, en conserva CODEX STAN 61-1981, Rev. 2001	Peras, en conserva CODEX STAN 61-1981	Revisada por el CCPFV en sus 19ª y 20ª reuniones (1998 y 2000). Adoptada como norma final, por el 24º periodo de sesiones de la CAC (2001).
Kimchi CODEX STAN 223-2001	----	Desarrollada por CCASIA. Finalizada como una norma internacional por el CCPFV. Debatida durante la 20ª reunión del CCPFV (2000). Adoptada como norma final, por el 24º periodo de sesiones de la CAC (2001).
Broses de bambú, en conserva CODEX STAN 241-2003	----	Desarrollada por CCASIA. Finalizada como una norma internacional por el CCPFV. Debatida durante las 20ª y 21ª reuniones del CCPFV (2000). Adoptada como norma final, por el 26º periodo de sesiones de la CAC (2003). Revisada como una norma individual, ya que el ámbito de aplicación de la Norma para algunas hortalizas en conserva excluye a aquellas hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre, mientras que la Norma para retoños de bambú se refiere a los retoños de bambú en medios de cobertura con o sin fermentación. La revisión tiene el objeto de incluir disposiciones para el medio de cobertura y otras disposiciones importantes que se aplican comúnmente a las normas para hortalizas en conserva. Se acordó su revisión durante la 24ª reunión del CCPFV (2008) y se finalizó durante la 25ª reunión del CCPFV (2010) para su adopción final por el 34º periodo de sesiones de la CAC (2011).
Productos acuosos de coco: crema y leche de coco. CODEX STAN 240-2003	----	Desarrollada por CCASIA. Finalizada como una norma internacional por el CCPFV. Debatida durante las 20ª y 21ª reuniones del CCPFV (2000 y 2002). Adoptada como norma final, por el 26º periodo de sesiones de la CAC (2003).

Normas del PFV revisadas	Normas del PFV existentes	Notas aclaratorias
<p>Frutas de hueso, en conserva CODEX STAN 242-2003</p>	<p>Melocotones (duraznos), en conserva CODEX STAN 14-1981</p> <p>Ciruelas, en conserva CODEX STAN 59-1981</p> <p>Albaricoques, en conserva CODEX STAN 129-1981</p> <p><i>Además de las cerezas, en conserva</i></p>	<p>Durante su 19ª reunión (1998), el Comité decidió iniciar los trabajos sobre una norma general individual que abarque a los frutos con hueso, y la sometió a la consideración durante sus 20ª y 21ª reuniones (2000 y 2002). Adoptada como norma final, por el 26º periodo de sesiones de la CAC (2003).</p>
<p>Medios de cobertura para las frutas en conserva, directrices CAC/GL 21-2003</p>	<p>Medios de cobertura, composición y etiquetado.</p>	<p>Las disposiciones para los medios de cobertura fueron simplificadas durante las 20ª y 21ª reuniones del CCPFV (2000 y 2002). Adoptadas por el 26º periodo de sesiones de la CAC (2003).</p>
<p>Frutas y hortalizas, encurtidas, CODEX STAN 260-2007</p>	<p>----</p>	<p>Desarrollada por CCASIA. Finalizada como una norma internacional por el CCPFV. Debatida durante las 20ª, 21ª, 22ª y 23ª reuniones del CCPFV (2000, 2002, 2004, 2006). Adoptada como norma final, por el 30 periodo de sesiones de la CAC (2007).</p>
<p>Tomates, en conserva CODEX STAN 13-1981, Rev. 2007.</p>	<p>Tomates, en conserva CODEX STAN 13-1981</p>	<p>El CCPFV acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para tomates en conserva durante su 19ª reunión (1998). La Norma no pudo ser debatida en las 20ª y 21ª reuniones (2000 y 2001) debido a la finalización de otras normas. Esta Norma fue considerada por primera vez durante la 22ª reunión (2004) y finalizada durante la 23ª reunión (2006). Adoptada como norma final, por el 30 periodo de sesiones de la CAC (2007).</p>
<p>Tomates elaborados concentrados CODEX STAN 17-1981, Rev. 2007.</p>	<p>Tomates elaborados concentrados CODEX STAN 17-1981.</p>	<p>El CCPFV acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para tomates en conserva durante su 19ª reunión (1998). La Norma no pudo ser debatida en las 20ª y 21ª reuniones (2000 y 2001) debido a la finalización de otras normas. Esta Norma fue considerada por primera vez durante la 22ª reunión (2004) y finalizada durante la 23ª reunión (2006). Adoptada como norma final, por el 30 periodo de sesiones de la CAC (2007).</p>

Normas del PFV revisadas	Normas del PFV existentes	Notas aclaratorias
<p>Algunas frutas cítricas, en conserva CODEX STAN 254-2007</p>	<p>Pomelos, en conserva CODEX STAN 15-1981</p> <p>Mandarina, en conserva CODEX STAN 68-1981</p> <p><i>En adición a los pomelos y naranjas dulces, en conserva.</i></p>	<p>El CCPFV acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para frutas cítricas en conserva durante su 19ª reunión (1998). La Norma no pudo ser debatida en las 20ª y 21ª reuniones (2000 y 2001) debido a la finalización de otras normas. Esta Norma fue considerada por primera vez durante la 22ª reunión (2004) y finalizada durante la 23ª reunión (2006). Adoptada como norma final, por el 30 periodo de sesiones de la CAC (2007).</p>
<p>Confituras, jaleas y mermeladas.</p>	<p>Mermelada de agrios, en conserva CODEX STAN 80-1981</p> <p>Compotas (conservas de frutas) y jaleas CODEX STAN 79-1981</p> <p><i>En adición a las mermeladas sin frutos cítricos.</i></p>	<p>El CCPFV acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para frutas cítricas en conserva durante su 19ª reunión (1998). La Norma no pudo ser debatida en los subsecuentes periodos de sesiones debido a la finalización de otras normas. Esta Norma fue considerada por primera vez durante la 22ª reunión (2004) y finalizada durante la 24ª reunión (2008). Adoptada por el 32º periodo de sesiones de la CAC (2009).</p>
<p>Algunas hortalizas, en conserva</p>	<p>Espárragos, en conserva CODEX STAN 56-1981</p> <p>Zanahorias, en conserva CODEX STAN 116-1981</p> <p>Guisantes (arvejas), en conserva CODEX STAN 58-1981</p> <p>Frijoles verdes y frijolillos CODEX STAN 16-1981</p> <p>Arvejas maduras elaboradas CODEX STAN 81-1981</p> <p>Palmito, en conserva CODEX STAN 144-1985</p> <p>Maíz dulce, en conserva CODEX STAN 18-1981</p> <p><i>En adición al maíz enano (maíz tierno), en conserva y las disposiciones generales para el medio de cobertura para las hortalizas en conserva.</i></p>	<p>El CCPFV acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para hortalizas en conserva durante su 19ª reunión (1998). La Norma no pudo ser debatida en los subsecuentes periodos de sesiones debido a la finalización de otras normas. Esta Norma fue considerada por primera vez durante la 22ª reunión (2004) y finalizada durante la 25ª reunión (2010). Adoptada por el 32º periodo de sesiones de la CAC (2009).</p> <p>Con este trabajo se finaliza la revisión de las normas individuales del Codex para hortalizas en conserva.</p>

Normas del PFV revisadas	Normas del PFV existentes	Notas aclaratorias
Algunas hortalizas, en conserva (inclusión del Anexo sobre champiñones en conserva).	Champiñones, en conserva CODEX STAN 55-1981	La 24ª reunión del CCPFV (2008) acordó proponer nuevos trabajos sobre en Anexo para los champiñones en conserva para su inclusión en la Norma del Codex para algunas hortalizas en conserva. El 32º periodo de sesiones de la CAC (2009) estuvo de acuerdo con esta propuesta. Al Anexo fue adoptado por el 34º periodo de sesiones de la CAC (2011).
Coco desecado	Coco rallado desecado CODEX STAN 177-1991	La 24ª reunión del CCPFV (2008) acordó en proponer nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para el coco rallado desecado. El 32º periodo de sesiones de la CAC (2009) estuvo de acuerdo con esta propuesta. La norma fue adoptada durante el 34º periodo de sesiones de la CAC (2011) y abarca todos los estilos para el coco desecado, incluyendo el coco rallado desecado.
Algunas frutas, en conserva (anteproyecto).	Mangos, en conserva (CODEX STAN 159-1987) Peras, en conserva (CODEX STAN 61-1981, Rev. 2001) Piñas, en conserva (CODEX STAN 42-1981)	Durante la 25ª reunión del CCPFV (2010) se acordó proponer su revisión, y estas normas han sido desarrolladas como una norma horizontal para las frutas en conserva. Durante el 34º periodo de sesiones de la CAC (2001) se aprobó esta propuesta, como nuevos trabajos para el CCPFV. Estableciéndose la finalización de los trabajos para la 27ª reunión del CCPFV (2014). Estos trabajos darán por terminada la revisión de las normas individuales existentes para frutas en conserva (a excepción de los frutos de bayas en conserva y las ensaladas y mezclas de frutas, que todavía están pendientes de ser revisadas).
Algunas hortalizas congeladas rápidamente, (anteproyecto).	Brécol, congelado rápidamente (CODEX STAN 110-1981) Coles de Bruselas, congeladas rápidamente (CODEX STAN 112-1981) Zanahorias, congeladas rápidamente (CODEX STAN 140-1981) Coliflores, congeladas rápidamente (CODEX STAN 111-1981) Maíz en la mazorca, congelado	Durante la 25ª reunión del CCPFV (2010) se acordó proponer su revisión, y estas normas han sido desarrolladas como una norma horizontal para las frutas en conserva. Durante el 34º periodo de sesiones de la CAC (2001) se aprobó esta propuesta, como nuevos trabajos para el CCPFV. Estableciéndose la finalización de los trabajos para la 27ª reunión del CCPFV (2014). Estos trabajos darán por finalizada la revisión de las normas individuales para hortalizas congeladas rápidamente, existentes.

Normas del PFV revisadas	Normas del PFV existentes	Notas aclaratorias
	<p>rápida- mente (CODEX STAN 133-1981)</p> <p>Patatas (papas) fritas, congeladas rápida- mente (CODEX STAN 114-1981)</p> <p>Frijoles verdes y frijolillos, congelados rápida- mente (CODEX STAN 113-1981)</p> <p>Puerro, congelado rápida- mente (CODEX STAN 104-1981)</p> <p>Guisantes (arvejas), congelados rápida- mente (CODEX STAN 41-1981)</p> <p>Espinaca, congelada rápida- mente (CODEX STAN 77-1981)</p> <p>Maíz en grano entero, congelado rápida- mente (CODEX STAN 132-1981)</p>	