

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 6 del programa

CX/PR 09/41/04-Add. 1  
Abril de 2009

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS 41<sup>a</sup> reunión Beijing (China), 20 - 25 de abril de 2009

#### ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA CLASIFICACIÓN DEL CODEX DE ALIMENTOS Y PIENSOS

#### Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Costa Rica y la República de Corea

##### Costa Rica

Costa Rica agradece la oportunidad de expresar sus comentarios y comenta lo siguiente:

Es necesario unificar criterios entre las clasificación dada en este documento y la que se indica en **CAC/GL 41-1993 “Parte del Producto a la que se aplican los Límites Máximos del CODEX para Residuos y que se analiza”**. Es evidente que las clasificaciones por grupos dadas en esos documentos son diferentes; por ejemplo, no existe coincidencia entre los números asignados a cada grupo en ambos documentos y, en algunos casos es preocupante la diferencia como en el caso de las “Hortalizas de Hoja” ( Grupo 013 en la Clasificación del CODEX de Alimentos y Piensos, Grupo 3 en CAC/GL 41-1993 ) que en el primer documento se indica que incluye las hortalizas de hoja del género Brassica mientras que en la clasificación CAC/GL 41-1993 se indica “excepto las hortalizas de hoja Brassica”. Situaciones como la anterior pueden inducir a errores a los usuarios de esos documentos. En el cuadro siguiente se hace una comparación de las dos clasificaciones, en donde se muestran en color rojo y en cursiva las diferencias entre ambas.

<p align="center"><b>“Revisión del Sistema de Codificación de la Clasificación del CODEX de Alimentos y Piensos”</b></p> <p align="center"><b>Grupos de productos</b></p>	<p align="center"><b>CAC/GL 41-1993 “Parte del Producto a la que se aplican los Límites Máximos del CODEX para Residuos y que se analiza”</b></p> <p align="center"><b>Grupos de productos</b></p>
<p><b>001 Frutos cítricos</b></p> <p>Los frutos cítricos se producen en árboles o arbustos de la familia Rutaceae. Estos frutos se caracterizan por la piel aceitosa aromática, forma globular y segmentos interiores de vejiguillas llenas de zumo. <i>El fruto se expone por completo a los plaguicidas durante la temporada de cultivo. Con frecuencia se aplican tratamientos poscosecha con plaguicidas y ceras líquidas para evitar el deterioro durante el transporte y la distribución debido a enfermedades fúngicas, plagas de insectos o pérdida de humedad.</i></p> <p>Se puede consumir la pulpa de la fruta en forma fresca o como zumo (jugo). El fruto completo se puede utilizar para conservas.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b> Producto entero</p>	<p><b>Grupo 9 – Frutos cítricos</b></p> <p>Producidos por árboles de la familia de las rosáceas y se caracterizan por su piel aceitosa y aromática, forma esférica y gajos internos con vesículas llenas de jugo. La pulpa del fruto puede consumirse en su forma carnosa o exprimida como bebida. Puede emplearse para conservar la totalidad del fruto.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b> Frutos cítricos: Fruto entero.</p>
<p><b>002 Frutas pomáceas</b></p> <p>Las frutas pomáceas se producen en árboles y arbustos pertenecientes a ciertos géneros de la familia de las rosas (Rosaceae), especialmente el género <i>Malus</i> y <i>Pyrus</i>. Se caracterizan por tejido carnoso que rodea a un núcleo que consta de carpelos apergamados que contienen semillas.</p> <p><i>Las frutas pomáceas están expuestas por completo a los plaguicidas utilizados durante la temporada de crecimiento. También pueden aplicarse tratamientos poscosecha directamente después de la cosecha.</i> Puede consumirse el fruto entero, excepto el núcleo, en forma fresca o procesada.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b> Producto entero tras eliminar los tallos.</p>	<p><b>Grupo 10 – Frutas de pepita</b></p> <p>Producidas por árboles relacionados con el género <i>pyrus</i> de la familia de las rosáceas (<i>Rosaceae</i>). Se caracterizan por el tejido carnoso que rodea el corazón del fruto, que consiste en carpelos apergamados que encierran las semillas.</p> <p>Exceptuando el corazón, se puede consumir toda la fruta en su forma fresca o previa elaboración.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b> Producto entero, previa eliminación del tallo.</p>
<p><b>003 Frutas de hueso</b></p> <p>Las frutas de hueso se producen en árboles pertenecientes al género <i>Prunus</i> de la familia de las rosas (<i>Rosaceae</i>). Se caracterizan por tejido carnoso que rodea una sola semilla con cáscara. <i>El fruto está expuesto por completo a los plaguicidas aplicados durante la temporada de cultivo (desde que se planta hasta la cosecha). La fruta puede sumergirse también inmediatamente después de la cosecha, especialmente con fungicidas.</i></p>	<p><b>Grupo 11 – Frutas de hueso</b></p> <p>Producidas por árboles relacionados con el género <i>prunus</i> de la familia de las rosáceas (<i>Rosaceae</i>), y se caracterizan por el tejido carnoso que rodea una única semilla de cáscara dura. Puede consumirse toda la fruta, exceptuada la semilla, en su forma fresca o elaborada.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b> Producto entero, previa eliminación del tallo y hueso, pero</p>

<p>Puede consumirse la fruta entera, excepto las semillas, en forma fresca o procesada.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b> Producto entero después de eliminar los tallos y huesos, pero el residuo se calcula y expresa en base al producto entero sin tallo.</p>	<p>calcular y expresar el residuo en relación con el fruto entero sin tallo.</p>
<p><b>004 Bayas y otras frutas pequeñas</b> Las bayas y otras frutas pequeñas se derivan de una variedad de plantas perennes y arbustos que tienen frutas que se caracterizan por una gran superficie: proporción de peso. <i>Estas frutas están totalmente expuestas a los plaguicidas aplicados durante la temporada de cultivo (florecimiento hasta la cosecha).</i> Se puede consumir el fruto entero, a menudo incluida la semilla, en forma fresca o procesada.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b> Producto entero tras la eliminación de las capas y tallos. Grosellas, negras, rojas, blancas: frutas con tallo.</p>	<p><b>Grupo 12 – Frutas pequeñas y bayas</b> Se obtiene de una variedad de plantas cuyo fruto se caracteriza por una elevada relación superficie peso. Toda la fruta, en muchos casos incluida la semilla, puede consumirse en su forma fresca o elaborada.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b> Producto entero, previa eliminación del opérculo y el tallo. Grosellas: fruta entera con tallo.</p>
<p><b>005 Frutas tropicales y subtropicales variadas – de piel comestible</b></p>	<p><b>Grupo 13 – Frutas variadas de piel comestible</b></p>
<p><b>006 Frutas tropicales y subtropicales variadas – de piel no comestible</b></p>	<p><b>Grupo 14 - Frutas variadas de piel no comestible</b></p>
<p><b>009 Hortalizas de bulbo</b> Las hortalizas de bulbo son alimentos de sabor picante derivados de bulbos carnosos en capas (en algunos productos incluyen el tallo y las hojas), del género allium de la familia de las aliáceas y <i>lilium de la familia de las liliáceas.</i> <i>Las partes subterráneas de los bulbos y los brotes quedan protegidos de la exposición directa a los plaguicidas durante el período de cultivo.</i> Una vez eliminada la piel apergaminada se puede consumir el bulbo entero. Las hojas y tallos de algunas especies o cultivares también pueden consumirse. Las cebollas de bulbo son hortalizas de bulbo con bulbos maduros. Una vez eliminada la piel apergaminada se puede consumir el bulbo entero. Las cebolletas verdes son hortalizas de bulbo con bulbos inmaduros. Los bulbos inmaduros pueden consumirse, y también las hojas y brotes de algunas especies de cultivares.</p>	<p><b>Grupo 2 – Hortalizas de bulbo</b> Alimentos de sabor picante derivados de bulbos carnosos y escamosos o yemas de plantas del género Allium de la familia de las liliáceas (<i>Liliaceae</i>). Puede consumirse el bulbo entero una vez eliminada la piel apergaminada.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b> Eliminar la tierra adherida, por ejemplo, enjuagando ligeramente con agua corriente o cepillando suavemente el producto seco. Cebollas de bulbo/secas y ajos: Producto entero tras la eliminación de las raíces, así como de toda la piel apergaminada que sea fácil de eliminar. Puerros y cebollas de primavera: Hortaliza entera tras eliminar las raíces y la tierra adherida.</p>

<p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b>  Cebollas de bulbo: producto entero tras la eliminación de las raíces y la tierra adherida, así como toda la piel apergaminada que sea fácil de eliminar.  Cebolletas verdes: hortaliza entera tras eliminar las raíces y la tierra adherida.</p>	
<p><b>010</b> Hortalizas del género Brassica (coles)</p>	<p><b>Grupo 4</b> – Hortalizas de hoja Brassica</p>
<p><b>011</b> <i>Hortalizas de fruto, cucurbitáceas</i></p>	<p><b>Grupo 8</b> – Hortalizas de fruto de piel no comestible</p>
<p><b>012</b> <i>Hortalizas de fruto, distintas de las cucurbitáceas</i>  Las hortalizas de fruto distintas de las cucurbitáceas se obtienen de los frutos no maduros o maduros de diversas plantas, por lo general cepas o arbustos anuales. Muchas plantas de este grupo pertenecen a la familia botánica <i>Solanaceae</i>.  En este grupo no se incluyen los frutos de hortalizas de la familia botánica <i>Cucurbitaceae</i> ni las vainas de hortalizas de la familia <i>Leguminosae</i>.  <i>Las hortalizas de este grupo quedan totalmente expuestas a los plaguicidas que se aplican durante el período de desarrollo del fruto, salvo aquellas cuya parte comestible está cubierta por hojas o cáscaras como las del maíz dulce o los alquequenjes (especies de Physalis). Estas últimas hortalizas de fruto están protegidas contra la mayoría de los plaguicidas mediante las hojas o cáscaras, excepto los plaguicidas que ejercen una acción sistémica.</i>  Puede consumirse toda la hortaliza de fruto o la parte comestible, después de desechar la cáscara o la piel, en forma fresca o elaborada.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b>  Producto entero tras la eliminación de los tallos.</p>	<p><b>Grupo 7</b> – Hortalizas de fruto de piel comestible  Frutos no maduros o maduros de diversas plantas, por lo general, cepas o arbustos anuales. Puede consumirse la hortaliza entera.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b>  Producto entero, previa eliminación del tallo.</p>
<p><b>013</b> Hortalizas de hoja (<i>incluidas hortalizas de hoja del género Brassica</i>)</p>	<p>Grupo 3 – Hortalizas de hoja ( <b>Excepto hortalizas de hoja Brassica</b> )</p>
<p>014 Hortalizas de leguminosas</p>	
<p><b>015</b> Legumbres</p>	<p><b>Grupo 6</b> – Legumbres</p>
<p><b>016</b> Raíces y tubérculos</p>	<p><b>Grupo 1</b> – Hortalizas de raíces y tubérculos</p>
<p><b>017</b> Hortalizas de tallo y pedúnculo</p>	<p><b>Grupo 5</b> – Hortalizas de tallo</p>

<p><b>( 018 Hongos comestibles )</b>          Los hongos comestibles se derivan de plantas más bajas. Los cuerpos de la fruta pueden estar expuestos totalmente a los plaguicidas durante la temporada de cultivo.          Se puede consumir el cuerpo entero de la fruta de forma fresca o procesada.</p> <p><b>Parte del producto a la que se aplica el LMR (y que se analiza):</b>          Producto entero tras la eliminación de la tierra y el medio de crecimiento.</p>	<p><b>No existe</b></p>
<p><b>020</b> Cereales en grano</p>	<p><b>Grupo 15</b> – Cereales</p>
<p><b>021</b> <i>Hierbas para la producción de azúcar o jarabe</i></p>	<p><b>Grupo 16</b> – Cultivos de tallos y pedúnculos</p>
<p><b>022</b> Nueces de árbol</p>	<p><b>Grupo 19</b> – Nueces de árbol</p>
<p><b>023</b> Semillas oleaginosas          Las semillas oleaginosas constan de semillas de una variedad de plantas utilizadas en la producción de aceites vegetales comestibles, harinas y galletas de semillas para piensos. Algunas semillas oleaginosas importantes son subproductos de fibra o cultivos de frutas (p.ej. semillas de algodón, aceitunas).          Algunas de estas semillas oleaginosas se utilizan directamente o después de un ligero procesado (p.ej. tostado) como alimento (p.ej. maní (cacahuete)) o aromatizante (p.ej. semillas de amapola, semillas de sésamo).          Las semillas oleaginosas están protegidas de los plaguicidas aplicados durante la temporada de cultivo por la cáscara, vaina o carne del fruto.</p> <p><b>Parte del producto a que se aplica el LMR (y que se analiza):</b>  <i>Semillas oleaginosas: salvo que se especifique, semillas o granos, tras eliminar la cáscara o la vaina. Frutas oleaginosas: todo el producto.</i></p>	<p><b>Grupo 20</b> – Semillas oleaginosas          Semillas de diversas plantas que se emplean para producir aceites vegetales comestibles. Algunas semillas oleaginosas importantes son subproductos de cultivos de fibras o frutas.</p> <p><b>Parte del producto a que se aplica el LMR (y que se analiza):</b>  <b>Producto entero.</b></p>
<p><b>024</b> Semillas para bebidas y dulces</p>	<p><b>Grupo 21</b> – Semillas tropicales</p>
<p><b>027</b> Hierbas</p>	<p><b>Grupo 22</b> – Hierbas aromáticas</p>
<p><b>028</b> Especias</p>	<p><b>Grupo 23</b> - Especias</p>

Dado que se está en un proceso de revisión del “Sistema de Codificación de la Clasificación del CODEX de Alimentos y Piensos” se recomienda actualizar también el documento CAC/GL 41-1993.

**República de Corea****Proyecto de propuestas para el grupo de productos del CODEX de bayas y otras frutas pequeñas**

Bayas y otras frutas pequeñas

Clase A

Tipo 1 Grupo de frutas 004 Código alfabético FB

Las bayas y otras frutas pequeñas se derivan de una variedad de plantas perennes y arbustos que tienen frutas que se caracterizan por una gran superficie: proporción de peso. Estas frutas están totalmente expuestas a los plaguicidas aplicados durante la temporada de cultivo (florecimiento hasta la cosecha).

Se puede consumir el fruto entero, a menudo incluida la semilla, en forma fresca o procesada.

Se han definido cinco subgrupos:

Grupo 004 A Zarcas: comprenden las bayas que proceden de tallos erectos o trepadores, principalmente del género *Rubus*.

Grupo 004 B Bayas de arbusto: comprenden las bayas que proceden de arbustos leñosos.

Grupo 004 C Bayas de arbusto/árbol grande: comprenden las bayas que proceden de arbustos o árboles grandes.

Grupo 004 D Frutas pequeñas de enredadera: comprenden las bayas que proceden de enredaderas.

Grupo 004 E Bayas de bajo crecimiento: comprenden las bayas que proceden de bayas de poco crecimiento que son pequeños arbustos o plantas herbáceas.

Parte del producto a que se aplica el LMR (y que se analiza): Producto entero tras la eliminación de las capas y tallos. Grosellas, negras, rojas, blancas: frutas con tallo.

Grupo 004 Bayas y otras frutas pequeñas

Código N.º	Producto
FB 0018	Bayas y otras frutas pequeñas

Subgrupo 004A Zarcas

Código N.º	Producto
FB 2005	Zarcas, (género <i>Rubus</i> )
FB 0264	Moras

-	<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr., varias especies
-	Zarcamora “Boysen”, véase zarcamoras FB 0266
-	Híbrido de la especie <i>Rubus</i>
FB 0266	Zarcamoras (incluidas las de Boysen y de Logan)
-	<i>Rubus ceasius</i> L.; varias subespecies e híbridos de <i>Rubus</i>
-	Zarcamoras de Logan, véase zarcamoras, FB 0266
-	<i>Rubus loganobaccus</i> L.H. Bailey, híbrido de la especie <i>Rubus</i>
-	Bayas olallie, véase zarcamoras, FB 0266

FB 0272 **Frambuesas, rojas, negras**

-	<i>Rubus idaeus</i> L.; <i>Rubus occidentalis</i> L. ; varias especies e híbridos de <i>Rubus</i> , incluidas frambuesas silvestres <i>Rubus molluccanus</i> L.
-	<b>Zarcamora “Young”</b> , véase zarcamoras, FB 0266
-	<i>Rubus ursinus</i> cv. <i>Young</i>

Subgrupo 004B Bayas de arbusto

Código N.º	Producto
FB 2006	Bayas de arbusto
FB 0019	Bayas <i>vaccinium</i> , incluidas uvas de oso
	Especie <i>Vaccinium</i> ; <i>Arctostaphylos uva-ursi</i> (L.) Spreng.

FB 0020	Moras <i>Vaccinium corymbosum</i> L.; <i>Vaccinium angustifolium</i> Ait.; <i>Vaccinium virgatum</i> Aiton; Especie <i>Gaylussacia</i>
FB 2240	Bayas de aronia Especie <i>Aronia</i>
FB 0260	Uvas de oso <i>Arctostaphylos uva-ursi</i> (L.) Spreng.
FB 0261	Bayas de mirtilo = <u>Arándanos europeos</u> <i>Vaccinium myrtillus</i> L.
FB 0262	Arándano uliginoso <i>Vaccinium uliginosum</i> L.
FB 0263	Arándano rojo <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.
-	Arándano de mata alta, véase arándanos americanos, FB 0020 <i>Vaccinium corymbosum</i> L.
-	Arándano de mata baja, véase arándanos americanos, FB 0020 <i>Vaccinium angustifolium</i> Ait.
-	Arándano ojo de conejo, véase arándanos americanos, FB 0020 <i>Vaccinium virgatum</i> Aiton
FB 2241	Grosella dorada = <u>Grosella amarilla, Ribes aureum</u> <i>Ribes aureum</i> var. <i>villosum</i> DC. ( <u>Sinónimo: <i>Ribes odoratum</i> H.Wendl</u> )
FB 2242	Baya chilena <i>Ugni molinae</i> Turcz. ( <u>Sinónimo: <i>Myrtus ugni</i>, <i>Eugenia ugni</i></u> )
-	Arándano encarnado, véase arándano rojo FB 0263 <u><i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.</u>
FB 0021	Grosellas, negras, rojas, blancas <i>Ribes nigrum</i> L.; <i>R. rubrum</i> L.
FB 0278	Grosellas negras, véase también grosellas, negras, rojas, blancas <i>Ribes nigrum</i> L.
FB 0279	Grosellas rojas, blancas, véase también grosellas, negras, rojas, blancas <i>Ribes rubrum</i> L.
FB 0268	Uvaespina <i>Ribes uva-crispa</i> L. ( <u>Sinónimo: <i>Ribes grossularia</i></u> )
FB 2243	Agracejo <i>Berberis vulgaris</i> L.
FB 2244	Gaylussacia 1. Arándanos americanos, véase anteriormente 2. Especie <i>Gaylussacia</i> , véase arándanos americanos <u>Gaylussacia roja (<i>Vaccinium parvifolium</i> L.)</u> <u>Gaylussacia de jardín (<i>Solanum melanocerasum</i> L.)</u>
FB 2245	Grosella josta <i>Ribes x nidigrolaria</i> Rud. Bauer & A. Bauer
FB 0270	Bayas de junio Especie <i>Amelanchier</i>
FB 2246	Leptomeria ácida <i>Acrotriche depressa</i> R. Br.
FB 2247	Aliso cereza <i>Syzygium leuhmannii</i>
FB 0273	Escaramujo <i>Rosa</i> L., varias especies
FB 2248	Salal <i>Gaultheria shallon</i> Pursh

FB 2249	Sea buckthorn <i>Hippophae rhamnoides</i> L.
-	Anavia, véase arándano rojo, FB 0263
Subgrupo 004C	Bayas de arbusto/árbol grande
Código N.º	Producto
FB 2007	Bayas de arbusto/árbol grande
FB 2250	Bayas de laurel <i>Especie Morella</i>
FB 2251	Bayas de los búfalos <i>Shepherdia argentea</i> (Pursh) Nutt.
FB 2252	Che <i>Maclura tricuspidata</i> Carrière
FB 0267	Bayas del saúco Especie <i>Sambucus</i>
FB 0271	Moras <i>Morus alba</i> L.; <i>Morus nigra</i> L.; <i>Morus rubra</i> L.
FB 2253	Falsa <i>Grewia asiatica</i> L.
FB 0274	Serbal 1. véase bayas de junio 2. <i>Sorbus torminalis</i> (L.) Crantz; <i>Sorbus domestica</i> L.
Subgrupo 004D	Frutas pequeñas de enredadera
Código N.º	Producto
FB 2008	Frutas pequeñas de enredadera
FB 2255	Arguta, kiwi = <a href="#">Actinidia arguta</a> <i>Actinidia arguta</i> (Siebold & Zucc.) Planch. ex. Miq.
FB 2256	<del>A</del> mur uva = <a href="#">Amur uva</a> <i>Vitis amurensis</i> Rupr.
FB 0269	Uvas <i>Vitis vinifera</i> L., varios cultivares
FB 2257	Schisandra <i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill.
FB 1235	Uvas de mesa Cultivares especiales de <i>Vitis vinifera</i> L., apropiada para el consumo humano
directo	
FB 1236	Uvas de vino Cultivares especiales de <i>Vitis vinifera</i> L., apropiada para la preparación de mosto y fermentarla para producir vino.
Subgrupo 004E	Bayas de bajo crecimiento
Código N.º	Producto
FB 2009	Bayas de bajo crecimiento
FB 0265	Arándanos agrios <i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton
FB 0277	Mora de los pantanos = <a href="#">Mora ártica</a> <i>Rubus chamaemorus</i> L.
FB 2258	Muntries <i>Kunzea pomifera</i> F. Muell.



- FB 2259           Vino squaw = Vino squaw  
*Mitchella repens* L.
- FB 0275           Fresa  
*Fragaria x ananassa* Duchene ex Rozier
- FB 0276           Fresas, silvestres = Fresas alpinas, fresas silvestres europeas  
*Fragaria vesca* L.;
- Fresa, alpina = Fresa de los bosques
- véase fresas silvestres, FB 0276  
*Fragaria moschata* Duchene?

FB 0277 [Mora coreana = Frambuesa coreana; frambuesa negra coreana](#)  
[Rubus coreanus Miquel.](#)



- Nombre común: Mora coreana
- Descripción: Un árbol de mora coreana denominado bokbunja que es un racimo de granos rojos, que vive en las montañas. De fácil cultivo en un suelo margoso bien drenado al sol o media sombra. En la medicina china se utilizaba como cura
- Distribución : Asia Oriental

FB 0278 [Frambuesa coreana](#)  
[Rubus crataegifolius Bunge](#)



- Nombre común: frambuesa coreana
- Descripción: un arbusto que crece hasta una altura de 1-2 m (rara vez 3 m). La fruta es una fruta agregada de 1 cm de diámetro, formada por numerosos drupéolos. Se ha comprobado que las raíces contienen sustancias con efectos antiinflamatorios.
- Distribución: Noreste de China, Japón, Corea y la región Ussuri del Lejano Oriente Soviético.

\* La mayoría de los nombres comunes y científicos de los productos se ha tomado de la base de datos GRIN del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

**Observaciones al proyecto de propuestas para el grupo de productos del Codex de hongos comestibles**

Hongos comestibles

Clase A

Tipo 1 Grupo de hortalizas 18 Código alfabético VF

Los hongos comestibles se derivan de plantas más bajas. Los cuerpos de la fruta pueden estar expuestos totalmente a los plaguicidas durante la temporada de cultivo.

Se puede consumir el cuerpo entero de la fruta de forma fresca o procesada.

Parte del producto a que se aplica el LMR (y que se analiza): Producto entero tras la eliminación de la tierra y el medio de crecimiento.

Grupo 18 Hongos comestibles

Código N.º Producto

VF 2084 Hongos comestibles

Varias especies comestibles de hongos, silvestres y cultivados.

VF 0449 Hongos, comestibles, excepto champiñones

De acuerdo con la Norma del Codex 38-1981: varias especies comestibles de hongos, especialmente silvestres, entre otras, *Boletus edulis*; otras especies *Boletus*, especie *Morchella*, *Pleurotus ostreatus*

VF 0450 Champiñones

Cultivares cultivados de la especie *Agaricus* (incluida Royal sun Agaricus = Hime-Matsutake (Agaricus brasiliensis = *Agaricus blazei*), Rodman's agaricus, champiñón blanco)

Codex 55-1981) sin: especie Psalliota, principalmente *Agaricus bisporus* (definición de la norma del

VF 3050 Seta de chopo

*Agrocybe aegerita* (V. Brig.) Singer

VF 3051 Pie azul

*Lepista nuda* (Bull.) Cooke

VF 3052 Seta del haya = Bunashimeji

*Hypsizygus marmoreus* (Peck) H.E. Bigelow. Sinónimo: H. tessulatus

VF 3053 Cep

*Boletus edulis* Bull. y otras especies de *Boletus*

VF 3054 Chanterela

*Cantharellus cibarius* Fr. (Norma del Codex 40-1981)

VF 3055 Seta de la paja de arroz = Hongo chino

*Volvariella volvacea* (Bull.) Singer

VF 3056 Seta de invierno = Enoke

*Flammulina velutipes* (curtis) Singer

- VF 3057 Seta oreja de madera = Hirmeola  
*Auricularia auricular* (Hook.f.) Underw.
- VF 3058 Seta gallina de los bosques = Hongo maitake  
*Grifola frondosa* (Dicks) Gray
- VF 3059 Colmenillas  
Subespecie *Morchella*
- VF 3060 Seta viscosa = Nameko  
*Pholiota nameko* (T. Ito) S. Ito & S. Imai y otras subespecies de *Pholiota*
- VF 3061 Falo ediondo  
*Phallus impudicus* L.
- VF 3062 Setas ostra  
*Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm y otras especies de *Pleurotus*
- VF 3063 Seta melena de león = Pom pom  
*Hericum erinaceus* (Bull.) Pers.
- VF 3064 Setas reishi  
*Ganoderma lucidum* (Curtis) P. Karst. y otras subespecies de *Ganoderma*
- VF 3065 Seta madera de roble = Hongo shiitake  
*Lentinula edodes* (Berk.) Pegler
- VF 3066 Shimeji  
*Lyophyllum fumosum* (Pers.) P.D. Orton (= *Tricholoma conglobatum*) y otras subespecies de  
*Lyophyllum*
- VF 3067 Stropharia  
Subespecie *Stropharia*  
*Stropharia rugosoannulata* Farl. ex Murrill
- VF 3068 Trufa  
Subespecie *Tuber*
- VF 3069 Hongo plata  
*Tremella fuciformis* Berk.

[VF3070](#) [Seta del pino](#)

[Tricholoma matsutake](#)



Nombre común: seta del pino, matsutake

Descripción : muy apreciada como seta comestible de gran aroma y textura, utilizada como cura para labores difíciles, gastritis aguda, convulsiones, helmintos, amigdalitis y para bajar las fiebres

Distribución : Asia, especialmente Corea

Substratos fructíferos: árbol del pino

Parámetros de crecimiento (desarrollo del cuerpo del fruto)

Ninguno

[VF3071](#) [Matacandil](#)

[Coprinus comatus](#)



Variedad comercial coreana “Backgae”

Nombre común : matacandil, apagador, barbuda

Descripción: Sombrero de 4-10 cm de alto por 3-4 cm de espesor, marrón deslustrada al principio, siendo pronto blanca y decorada con escamas ascendentes

Distribución: Crece a finales de verano y otoño en las distintas regiones templadas del mundo

Substratos fructíferos: tierra de abono/paja

Parámetros de crecimiento (desarrollo del cuerpo del fruto)

Temperatura: 18 °C -24 °C

Humedad relativa: 80%-90%

Duración: 5-7 días

Requisitos de luz: 500-1 000 lux

Ciclo de cultivo: dos a tres floraciones, 4-10 días aparte

[VF3072](#) [Seta coliflor](#)

[Sparassis crispa Wulf ex Fries](#)



Variedad comercial coreana "White blooming"

Nombre común: seta coliflor, Ruffles

Descripción: cuando es joven, es blanquecina a blanca amarillenta, parecida a una coliflor, después un tronco esférico ramificado cubierto, con bordes que se extienden en estructuras aplanadas en forma de hoja ondulada, divergentes desde el centro, suaves, blanquecinas a amarillo cremoso, y márgenes que se oscurecen con el paso del tiempo o el secado

Distribución: se encuentra en todas las regiones templadas de Europa, Noreste y Noroeste de Norteamérica

Substratos fructíferos: pino tea

Parámetros de crecimiento (desarrollo del cuerpo del fruto)

Temperatura : 18 °C -24 °C

Humedad relativa: 85%-90%

Requisitos de luz: 1 000-1 500lux

[VF3073](#) [Wangsongi](#)

[Tricholoma giganteum](#)



Variedad comercial coreana "White blooming"

Nombre común: Wangsoni

Descripción:

Distribución:

Substratos fructíferos: desechos de aserrín, paja, algodón

Parámetros de crecimiento (desarrollo del cuerpo del fruto)

Temperatura: 20 °C -25 °C

Humedad relativa: 90%-95%

Requisitos de luz: 1 000-1 500lux

VF3074 Dongchunghacho*Cordyceps sinensis* y otras subespecies de *Cordyceps*

Variedad comercial coreana “Granstar”

Nombre común: hongo caterpillar, hongo ciervo, insecto de invierno y hierba de verano

Descripción: crece infectando larvas de insecto, insectos mayores con esporas que germinan, a veces antes de que se formen los capullos, evitando el crecimiento de las larvas. Eventualmente el desarrollo del cuerpo emerge del extremo anterior del huésped muerto

Distribución: se encuentra en toda Asia

Substratos fructíferos: arroz marrón, crisálidas

Parámetros de crecimiento desarrollo del cuerpo del fruto)

Temperatura: 17 °C -18 °C

Humedad relativa: 95%

Requisitos de luz: 600lux

VF3075 Flor de nieve dongchunghacho*Paecilomyces tenuipes*VF3076 Cigarra dongchunghacho*Isaria sinclairii*VF3077 Tuckahoe*Poria cocos*

Nombre común: Tuckahoe, Hoelen, Fuling

Descripción: crece bajo el suelo en las raíces del pino y sus árboles. Suele encontrarse infectando los árboles, y cepas de maderas duras y coníferas.

Distribución: Asia Oriental, Este de Australia y es común en el sureste de Norteamérica

Substratos fructíferos: pino

Variedad comercial coreana “Bockryung NO.1”

[VF3078](#) [Sanghwang](#)

*Subespecie Phellinus*



Variedad comercial coreana “Korea Sangwhang”

Nombre común: Sanghwang

Descripción: moral

Distribución: Se encuentra en toda Asia

Substratos fructíferos: madera de roble

Parámetros de crecimiento (desarrollo del cuerpo del fruto)

Temperatura: 20 °C -25 °C

Humedad relativa: 80% o más

[VF3079](#) [Yesquero del pino](#)

*Fomitopsis pinicola*



Variedad comercial coreana “Samjung”

Nombre común: yesquero del pino, yesquero rebordeado

Descripción: Tiene poros blancos, que apenas son visibles bajo su sombrero, que no se magulla, y un borde más claro en torno al margen de la parte superior del sombrero. Tiene una carne muy rígida que parece corcho y normalmente se encuentra en coníferas muertas, con menos frecuencia en maderas duras.

Distribución: se encuentra en todo Canadá y Eurasia

Substratos fructíferos: madera de roble

Parámetros de crecimiento (desarrollo del cuerpo del fruto)

Temperatura: 15 °C -30 °C

Humedad relativa: 80% o más

\* La mayoría de los nombres comunes de los productos que se proponen adicionalmente se ha tomado de “Growing gourmet and medicinal mushrooms, Paul Stamets, 2000, Ten speed press”



**Observaciones al proyecto de propuestas para el grupo de cultivos del Codex “FRUTAS POMÁCEAS” Y “SEMILLAS OLEAGINOSAS” (Anexo 5)**

Anexo 5 / Pomáceas/

[FP 2224 Yuzu](#)

*Citrus junos* Siebold ex Tanaka

Anexo 5 /Semillas oleaginosas/

[SO 0701 Aceite de perilla](#)

[Perilla frutescens \(L.\) Britton var. frutescens](#)

FP 2224 Yuzu

*Citrus junos* Siebold ex Tanaka



- Nombre común: Yuzu
- Descripción: un árbol muy espinoso, altura 18 pies; muchas hojas, pero las hojas individuales son pequeñas, peciolo alado bastante pequeños; fruto muy jugoso, del tamaño de una tangerina, corteza de color amarillo brillante y corrugada, pero no de manera excesiva, aroma muy agradable. Las semillas son grandes pero no muy numerosas.
- Uso: Se utiliza para perfumar el ambiente colocando unos cuantos frutos en la habitación. Ocasionalmente la corteza seca se utiliza en té perfumado. Sustituto de limones o limas.
- Exportación : 122 188 kg a Japón en 2008
- Distribución : nativo en China, se cultiva en Corea y Japón

SO 0701 Aceite de perilla

*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*



- Nombre común: aceite de perilla
- Descripción: una planta anual de verano, adaptada a los climas cálidos y húmedos. Las semillas se pueden plantar a un cm de profundidad a principios de la primavera. Las flores se autopolinizan sin la visita de insectos.
- Uso: las hojas y aceite de las semillas se utilizan en la cocina coreana. Las hojas se utilizan como condimento y adorno en Japón. Las semillas se consumen en Corea, Japón y la India.
- Cultivo: Corea, China y Japón

**\* Los nombres comunes y científicos de los productos propuestos se han tomado de la base de datos GRIN del Departamento de Agricultura de Estados Unidos.**