

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

Tema 6 del Programa

CX/PFV 14/27/8
Agosto de 2014

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

27.^a reunión

Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América,
8 – 12 de septiembre de 2014

MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA FRUTAS EN CONSERVA Y HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE

(Preparado por el Grupo de trabajo electrónico presidido por los Estados Unidos de América)

Antecedentes/Introducción

1. En la 25.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (octubre de 2010), se inició la revisión de las diez normas específicas del Codex existentes hoy en día para hortalizas congeladas rápidamente y la de tres normas específicas del Codex para frutas en conserva, en base al informe del grupo de trabajo sobre prioridades del CCPFV. Se encomendó a un grupo de trabajo electrónico presidido por los Estados Unidos de América la tarea de revisar las normas para hortalizas congeladas rápidamente y, a otro, presidido por Cuba, la de revisar las normas para frutas en conserva. Se indicó a ambos grupos que efectuaran la revisión utilizando un enfoque horizontal. Se modificaron los nombres de las normas revisadas de modo que recen: “para ciertas hortalizas congeladas rápidamente” y “para ciertas frutas en conserva”¹. En el 36.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se respaldó la revisión de estas normas según la propuesta del CCPFV.
2. A fin de acelerar la revisión de las normas para ciertas frutas en conserva y para ciertas hortalizas congeladas rápidamente, durante la 26.^a reunión del CCPFV (octubre de 2012) se estableció un Grupo de Trabajo Electrónico sobre métodos de análisis y muestreo² presidido por los Estados Unidos, que examinaría los métodos de análisis y muestreo relacionados con las normas en fase de elaboración/examen para su consideración en la 27.^a reunión del Comité.
3. En la actualidad, once normas individuales para hortalizas congeladas rápidamente están fusionadas en una sola, y lo mismo ocurre con tres normas individuales para frutas en conserva. Ambos proyectos de normas revisadas siguen el formato lateral: (i) disposiciones generales, que comprenden los requisitos comunes a todos los productos que se normalizan, y (ii) anexos particulares, que comprenden requisitos especiales en función de las características singulares de cada producto. Cada “anexo”, es decir, cada norma vigente, ya contiene secciones sobre métodos de análisis y muestreo. Sin embargo, es preciso examinar estas disposiciones como parte de la labor de revisión. Para facilitar el examen, se enumeran los nombres de las normas del Codex vigentes³.
4. Se distribuyen dos cuadros que contienen los métodos reconocidos de análisis y muestreo para ciertas hortalizas congeladas rápidamente (Cuadro 1) y para ciertas frutas en conserva (Cuadro 2).

Ciertas hortalizas congeladas rápidamente:

Brécoles	(CODEX STAN 110-1981)
Coles de bruselas	(CODEX STAN 112-1981)
Zanahorias	(CODEX STAN 140-1983)
Coliflores	(CODEX STAN 111-1981)
Maíz en la mazorca	(CODEX STAN 133-1981)
Patatas (papas) fritas	(CODEX STAN 114-1981)
Frijoles verdes y frijolillos	(CODEX STAN 113-1981)
Puerros	(CODEX STAN 104-1981)
Guisantes (arvejas)	(CODEX STAN 41-1981)
Espinaca	(CODEX STAN 77-1981)
Maíz en grano entero	(CODEX STAN 132-1981)

¹ REP11/PFV, párr. 117.

² REP13/PFV, párrs. 51 y 85.

³ REP13/CAC, Apéndice VI.

Ciertas frutas en conserva:

Peras	(CODEX STAN 61-1981)
Piñas	(CODEX STAN 42-1981)
Mangos	(CODEX STAN 159-1987)

5. Se invita a los miembros del Codex y observadores a considerar los Cuadros 1 y 2 y a indicar al CCPFV si los métodos allí mencionados son pertinentes o si pueden recomendarse otros más adecuados, de forma complementaria o para sustituir los contenidos en dichos cuadros. En particular, se invita a los miembros del Codex y observadores a proponer métodos validados alternativos al Método Recomendado por el Codex (CAC/MR) desarrollado por el Codex, que hayan sido elaborados por organizaciones internacionales reconocidas (por ejemplo, la AOAC, la ISO, la IUPAC, etc.), ya que durante la 20.ª reunión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras se recomendó que los comités de productos valoraran la posibilidad de sustituir los Métodos de Análisis del Codex (CAC/MR) por otros más modernos, según procediera, y que reemplazaran los números de los CAC/MR con las referencias a la publicación original, de ser posible⁴.

6. Se hace notar que los volúmenes del Codex Alimentarius, incluido el Volumen 13 sobre métodos de análisis y toma de muestras, ya no se publican y no están disponibles. Por lo tanto, si estos Métodos Recomendados por el Codex aún son pertinentes, deberían estar descritos en la norma y se tendría que notificar al CCMAS en consecuencia. En cambio, si ya no lo son y se pueden sustituir por métodos de análisis internacionales validados y actualizados, se debería recomendar su revocación por parte del CCMAS.

7. Al considerar los métodos de análisis contenidos en los Cuadros 1 y 2, el Comité debería tener en cuenta los *Criterios generales para la selección de métodos de análisis* establecidos en los *Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex* del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius⁵. Asimismo, se invita al Comité a tomar en cuenta las *Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales (Métodos de análisis y muestreo)*, así como cualquier otra sección pertinente del Manual de Procedimiento relacionada con la selección de los métodos de análisis y muestreo a fin de cumplir con las disposiciones de las normas del Codex⁵.

8. También cabe señalar que, si la norma contiene algún requisito de etiquetado o especificación, es necesario recomendar un método o métodos para la disposición correspondiente. Sin embargo, de no haber ningún requisito de etiquetado o especificación, no es necesario seleccionar métodos de análisis.

9. Además, se invita a los miembros del Codex y observadores a que indiquen al CCPFV si consideran adecuada la referencia a planes de muestreo con un NCA de 6,5 en las disposiciones de composición y calidad para las hortalizas congeladas rápidamente. Se hace notar que, en general, estos planes de muestreo se aplican a las frutas y hortalizas en conserva y al coco desecado.

⁴ ALINORM 97/23, párr. 52.

⁵ Sección II, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

Cuadro 1 - Métodos de análisis y muestreo para ciertas hortalizas congeladas rápidamente

NORMA DE PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODOS VIGENTES / PRINCIPIO / TIPO	MÉTODOS PROPUESTOS / PRINCIPIO / TIPO
Brécoles	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Coles de bruselas	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Zanahorias	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Zanahorias (sólo enteras)	Impurezas minerales	CAC/RM 54-1974 Flotación y sedimentación / l	AOAC 971.33 Gravimetría / l
Coliflores	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Maíz en la mazorca	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Maíz en la mazorca	Sólidos insolubles en alcohol	CAC/RM 35-1970 Gravimetría / l	AOAC 971.29 Gravimetría / l
Maíz en la mazorca	Sólidos solubles	ISO 2173:2003 o AOAC 932.12 Refractometría / l	ISO 2173:2003 o AOAC 932.12 Refractometría / l
Patatas (papas) fritas	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Patatas (papas) fritas	Humedad	AOAC 984.25 Gravimetría / Horno de convección / l	Ninguno
Patatas (papas) fritas	Ácidos grasos libres	[No se especifica]	
Frijoles verdes y frijolillos	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Frijoles verdes y frijolillos	Hebras tenaces	CAC/RM 39-1970 Tensión l	Ninguno
Puerros	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Puerros	Impurezas minerales	CAC/RM 54-1974 Flotación y sedimentación / l	

NORMA DE PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODOS VIGENTES / PRINCIPIO / TIPO	MÉTODOS PROPUESTOS / PRINCIPIO / TIPO
Guisantes (arvejas)	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Guisantes (arvejas)	Sólidos insolubles en alcohol	CAC/RM 35-1970 Gravimetría / l	AOAC 971.29 Gravimetría / l
Espinaca	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Espinaca	Extracto seco sin sal	Método descrito en la Norma Pesaje / l	
Espinaca	Impurezas minerales	CAC/RM 54-1974 Flotación y sedimentación / l	AOAC 971.33 Gravimetría / l
Maíz en grano entero	Peso neto	CAC/RM 34-1970 Pesaje / l	AOAC 963.26 Pesaje / l
Maíz en grano entero	Sólidos insolubles en alcohol	CAC/RM 35-1970 Gravimetría / l	AOAC 971.29 Gravimetría / l
Maíz en grano entero	Sólidos solubles	ISO 2173:2003 o AOAC 932.12 Refractometría / l	ISO 2173:2003 o AOAC 932.12 Refractometría / l

Cuadro 2 - Métodos de análisis y muestreo para ciertas frutas en conserva

NORMA DE PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODOS	PRINCIPIO	TIPO
Peras	Peso escurrido	AOAC 968.30 (método general del Codex)	Tamizado Gravimetría	I
Peras	Llenado de los recipientes	ISO 90.1:1999 (recipientes de metal)	Pesaje	I
Peras	Sólidos solubles	ISO 2173:2003 o AOAC 932.12	Refractometría	I
Piñas	Peso escurrido	AOAC 968.30 (método general del Codex)	Tamizado Gravimetría	I
Piñas	Llenado de los recipientes	ISO 90.1:1999 (recipientes de metal)	Pesaje	I
Piñas	Sólidos solubles	ISO 2173:2003 o AOAC 932.12	Refractometría	I
Piñas	Plomo (Pb)	AOAC 972.25 (método general del Codex)	AAS (Espectrofotometría de absorción atómica con llama)	II
Piñas	Estaño (Sn)	AOAC 980.19 (método general del Codex)	AAS (Espectrofotometría de absorción atómica con llama)	II
Mangos	Peso escurrido	AOAC 968.30 (método general del Codex)	Tamizado Gravimetría	I
Mangos	Llenado de los recipientes	ISO 90.1:1999 (recipientes de metal)	Pesaje	I
Mangos	Sólidos solubles	ISO 2173:2003 o AOAC 932.12	Refractometría	I
Mangos	Plomo (Pb)	AOAC 972.25 (método general del Codex)	AAS (Espectrofotometría de absorción atómica con llama)	II
Mangos	Estaño (Sn)	AOAC 980.19 (método general del Codex)	AAS (Espectrofotometría de absorción atómica con llama)	II

LISTA DE PARTICIPANTES**PRESIDENTE****Richard Peterson**

Specialty Crops Inspection Division
 Agricultural Marketing Service
 United States Department of Agriculture
 1400 Independence Ave SW
 Washington DC, 20250-0247
richard.peterson@ams.usda.gov
 Phone: (202) 260-8158

ARGENTINA

Gabriela Catalani
 Argentina's Codex Contact Point:
 E-mail: gcatal@minagri.gob.ar
codex@minagri.gob.ar

FRANCE / FRANCIA

Mrs Brigitte POUYET
 Ministry of economics
 E-mail: brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Sonia LITMAN
 Stakeholder food industry
 E-mail: slitman@adepale.org

Mrs Marion BESNARD
 Stakeholder food industry
 E-mail: mbesnard@adepale.org

Mrs Delphine JAYOT
 Stakeholder food industry
 E-mail: djayot@adepale.org

GHANA

Mrs. Faustina Atupra
 Senior Regulatory Officer
 Ag. Head, Food Enforcement Department
 Food and Drugs Authority
 Ghana
 Cell: +233 244 773895
 E-mail: faustinaatupra@yahoo.com
 CC: Codex Contact Point
 Ghana Standards Authority
 P. O. Box MB 245
 Accra, Ghana
 Tel: +233 244 381351
 Email: codex@gsa.gov.gh

INDIA

Dr. Manisha Narayan
 Assistant Director (IEC)
 Food Safety and Standards Authority of India
 Tel: 09415524243
 E-mail: k.drmanisha@gmail.com

LITHUANIA

Agnė Gudaitytė
 Chief specialist
 Food industry division
 Department of Agricultural Production and Food Industry Ministry of
 Agriculture of the Republic of Lithuania Ph. No. +370 5 239 1171
 E-mail: Agne.Gudaityte@zum.lt

MÉXICO

Pamela Suárez Brito
 Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad Alimentaria
 Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
 Comisión Federal para la Protección contra
 Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
 Monterrey No.33 piso 5 Col. Roma
 CP. 06700
 Tel: +55 50 80 52 13 89
 E-mail: psuarez@cofepris.gob.mx

Irma Rossana Sánchez Delgado
 Verificador / Dictaminador
 Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
 Comisión Federal para la Protección contra
 Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
 Monterrey No.33 piso 5 Col. Roma
 CP. 06700
 Tel: 55 50 80 52 1141
 E-mail: irsanchez@cofepris.gob.mx

REPÚBLICA DE COREA

Moo-Hyeog Im
 Deputy director
 Food Safety Policy Coordination Division, MFDS
 E-mail: imh0119@korea.kr

Youn-jeong, Shim
Codex Researcher
General Food management division, MFDS
E-mail: maysarah@korea.kr

SERBIA

Aleksandra Tepić
Fruit and Vegetable Processing
Department for Food Preservation Technologies
Faculty of Technology
University of Novi Sad
Bul. cara Lazara 1
21000 Novi Sad, Serbia
Email: tepic@uns.ac.rs

SURINAME

Maria Teresa Martin Tapia
Head of area
Agri-food laboratory
Ministry of Agriculture, Food and Environment
E-mail: mtmarin@magrama.es

URUGUAY

Mariana Rodriguez Latu
E-mail: marodrig@latu.org.uy
CC: codex@latu.org.uy

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Dorian LaFond
International Standards Coordinator
AMS Fruit and Vegetable Programs
1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20250
Tel. 202-690-4944
Cell: 202-577-5583
Fax: 202-720-0016
Email: Dorian.lafond@ams.usda.gov