

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 03/27

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

26° período de sesiones

Roma, Italia, 30 de junio – 7 de julio de 2003

**INFORME DE LA 21ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

San Antonio, Texas, EE.UU., del 23 al 27 de septiembre de 2002

NOTA: En el presente informe se incluye la circular del Codex CL 2002/48-PFV

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/5.2

CL 2002/48-PFV

Octubre de 2002

A: - Puntos de contacto del Codex

- Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia
Nº de fax: 39.06.570-54593; correo electrónico: codex@fao.org

ASUNTO: **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 21ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (ALINORM 03/27)**

PARTE A: **ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 26º PERÍODO DE SESIONES**

Proyectos de Normas en el Trámite 8 del Procedimiento

1. **Proyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú** (párr. 25 y Apéndice II)
2. **Proyecto de Norma del Codex para las Frutas de Hueso en Conserva** (párr. 47 y Apéndice III)
3. **Proyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva** (párr. 52 y Apéndice IV)
4. **Proyecto de Norma del Codex para Productos Acuosos de Coco, Leche de Coco y Crema de Coco** (párr. 74 y Apéndice V)

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los proyectos de normas susodichos deberán enviarlas por escrito, de conformidad con la *Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a las consecuencias económicas* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 12ª edición, págs. 26-27), al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 15 DE MARZO DE 2003.**

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

6. **Propuestas de Enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas** (párr. 107 y Apéndice VII)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a que formulen observaciones sobre el asunto susodicho por escrito, de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 12ª edición, págs. 70-71), y las envíen al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 28 DE FEBRERO DE 2004.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 21ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 26º PERÍODO DE SESIONES

El Comité:

- Acordó adelantar al Trámite 8 los *Proyectos de Normas del Codex para los Brotes de Bamb; Frutas de Hueso en Conserva; Productos Acuosos de Coco, Leche de Coco y Crema de Coco* y el *Proyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva*, con miras a su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones (párrs. 25, 47, 74 y 52);

OTROS ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

El Comité acordó:

- mantener en el Trámite 6 el *Proyecto de Norma del Codex para Encurtidos*, para redactarlo de nuevo y distribuirlo a fin de recabar observaciones adicionales en el Trámite 6 con miras a su examen por el Comité en su 22ª reunión (párr. 29);
- solicitar el asesoramiento de la Comisión del Codex Alimentarius en cuanto a la mejor manera de examinar el *Anteproyecto de Código Internacional Recomendado de Prácticas Revisado para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente* (párr. 88);
- devolver al Trámite 2, para que se volvieran a redactar, los *Anteproyectos de Normas del Codex para los Frutos Cítricos en Conserva; Compotas, Jaleas y Mermeladas; Salsa de Soja; Tomates en Conserva; Concentrado de Tomate Elaborado; Hortalizas en Conserva*, y el *Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Hortalizas en Conserva*. Los Anteproyectos revisados se distribuirán posteriormente para recabar observaciones en el Trámite 3 a fin de que el Comité los examine en su 22ª reunión (párr. 97);
- suspender el examen del *Anteproyecto de Norma del Codex para el Ginseng* e informar de ello a la Comisión del Codex Alimentarius, al mismo tiempo que se solicita el asesoramiento de la misma en cuanto a qué Comité podría tener competencia para llevar a cabo el examen de este producto (párr. 94);
- remitir al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras los métodos de análisis para frutas y hortalizas elaboradas, con miras a su ratificación (párr. 101 y Apéndice VI); y
- no modificar la *Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas* en espera de recibir más información en la siguiente reunión del Comité (párr. 109).

ÍNDICE

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2
Aprobación del programa	3-5
Asuntos de interés para el comité planteado en la Comisión del Codex Alimentarius y Otros comités del Codex.....	6-10
<u>Examen de proyectos de normas del Codex en el trámite 7</u>	
- Proyecto de norma del Codex para los brotes de bambú en conserva.....	11-25
- Proyecto de norma del Codex para encurtidos	26-29
- Proyecto de norma del Codex para las frutas de hueso en conserva	30-47
- Proyecto de directrices del Codex para los medios de cobertura para las frutas en conserva	48-52
- Proyecto de norma del Codex para productos acuosos de coco	53-74
<u>Examen de anteproyectos de normas del Codex en el trámite 4</u>	
- Anteproyecto de código internacional recomendado de prácticas revisado para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente	75-88
- Anteproyecto de Norma del Codex para los Frutos Cítricos en Conserva	
- Anteproyecto de Norma del Codex para el Ginseng	
- Anteproyecto de Norma del Codex para las Compotas, Jaleas y Mermeladas	
- Anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja	
- Anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates en Conserva	
- Anteproyecto de Norma del Codex para los Concentrados de Tomate Elaborado	
- Anteproyecto de Norma del Codex para las Hortalizas en Conserva	
- Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Hortalizas en Conserva	89 - 97
- Métodos de análisis para las frutas y hortalizas elaboradas.....	98-101
- Propuestas de enmiendas a la lista de prioridades para la normalización de frutas y Hortalizas elaboradas	102- 109
Otros asuntos y trabajos futuros.....	110
Fecha y lugar de la próxima reunión.....	111

LISTA DE APÉNDICES

	Página
ANEXO	15
I- Lista de participantes.....	16
II- Proyecto de norma del Codex para los brotes de bambú en conserva.....	25
III- Proyecto de norma del Codex para las frutas de hueso en conserva	28
IV- Proyecto de directrices del Codex para los medios de cobertura para las Frutas en conserva	36
V- Proyecto de norma del Codex para productos acuosos de coco-leche de coco y crema de coco	37
VI- Métodos de análisis y muestreo para frutas y hortalizas elaboradas	41
VII- Lista de prioridades para la revisión y normalización de frutas y hortalizas elaboradas.....	54

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) celebró su 21ª reunión en San Antonio, Texas, EE.UU., del 23 al 27 de septiembre de 2002, por cordial invitación del Gobierno de los Estados Unidos de América. El Sr. David Priester, Director de la División de Normalización, Servicios de Comercialización Agrícola, Programas sobre Frutas y Hortalizas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, presidió la reunión, a la que asistieron 17 Estados Miembros y 4 organismos internacionales. La lista completa de los participantes se adjunta al presente informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. A. J. Yates, Administrador de Servicios de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, inauguró la reunión pronunciando unas palabras en nombre del Gobierno de los Estados Unidos de América. En su discurso ante el Comité, el Sr. Yates enfatizó el papel que desempeñaban las normas del Codex al ayudar a las naciones a participar en la economía mundial, así como la importancia del proceso de elaboración que acrecentaba la duración en almacenamiento de los productos y de esta manera aumentaba su consumo. También subrayó el enorme impacto del trabajo del CCPFV en los consumidores que compraban productos de frutas y hortalizas a nivel mundial. El Sr. Yates concluyó su discurso de apertura deseando al Comité la mejor fortuna en su labor.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3. El Comité aprobó el Programa Provisional tal como se había propuesto. Convino, además, en examinar el Tema 5 del programa “Métodos de Análisis para Frutas y Hortalizas Elaboradas” y el Tema 6 del programa “Propuestas de Enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas” después del Tema 4a del programa “Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente”.

4. El Comité convino en establecer un Grupo de Trabajo Sobre Métodos de Análisis para:

- Examinar todos los métodos de análisis y muestreo de las normas para frutas y hortalizas elaboradas;
- proporcionar más aclaraciones sobre los métodos de análisis ratificados provisionalmente o no ratificados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras; y
- determinar qué métodos de análisis y muestreo del Codex debían ser eliminados o reemplazados por los métodos de referencia originales disponibles.

5. Integraron el Grupo de Trabajo los delegados de los Estados Unidos, Francia y el Reino Unido.

ASUNTOS DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADOS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)²

6. Se informó al Comité de que en su 24º período de sesiones la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) había aprobado los Proyectos de Normas del Codex para el Puré de Manzana (norma revisada) y las Peras en Conserva (norma revisada), así como el Proyecto de Norma del Codex para el Kimchi, como textos finales del Codex.

7. Los Proyectos de Normas del Codex para el Puré de Manzana y las Peras en Conserva fueron aprobados con enmiendas en la sección de Etiquetado que ya se habían introducido en los textos revisados existentes. La Comisión también convino en corregir la traducción al español de “applesauce” utilizando el término “puré de manzana” en todo el texto en español. Se observó que la enmienda a la sección sobre envases no destinados a la venta al por menor era aplicable a todas las normas sobre productos y que las Normas en curso de examen en el Comité ya se habían enmendado en consecuencia.

8. Además, se informó al Comité de que el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 49ª reunión (extraordinaria), había aprobado el Anteproyecto de Norma del Codex para las Frutas de Hueso en Conserva y el Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva en el Trámite 5 del Procedimiento, adelantándolas al Trámite 6.

¹ CX/PFV 02/1; CRD 5 (Observaciones de la India).

² CX/PFV 02/2.

9. El Comité observó que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), en su 33ª reunión, había ratificado las disposiciones sobre aditivos para el puré de manzana, las peras en conserva, el kimchi, los brotes de bambú y las frutas de hueso en conserva.

10. El Comité también observó que el CCEXEC, en su 49ª reunión, había aprobado el trabajo de formulación de normas internacionales para los garbanzos elaborados (*humus*) y las habas elaboradas (*fould medemes*) como una nueva labor para el Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente (CCNEA) y para que las examinara el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas después de su aprobación en el Trámite 5.³

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA (Tema 3a del programa)⁴

11. El CCPFV, en su 20ª reunión, devolvió el Proyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva al Trámite 6 a efectos de hacerlo circular, recabar observaciones adicionales y volver a examinarlo en su próxima reunión.

12. El Comité examinó el proyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú sección por sección y convino en realizar los siguientes cambios:

Sección 2.2 Especies

13. El Comité observó que existían otras especies de brotes de bambú utilizadas para conserva que no se encontraban en la lista de esta sección y, para darle un carácter más general, convino en eliminar las referencias a las especies a fin de abarcar los brotes de bambú comestibles de todas las especies.

Sección 2.3 Formas de presentación

14. El Comité tuvo un intercambio de puntos de vista acerca de la necesidad de mantener una lista tan detallada de formas de presentación en la Norma. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que la lista debería simplificarse pero no eliminarse, ya que se utilizaba en transacciones comerciales en el ámbito internacional y proporcionaba información útil para los consumidores.

15. El Comité convino en simplificar la lista reduciéndola a cinco formas de presentación, a saber: 2.3.1 enteros, 2.3.2 en mitades, 2.3.3 en rodajas, 2.3.4 en tiras 2.3.5 en dados (cubos). La redacción de la definición de “en rodajas” se modificó de la siguiente manera: “*brotes de bambú cortados en rodajas uniformes*”. En vista de este cambio, las secciones sobre Defectos y tolerancias (3.4.7) y Peso escurrido mínimo (8.1.2) fueron modificadas según correspondía (véanse los párrafos 19 y 21 *infra*).

16. El Comité convino en añadir una nueva Sección 2.3.6 Otras formas de presentación, utilizando los mismos términos de la Sección 3.4 del Anteproyecto de Norma del Codex para Hortalizas en Conserva.

Sección 3.2 Medios de cobertura

17. El Comité convino en hacer referencia a las Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración) y retener “líquidos de fermentación láctica”.

Sección 3.3 Otros ingredientes permitidos

18. El Comité convino en reemplazar “plantas aromáticas” por “plantas aromáticas comestibles” y añadir “chiles y pimientos”. Por consiguiente, los corchetes que encerraban la oración quedaron eliminados.

Sección 3.4.1 Otros criterios de calidad

19. El Comité convino en eliminar esta sección en su totalidad para guardar coherencia con las otras normas para frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 3.4.7 Defectos y tolerancias

20. El Comité convino en las siguientes enmiendas:

³ ALINORM 03/3 párrs. 57-58 y Apéndice III.

⁴ ALINORM 01/27-Apéndice V y observaciones presentadas en respuesta a CL 2000/39-PFV y CL 2002/18-PFV por Francia, Polonia y los Estados Unidos (CX/PFV 02/3); los Estados Unidos (CRD 2); India (CRD 5) y Tailandia (CRD 8).

- a) La oración que precedía el Cuadro se modificó, reemplazando las palabras “imperfecciones y defectos” POR “irregularidades y formas”;
- b) Cuadro
 - Grupo 1: las referencias a “puntas” y “sin puntas” fueron eliminadas y se estableció una nueva categoría “enteros o mitades”. En la columna sobre limitaciones, los incisos (a), (b), (c) y (d) no fueron alterados,
 - Grupo 2: la referencia a “rallados” fue eliminada. La columna sobre limitaciones no se alteró,
 - El grupo 3 correspondiente a la forma de presentación “en trozos” se eliminó del Cuadro.

Sección 5 – Contaminantes

21. El Comité observó que el lenguaje utilizado en las secciones 5.1 Metales pesados y 5.2 Residuos de plaguicidas se aplicaba a todas las normas para frutas y hortalizas elaboradas, aunque la Comisión del Codex Alimentarius aún no había establecido límites específicos para los metales pesados en este producto.

Sección 6 – Higiene

22. El Comité convino en hacer referencia al Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados en Conserva (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989) debido a que los brotes de bambú pertenecían a esta categoría de alimentos.

Sección 8 - Pesos y medidas

23. El Comité convino en los siguientes cambios:

- a) La redacción de la sección 8.1.2.1 se modificó para que estuviera en conformidad con los cambios realizados en la sección 2.3 Formas de presentación. El peso escurrido se estableció en 50% para todas las formas de presentación y la oración se ajustó al lenguaje normalizado utilizado en esta sección, para guardar la coherencia con otras normas para frutas y hortalizas elaboradas. Además, se añadió una nota al pie al final de la oración para indicar las disposiciones específicas para la determinación del peso escurrido en recipientes no metálicos rígidos.
- b) Las secciones 8.1.2.1.1 Enteros y en mitades y 8.1.2.1.2 Enteros fueron eliminadas en su totalidad.

24. En vista de los cambios mencionados en la oración anterior, se eliminaron los corchetes de la sección 8.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA

25. El Comité convino en remitir el Proyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú al 26° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8 del Procedimiento (véase el Apéndice II).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ENCURTIDOS (Tema 3b del programa)⁵

26. En su 20ª reunión, el CCPFV modificó el Proyecto de Norma del Codex para Encurtidos y convino en devolverlo al Trámite 6 del Procedimiento para hacerlo circular, recabar observaciones adicionales y someterlo a un examen más detallado en su próxima reunión.

Consideraciones generales

27. El Comité tuvo un intercambio de puntos de vista sobre el Ámbito de aplicación de la Norma. Varias delegaciones solicitaron aclaraciones sobre la naturaleza del producto regulado por esta Norma (p. ej., con o sin un medio de cobertura, que pueda ser consumido como parte del producto o eliminado antes de su consumo o envasado); las características del medio de cobertura (p. ej., pH, concentración de sal, etc.); las condiciones del proceso de elaboración (p. ej., utilización de blanqueadores, fermentación láctica, tratamiento térmico aplicado antes o después del envasado, etc.).

⁵ ALINORM 01/27, Apéndice VI y observaciones presentadas en respuesta a CL 2000/39-PFV y 2002/18-PFV por Cuba, Francia, Malasia, Polonia, el Reino Unido y los Estados Unidos (CX/PFV 02/4); los Estados Unidos (CRD 2); e India (CRD 5).

28. Se hizo la observación de que no había muchos Estados Miembros presentes en la reunión, para contar con más opiniones sobre las cuestiones antes mencionadas. Por lo tanto, no sería aconsejable modificar el Ámbito de aplicación de la Norma en esta fase, tomando en cuenta el avanzado estado de tramitación del texto en el Procedimiento.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ENCURTIDOS

29. El Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre el tipo de productos regulado por las disposiciones de la Norma. Por lo tanto, decidió que un grupo de redacción encabezado por las Filipinas, en colaboración con Francia, Hungría, Marruecos, el Reino Unido, otros países asiáticos y países miembros del Codex, y organizaciones internacionales interesadas en calidad de Observadores en el Codex, revisaría el texto por completo tomando en cuenta el debate mantenido y las observaciones presentadas por escrito en la presente reunión. El Comité solicitó que el grupo de redacción enviara el texto revisado a la Secretaría del Codex para marzo de 2003, a fin de garantizar su distribución oportuna para recabar observaciones. El proyecto de Norma revisada se distribuiría luego para obtener observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento y someterlo a un examen más detallado en la 22ª reunión del CCPFV.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA (Tema 3c del programa)⁶

30. El CCPFV, en su 20ª reunión, remitió el Anteproyecto de Norma del Codex para las Frutas de Hueso en Conserva a la Comisión del Codex Alimentarius a fin de que lo aprobara en el Trámite 5 en su 24º período de sesiones. El CCEXEC, en su 49ª reunión, aprobó el texto en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la presente reunión del Comité.

31. El Comité examinó la Norma sección por sección y convino en lo siguiente:

Sección 2.2 Especies

32. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de la India de adoptar el mismo enfoque del Proyecto de Norma para los Brotes de Bambú, en la cual no se indicaban especies para no limitar la Norma a variedades específicas ya que esto podría ser excesivamente restrictivo. El Comité recordó que, en su 19ª reunión, había decidido combinar las Normas del Codex para los Albaricoques en Conserva, los Melocotones (Duraznos) en Conserva y las Ciruelas en Conserva en una sola Norma para las Frutas de Hueso en Conserva. Por lo tanto, el ámbito de aplicación de la Norma hacía referencia sólo a dichas frutas y, en consecuencia, la indicación de las especies era necesaria. La delegación de la India expresó su preocupación sobre esta decisión debido a que la necesidad de cumplir dicho requisito podría dificultar el comercio.

Sección 2.3.3 Cerezas

33. La delegación de Francia solicitó que se aclarara la denominación francesa de las cerezas “dulces oscuras (“*Sweet Dark*”)”, aparentemente una variedad originaria de California que podría estar relacionada con la variedad “Burlat”, aunque de coloración menos intensa y no utilizada con frecuencia para elaboración. A este respecto, el Comité observó que según las Normas para la Clasificación de Cerezas Dulces en Conserva de EE.UU., “*el tipo Oscura (“Dark”) pertenece al grupo varietal dulce oscuro e incluye, sin limitarse a ellas, las variedades conocidas como Bing, Black Republican, Schmidt y Lambert*”.

Sección 2.4.3 en Mitades

34. El Comité recordó que en su última reunión, todas las referencias a los cortes en la línea de sutura de los albaricoques se habían eliminado en espera de una continuación del debate sobre el tema en la presente reunión. Algunas delegaciones observaron que el corte a lo largo de la sutura natural era un requisito importante en la forma de presentación de estas frutas, mientras que podría considerarse que las tolerancias para los cortes alejados de la sutura estaban comprendidas en las disposiciones sobre la uniformidad de tamaño (sección 3.4.1). Otras delegaciones declararon que este asunto se había discutido detenidamente en la última reunión y que no debía volver a examinarse en el Comité. Además, el término “*en partes aproximadamente iguales*” daba a la Norma la suficiente flexibilidad para ser aplicada en el comercio internacional.

⁶ ALINORM 01/27-Apéndice VII y observaciones presentadas en respuesta a CL 2000/39-PFV y CL 2002/18-PFV por Canadá, Francia, España, el Reino Unido y los Estados Unidos (CX/PFV 02/5); los Estados Unidos (CRD 2) e India (CRD 5).

35. Sin embargo, el Comité observó que el corte por la sutura era especialmente importante en ciertos preparados de confitería (p. ej., “orellon”) y que la inclusión de disposiciones para dicho corte evitaría la competencia comercial desleal al mismo tiempo que mantendría la alta calidad del producto. Como resultado, el Comité convino en añadir una nota al pie al final de la oración declarando que *“Para la industria de la confitería, los melocotones (duraznos) y los albaricoques deberán estar cortados a lo largo de la sutura natural desde el pedúnculo hasta el ápice”*.

Sección 3.2 Medios de Cobertura

36. El Comité convino en hacer referencia a las Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva (en curso de elaboración), para guardar la coherencia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 3.4.1.4 Uniformidad de tamaño

37. A efectos de simplificar esta sección, el Comité modificó su redacción declarando que *“La fruta deberá ser de tamaño razonablemente uniforme”*. Por consiguiente, las secciones 3.4.1.4.1 y 3.4.1.4.2 se eliminaron de la Norma.

Sección 3.4.1.5 Definición de defectos

38. El Comité insertó una nueva categoría de defectos (Rajaduras) específica para las cerezas y las ciruelas debido a que éste era un defecto común, por el cual estas frutas podrían estar ligeramente rajadas después del proceso de elaboración o partidas después del envasado.

Sección 3.4.1.6 Tolerancias para los defectos

39. El Comité convino en que debería establecerse un límite máximo total para los defectos (macas y recortes; rotos, enteros y en mitades) para poder mantener la calidad del producto y evitar prácticas engañosas para el consumidor al brindar información exacta sobre el mismo. En vista de ello, se aplicó un total de defectos del 35%, 32% y 35% a los albaricoques en conserva, los melocotones (duraznos) en conserva y las ciruelas/cerezas en conserva respectivamente.

Sección 4 Aditivos alimentarios

40. El Comité tuvo un intercambio de puntos de vista sobre la oportunidad de remitir a los aditivos, utilizados a una dosis conforme con las BPF, que figuraban en el Cuadro III de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), debido a que esto simplificaría enormemente las Normas que examinaba el CCPFV.

41. Algunas delegaciones opinaron que podría ser demasiado prematuro hacer referencia a la NGAA debido a los debates aún en curso sobre la relación entre las normas de productos y la NGAA en el CCFAC y a que todavía se encontraban incoherencias entre los aditivos enumerados en las normas y en la NGAA. También se observó que la referencia directa al Cuadro III de la NGAA podía llevar a un uso de aditivos que quizás no se justificara desde el punto de vista tecnológico, aunque fueran inocuos si se utilizaban en la dosis de las BPF en todos los alimentos.

42. En vista de lo mencionado, el Comité decidió mantener la lista de aditivos en la Norma hasta que se lograra un avance mayor para poder establecer una correspondencia entre las necesidades tecnológicas y el uso inocuo de aditivos en la GSFA.

43. Con respecto a los colorantes, el Comité eliminó el ponceau 4R (INS 124) de la lista y limitó el uso de la eritrosina (INS 127) sólo a las cerezas dulces. Por consiguiente, la referencia “para las ciruelas “rojas” o “púrpura” en conserva únicamente” se cambió de lugar para aplicarse al rojo cochinita AC (INS 129) a una dosis de 200 mg/kg en el producto final, y las palabras “solos o en combinación” fueron, por lo tanto, eliminadas. Además, la referencia a “[y extractos naturales de colorantes inocuos e idóneos]” se eliminó de la sección.

Sección 7.2 1 (a)

44. El Comité convino en añadir “quetsches” a la lista de ciruelas que podrían comercializarse sin que sus nombres fueran acompañados por la palabra “ciruelas”. El Comité también convino en añadir las cerezas y estableció disposiciones análogas respecto a la excepción de utilizar el nombre “cerezas” para las variedades “picota o gordal” y “guindas”.

45. El Comité modificó todas las referencias al Anexo indicando las secciones correspondientes en el cuerpo de la Norma.

Sección 8.1.4 Peso escurrido mínimo

46. El Comité consideró la necesidad de eliminar esta sección debido a que no proporcionaba información útil al consumidor y su contenido ya se incluía en la declaración en el etiquetado. Se observó que esta sección se aplicaba a todas las normas para frutas y hortalizas elaboradas. El Comité también consideró la posibilidad de simplificar la sección haciendo referencia al peso neto en porcentajes conforme con las formas de presentación, y no con respecto al medio de cobertura líquido como en la redacción actual de la Norma. Se observó que este enfoque era mucho más sencillo y coherente con la sección correspondiente de la Norma para Peras en Conserva. El Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre este tema. Sin embargo, convino en introducir una referencia a las “frutas enteras” de 46% y 52% para los albaricoques en conserva y los melocotones (duraznos) en conserva (incluidos el tipo de hueso (carozo) adherido y el tipo de hueso (carozo) suelto) respectivamente, y en añadir 53% para todas las variedades de cerezas en conserva.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA

47. El Comité convino en remitir el Proyecto de Norma del Codex para las Frutas de Hueso en Conserva a la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones para que lo adoptara en el Trámite 8 (véase el Apéndice III).

PROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS FRUTAS EN CONSERVA (Tema 3d del programa)⁷

48. El CCPFV, en su 20ª reunión, remitió el Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva a la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones, para su adopción preliminar en el Trámite 5. El Comité Ejecutivo, en su 49ª reunión, adoptó el Anteproyecto de Directrices en el Trámite 5 y adelantó el texto al Trámite 6.

49. El Comité tuvo un intercambio de puntos de vista sobre la necesidad de elaborar directrices genéricas para los medios de cobertura líquidos para las frutas en conserva. Se observó que se podrían seguir utilizando las directrices existentes establecidas en cada norma individual así como en el Apéndice al Volumen 5A sobre Medios de Cobertura (Composición y Etiquetado), en vista de las dificultades encontradas al tratar de colocar a todas las frutas en las clases de valores Brix del proyecto de texto actual. Además, se observó que podría utilizarse una versión más sencilla del Apéndice en lugar de crear nuevas directrices.

50. Por otro lado, se señaló que se había logrado un progreso considerable en la elaboración del texto y que sólo restaban algunas cuestiones por resolver. Se observó que estas directrices contribuían a la simplificación de las disposiciones sobre medios de cobertura y disposiciones de etiquetado conexas que figuraban en las distintas normas. A este respecto, se mencionó la Norma para Peras en Conserva recientemente aprobada, la cual ya hacía referencia a estas directrices al igual que otras normas para frutas en conserva que tenía en examen el CCPFV (p. ej., el Proyecto de Norma para las Frutas de Hueso en Conserva). En vista de esto, se exhortó al Comité a que continuara su labor de elaboración de las Directrices con la intención de concluir las en esta reunión y de que la Comisión del Codex Alimentarius las adoptara definitivamente.

51. El Comité convino en seguir elaborando las Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva. Por lo tanto, procedió a examinar el Proyecto de Directrices sección por sección y convino en realizar los siguientes cambios:

- a) La oración de la sección 2.1 se trasladó a la sección 2. Se volvieron a numerar las secciones subsiguientes de la manera correspondiente.
- b) Las cifras relativas a los zumos (jugos) de fruta o pulpas de fruta muy azucarados se modificaron transformándose en a “más de 18° y hasta 22°” para mayor claridad, y se eliminaron los corchetes.

⁷ ALINORM 01/27, Apéndice VIII y observaciones presentadas en respuesta a CL 2000/39-PFV y CL 2002/18-PFV por Canadá, Cuba, Francia, España, el Reino Unido y los Estados Unidos (CX/PFV 02/6), India (CRD 5) y Tailandia (CRD 8).

- c) Se añadió una nota al pie de la sección sobre almíbares a fin de indicar excepciones para ciertas clases Brix que pudieran aplicarse a varias designaciones de almíbar para los albaricoques en conserva y las cerezas en conserva, en vista de las características particulares de estas frutas. Además, se eliminó la nota “de acuerdo con la costumbre o la legislación del país importador” debido a que ya no era necesaria.
- d) La redacción de la sección sobre mezclas de agua y zumos (jugos) de frutas se modificó para permitir el uso de zumos (jugos) con sabores fuertes y/o de gran viscosidad con un contenido de fruta menor del 50%.
- e) La referencia al párrafo 3 se eliminó puesto que el texto correspondiente no existía.
- f) Se eliminó la sección sobre los medios de cobertura con un contenido de ingrediente de fruta menor del 10%, debido a que quedaba incluida en las disposiciones sobre mezclas de agua y zumos (jugos) de fruta (véase el inciso d).

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS FRUTAS EN CONSERVA

52. El Comité remitió el Proyecto de Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva a la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones, para su adopción en el Trámite 8 (véase el Apéndice IV). Se tomó esta decisión conviniendo en que las disposiciones sobre el etiquetado se remitirían al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para su ratificación.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO (Tema 3e del programa)⁸

53. El Comité Coordinador para Asia, en su 12ª reunión, adelantó el Anteproyecto de Norma General del Codex para Productos Acuáticos de Coco, para que el Comité Ejecutivo lo adoptara en el Trámite 5 en su 47ª reunión y lo siguiera elaborando el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. El CCEXEC, en su 47ª reunión, adoptó el Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6. El CCPFV, en su 20ª reunión, convino en examinar el Proyecto de Norma del Codex para Productos Acuáticos de Coco en su próxima reunión sobre la base de las observaciones presentadas en el Trámite 6.

54. El Comité revisó el proyecto de Norma sección por sección y convino en realizar los siguientes cambios:

Título

55. Para especificar la naturaleza de los productos regulados por la Norma, el Comité modificó el título de la misma de la siguiente manera: “Proyecto de Norma del Codex para Productos Acuáticos de Coco – Leche de Coco y Crema de Coco”. El Comité también eliminó la referencia al Anexo por coherencia con las decisiones tomadas sobre disposiciones similares en otras normas sometidas a su examen.

Sección 1. Ámbito de aplicación

56. A efectos de la armonización con las otras Normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, el texto se uniformó con el lenguaje normalizado para esta sección manteniendo la restricción para las bebidas edulcoradas y/o aromatizadas a base de coco.

⁸ CL 2002/19-PFV y observaciones presentadas en respuesta a CL 2000/15-GEN y CL 2002/19-PFV por Argentina, Canadá, Cuba, Egipto, Francia, Malasia, Moldavia, Singapur, el Reino Unido y los Estados Unidos (CX/PFV 02/7), los Estados Unidos (CRD 2), India (CRD 5), Tailandia (CRD 8), Malasia (CRD 10) y las Filipinas (CRD 13).

Sección 2. Descripción

57. El Comité reorganizó esta Sección para poder incluir disposiciones sobre productos acuosos de coco preparados mediante la reconstitución de la crema de coco en polvo o la dispersión en agua de endosperma de coco deshidratado y desmenuzado. Se incluyó la referencia a la elaboración por coherencia con otras normas para frutas y hortalizas elaboradas. Al hacer esto, se convino en eliminar la indicación de tratamientos térmicos específicos (por ejemplo, pasteurización, esterilización) y referirse a un “tratamiento térmico apropiado”. Como resultado, se eliminó de la Norma la Sección 2.2 “Definición del proceso”.

58. Las secciones 2.1.1 a 2.1.6 se reorganizaron en una nueva Sección 2.2 Formas de presentación, para mantener la coherencia con las otras normas para frutas y hortalizas elaboradas. La referencia a “crema de coco concentrada” se suprimió porque aparentemente describía el mismo producto que el “concentrado de crema de coco”, y se aclaró el texto al especificar que se eliminaba parcialmente el agua. La referencia a “leche de coco desnatada” se eliminó debido a que el término “desnatada” no estaba definido en las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 23-1997).

Sección 3.1 Ingredientes básicos

59. En vista de la introducción de disposiciones para reconstituir la crema de coco en polvo con agua, el Comité convino en agregar “crema de coco en polvo” en esta Sección y reubicar el “agua de coco” en la Sección 3.2 “Otros ingredientes permitidos”, debido a que era un ingrediente optativo en la preparación de leche de coco y crema de coco.

Sección 3.2 Otros Ingredientes Permitidos

60. El Comité tuvo un intercambio de ideas sobre la inclusión de la maltodextrina en la lista de ingredientes permitidos. Se le informó de que este compuesto se utilizaba habitualmente en productos tales como mezclas secas y como aumentador de volumen y sustancia de transferencia en productos secos pulverizados.

61. El Comité convino en incluir la maltodextrina en la lista de los ingredientes permitidos. (Sección 3.3 Composición)

62. El cuadro se modificó por coherencia con la decisión tomada para la Sección 2.2. “Formas de Presentación”. La delegación de Malasia propuso valores más altos para el contenido total de sólidos y grasa de la leche de coco y la crema de coco, ya que estos parámetros eran los que más contribuían a la calidad de estos productos. Sin embargo, no se hicieron cambios en las cifras relativas a las demás formas de presentación a excepción del valor de los sólidos totales de 46,1% en la concentrado de crema de coco, que fue eliminado del Cuadro.

63. El Comité insertó dos Secciones nuevas, a saber, la Sección 3.5 “Clasificación de unidades defectuosas” y la Sección 3.6 “Aceptación del lote”, con la finalidad de armonizar el texto con el formato de las otras normas para las frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 4. Aditivos alimentarios

64. La delegación de Dinamarca, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea, informó al Comité de los resultados de una investigación reciente en los países europeos que indicaban que la ingestión de ésteres de sacarosa de ácidos grasos (INS 473), metabisulfito de sodio (INS 223) y metabisulfito de potasio (INS 224) era más alta que las IDA establecidas para estos compuestos. El Comité indicó que se informaría del asunto al CCFAC en su 35ª reunión, en marzo de 2003.

65. El Comité convino en agregar los mono y diglicéridos (INS 471) a la categoría de emulsionantes y la goma gellan (INS 418) a la de espesantes.

66. El Comité mantuvo un largo debate acerca de la justificación tecnológica del uso de los benzoatos de sodio (INS 211) como conservantes en la leche de coco pasteurizada. Algunas delegaciones opinaron que el uso de 1000 mg/kg de benzoato de sodio en la leche de coco pasteurizada no era necesario, ya que el proceso de pasteurización tenía el propósito de mantener el frescor y la composición natural del producto. Se indicó que la pasteurización por sí misma era suficiente para asegurar la inocuidad del producto durante su tiempo de conservación previsto. Otras delegaciones estuvieron a favor de mantener al benzoato de sodio en la lista debido a que su uso estaba tecnológicamente justificado por la dificultad de mantener el producto a temperaturas bajas cuando se refrigeraba.

67. El Comité no eliminó el benzoato de sodio y decidió remitir la lista corregida de aditivos al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para su ratificación. La delegación de Malasia expresó su preocupación sobre la decisión de mantener el benzoato de sodio como conservante en la Sección 4.

Sección 5. Contaminantes

68. El Comité convino en incluir una nueva Sección 5.2. “Residuos de plaguicidas” para guardar coherencia con otras normas para frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 7.1 Llenado mínimo

69. Tras un debate sobre la aplicabilidad de las disposiciones sobre llenado mínimo en envases rígidos y flexibles, el Comité convino en adoptar dos disposiciones separadas para envases cerrados herméticamente y envases flexibles, respectivamente.

70. Se agregó una sección nueva de “Aceptación del lote” para mantener la coherencia con otras normas para las frutas y hortalizas elaboradas.

Sección 8. Etiquetado

71. El Comité modificó esta sección incluyendo referencias a la leche y la crema de coco reconstituidas, así como al tratamiento térmico. El nombre del alimento se reorganizó para destacar las diferentes preparaciones, en la nueva Sección 2.2 Formas de presentación.

72. Se convino en invertir el orden de las secciones de “Etiquetado” y “Pesos y medidas”, por coherencia con otras normas para frutas y hortalizas elaboradas.

Anexo

73. El Comité eliminó el Anexo de la Norma.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO – LECHE DE COCO Y CREMA DE COCO

74. El Comité convino en remitir el proyecto de Norma del Codex para Productos Acuoso de Coco – Leche de Coco y Crema de Coco a la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones, para su adopción en el Trámite 8 (véase el Apéndice IV).

EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS REVISADO PARA LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (Tema 4a del programa)⁹

75. En su 47ª reunión, el CCEXEC encomendó al Instituto Internacional del Frío (IIF) la revisión del Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente.

76. El CCEXEC, en su 49ª reunión, retuvo el Código en el Trámite 4 y lo remitió a los Comités del Codex sobre Higiene de las Carnes (CCMPH), Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) y Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), para que dieran sus aportaciones técnicas, y al Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) para que finalizara el texto.

77. A este respecto, el CCEXEC, en su 50ª reunión, recordó que el Anteproyecto de Código no era solamente un código de prácticas de higiene que trataba de cuestiones de inocuidad de los alimentos sino también un código de prácticas que abarcaba los criterios esenciales de calidad y la estabilidad del producto. Por lo tanto, exhortó a los Comités correspondientes, en particular al CCPFV, a presentar observaciones concretas para su elaboración.

⁹ CX/PFV 02/8 y observaciones presentadas por la India (CRD 5) y Tailandia (CRD 8).

78. El Comité observó que el CCMPH, en su octava reunión, había convenido en que las observaciones específicas relacionadas con dicho documento deberían ser remitidas directamente por los gobiernos y organizaciones internacionales al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Además, el Comité observó que el CCFFP, en su 25ª reunión, había convenido en que podía recomendarse la aprobación del Anteproyecto de Código en el Trámite 5 y exhortó a los Estados Miembros a enviar sus observaciones específicas directamente al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

79. La delegación de Tailandia informó al Comité de que el CCMPH y el CCFFP examinaron el Código dentro del tema de los asuntos de interés planteados en el 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en otros comités del Codex.

80. El Comité mantuvo un debate sobre si era apropiado recomendar la aprobación del Código en el Trámite 5 y remitirlo para un examen más detallado al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Varias delegaciones¹⁰ manifestaron su acuerdo con esta propuesta, declarando que se había logrado un progreso considerable en el contenido técnico del Código y que las cuestiones restantes estaban más relacionadas con disposiciones de higiene que de calidad. Se observó que el Codex debería aprovechar la experiencia y conocimientos técnicos de otros órganos especializados que trabajaban en el ámbito internacional, especialmente en vista de la pesada carga de trabajo de los organismos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius.

81. Varias delegaciones¹¹ compartían las opiniones expresadas por la delegación de Tailandia de que se debían examinar detenidamente los criterios de calidad tratados en el Código, ya que la calidad podría variar de país a país y entre los países que mantenían relaciones comerciales y, por tanto, podría transformarse en un obstáculo técnico para el comercio. Estas delegaciones manifestaron su preocupación de que las disposiciones contenidas en el Código eran demasiado restrictivas para poder cumplirse.

82. Se señaló que ciertas secciones del Código hacían referencia a documentos creados por organizaciones distintas de la Comisión del Codex Alimentarius (p. ej., la guía del IIF o el Acuerdo sobre el transporte internacional de productos alimenticios perecederos y sobre la utilización de equipo especial para su transporte (ATP), de la CEPE). A diferencia de la comisión estas organizaciones tenían una composición limitada, por lo que era difícil tener acceso a sus documentos. En relación con este aspecto, algunas delegaciones sugirieron que, como una solución alternativa, las partes pertinentes de los documentos de referencia citadas en el Código podrían introducirse en las secciones correspondientes del mismo.

83. Se hizo referencia al debate en curso en el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) sobre la elaboración de unas *Directrices para la Cooperación con las Organizaciones Internacionales*, que servirían de guía para vincular la labor de la Comisión del Codex Alimentarius con la de dichas organizaciones.

84. También se mencionaron los debates en curso en el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos sobre las dificultades para aplicar el sistema HACCP en empresas pequeñas y/o menos desarrolladas. A este respecto, se señaló que el Código actual incluía, además de los requisitos del HACCP, puntos de corrección de defectos (PCD) para identificar y controlar los defectos de calidad, lo que imponía una carga adicional a las industrias de elaboración en varios países en desarrollo, en particular respecto de las frutas y hortalizas.

85. En vista de las consideraciones mencionadas, estas delegaciones opinaron que el Código debería devolverse al Trámite 3 para recabar observaciones y continuar el debate en la próxima reunión del Comité.

86. La delegación de Dinamarca sugirió que la Comisión clarificara las repercusiones que tenían en el comercio internacional los textos del Codex, cuya finalidad era “proporcionar la información de base y el asesoramiento” como se indicaba en la sección 1 – Objetivo del Código.

¹⁰ Canadá, Estados Unidos, Francia, Hungría, Italia, Marruecos, el Reino Unido, la Comunidad Europea y otros países.

¹¹ India, Filipinas, Malasia, Nigeria y otros países.

87. El Comité tomó nota de varias observaciones sobre el Código, sobre aspectos como la eliminación de los corchetes del término “percedero”; la supresión de la referencia a la legislación nacional y las tolerancias; el hecho de que no se mencionaran los sistemas de refrigeración móviles; la eliminación de la referencia a los indicadores de temperatura, por no ser fiables; la introducción de disposiciones destinadas a evitar la contaminación cruzada en unidades que elaboraran productos diversos, las opiniones divergentes sobre la eliminación de los corchetes de la sección 3.6.2 sobre rastreabilidad/rastreo de productos, etc. El Comité señaló que algunas de las observaciones estaban más relacionadas con la labor del CCFH.

88. El Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre cómo seguir adelante en el examen del Código. Por lo tanto, convino en solicitar el asesoramiento de la Comisión sobre la mejor manera de examinar este Código tomando en cuenta el interés de las disposiciones de calidad para el sector de frutas y hortalizas elaboradas, en particular en los países en desarrollo.

ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 4b del programa)¹²

89. El CCPFV, en su 20ª reunión, convino en una lista de productos para los que debían elaborarse normas, a saber: frutos cítricos en conserva (Estados Unidos), ginseng (Corea), compota, jaleas y mermeladas (Reino Unido), salsa de soja (Japón), tomates en conserva y concentrados de tomate elaborado (Estados Unidos en colaboración con World Processing Tomato Council); hortalizas en conserva (Francia en colaboración con Tailandia) y medios de cobertura para las hortalizas en conserva (Francia), y dispuso su distribución para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlas a examen en su 21ª reunión. Al tomar esta decisión, el Comité observó que la iniciativa de elaborar un Anteproyecto de Norma para el Ginseng debía ser aprobada por el CCEXEC como nuevo trabajo.

Anteproyecto de norma del Codex para el Ginseng

90. El Comité Ejecutivo, en su 49ª reunión (extraordinaria), aprobó la elaboración de una Norma del Codex para el Ginseng que abarcaba todas las variedades de este producto.

91. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la naturaleza de este producto acerca de su pertinencia para el trabajo de este Comité, y en cuanto a si el CCPFV tenía o no los conocimientos técnicos necesarios para examinar este producto. Se observó que en muchos países el ginseng se comercializaba como un complemento alimenticio y que no estaba regulado como alimento. Además, se señaló que existían normas para este producto en varias farmacopeas nacionales así como en las monografías de la OMS sobre plantas medicinales.

92. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que la normalización de este producto podría estar, inclusive, fuera del ámbito de trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius. Otras delegaciones sugirieron que la labor sobre el ginseng podría corresponder mejor al mandato del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).

93. La delegación de Corea observó que el ginseng era pertinente para el trabajo del CCPFV debido a que en su país, al igual que en otros países, estaba considerado y regulado como un producto alimenticio y, desde este punto de vista, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas tenía la competencia técnica para examinar este producto.

Estado de tramitación del anteproyecto de Norma del Codex para el Ginseng

94. En vista de la pesada carga de trabajo del CCPFV, el Comité convino en interrumpir el trabajo de elaboración de normas para el ginseng e informar de esto a la Comisión y/o al Comité Ejecutivo. Al tomar esta decisión, se convino en pedir asesoramiento a la Comisión para determinar qué otro Comité del Codex podría tener los conocimientos especializados necesarios para llevar a cabo el examen de este producto en su programa de trabajo.

¹² CX/PFV 02/9 y observaciones presentadas por Australia, Brasil, Cuba, Egipto, Estados Unidos, Francia, Indonesia, Japón, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, Uruguay y la IAFCO (CX/PFV 02/9-Add.1); WPTC (CRD 1); IADSA (CRD 3); IHPC (CRD 4); India (CRD 5); Tailandia (CRD 8); Tailandia (CRD 9); Malasia (CRD 10); Italia (CRD 11); UE (CRD 12); Filipinas (CRD 13); Japón (CRD 14) e Indonesia (CRD 15).

ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LOS ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

95. Tomando en cuenta la larga lista de productos que deberían examinarse en este tema del programa, el Comité convino en que no era posible analizar detenidamente los anteproyectos de normas en esta reunión. En vista de esto, decidió devolver todos los anteproyectos de normas que se hallaban en el Tema 4 (b) del programa al Trámite 2, para que volvieran a redactarse, se distribuyeran para recabar observaciones en el Trámite 3 y se sometieran a examen en su próxima reunión.

96. El Comité aceptó el ofrecimiento de las delegaciones de revisar los anteproyectos de normas del Codex, para su circulación oportuna a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlos a examen en la 22ª reunión del CCPFV. Se observó que en los grupos de redacción podían participar todos los Estados Miembros y organizaciones internacionales interesadas que tuvieran calidad de observadores en el Codex. El Comité destacó que las observaciones presentadas por escrito en la presente reunión deberían ser consideradas por los grupos de redacción al volver a redactar las normas. Pidió a los grupos de redacción que presentaran los textos revisados a la Secretaría del Codex para finales de agosto de 2003.

97. Basándose en los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos, el Comité decidió asignar el siguiente orden de prioridades para el examen de los anteproyectos de normas en su próxima reunión:

- i. **Concentrados de tomate elaborado y tomates en conserva** (Italia con la asistencia de Francia, India, Marruecos, Nigeria, los Estados Unidos y World Processing Tomato Council);
- ii. **Hortalizas en conserva**, incluidas las Directrices para los Medios de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (Francia con la asistencia de Canadá, Hungría, India, Malasia, Marruecos, Nigeria, Tailandia, el Reino Unido y los Estados Unidos);
- iii. **Compotas, jaleas y mermeladas** (Reino Unido con la asistencia de Francia, Hungría, Malasia, Marruecos, Nigeria, Suiza y los Estados Unidos);
- iv. **Salsa de soja** (Japón y Corea con la asistencia de Malasia, Filipinas, Reino Unido, Suiza, Tailandia y los Estados Unidos) y
- v. **Frutos cítricos en conserva** (Estados Unidos con la asistencia de Marruecos, Nigeria y Reino Unido).

MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 5 del programa)¹³

98. El CCPFV, en su 20ª reunión, decidió remitir algunos métodos de análisis al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) para que los ratificara en su 23ª reunión, junto con la información adicional de las observaciones presentadas por escrito al Comité en dicha reunión. El CCMAS no aprobó los métodos y los devolvió al Comité para un examen más detallado.

99. El Comité recordó que durante la aprobación del programa se había establecido un Grupo de Trabajo para tratar este asunto (véanse los párrs. 4-5). El Presidente del Grupo de Trabajo (Estados Unidos de América) hizo un resumen del debate de dicho grupo tal como se presentaba en el documento CRD 16. El Comité observó que el Grupo de Trabajo había hecho recomendaciones generales con la finalidad de reducir el tiempo dedicado a los Métodos de Análisis como un tema del programa, facilitar de esta manera la presentación de los Métodos de Análisis al CCMAS para su aprobación y acelerar el proceso de aprobación del proyecto de texto en el Trámite 8 y la inclusión de nuevos métodos en el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

100. El Comité refrendó las siguientes recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre cómo proceder en el futuro con los métodos de análisis en las normas para frutas y hortalizas elaboradas:

- a) Cuando se creara un anteproyecto de norma o un proyecto de norma revisada para el CCPFV, el grupo de trabajo encargado del proyecto debería estipular claramente los métodos de análisis requeridos. Esto incluiría tanto los análisis requeridos para el producto en cuestión como también los métodos recomendados de uso.

¹³ CX/PFV 02/10.

- b) Cuando se definieran los métodos que habrían de usarse, el grupo debería incluir tanto un método ISO como un método AOAC. La opción de usar cualquiera de estos métodos haría que la norma fuera más aceptable universalmente y también más fácil de usar. Los análisis exactos requeridos y los métodos de análisis recomendados deberían incluirse en el proyecto de norma en el párrafo apropiado.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

101. El Comité convino en remitir el informe del Grupo de Trabajo al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, para su ratificación (véase el Apéndice VI).

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 6 del programa)¹⁴

102. El Comité recordó que, en vista del extenso programa de trabajo del Comité, éste había convenido unánimemente en establecer una Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas elaboradas que examinaría en su próxima reunión y en las reuniones sucesivas. En aquella ocasión, el Comité observó que debería continuar tomando en cuenta los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos que figuraban en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, para establecer y mantener la Lista de prioridades.

103. El Comité también recordó que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 19º período de sesiones, había recomendado que las normas existentes del Codex, incluidas las referentes a frutas y hortalizas elaboradas, fueran examinadas para poder actualizarlas y simplificarlas elaborando normas más horizontales e inclusivas. El Comité observó que ya se habían realizado trabajos en ese sentido al identificar los productos de la lista del Volumen 5A que compartían las mismas disposiciones para cubrir una gama más amplia de productos, como era el caso de las frutas de hueso en conserva, los frutos cítricos en conserva, las hortalizas en conserva, las compotas, jaleas y mermeladas, etc.

104. Varias delegaciones señalaron al Comité su mandato que sólo preveía el establecimiento de normas para aquellos productos que fueran "*frutas y hortalizas elaboradas, incluidos los productos secos, frijoles y guisantes (arvejas) secos en conserva, las mermeladas y jaleas, las frutas y hortalizas congeladas rápidamente pero no las ciruelas pasas ni los zumos (jugos) de frutas y hortalizas*".

105. Teniendo en cuenta esto, el Comité consideró las propuestas de adiciones a la Lista de prioridades. Con respecto a este punto, la delegación de India hizo referencia a su propuesta de incluir el agua de coco tierno en el programa de trabajo del CCPFV. Sin embargo, el Comité decidió no incluir este producto en la Lista de prioridades en este momento, en el entendimiento de que en la próxima reunión, el país que lo proponía proporcionaría información al CCPFV basándose en los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos. El Comité convino en que examinaría la información presentada en su próxima reunión para que se pudiera tomar una decisión respecto de la posible inclusión de este producto en la Lista de prioridades.

106. La delegación de Filipinas solicitó la revisión de la Norma para el Coco Rallado Desecado como una nueva labor para el CCPFV, en espera de la aprobación del CCEXEC. Sin embargo, en vista de la pesada carga de trabajo del Comité se decidió que este producto por el momento no se examinaría, observándose al mismo tiempo que el coco rallado desecado ya figuraba en la Lista de prioridades.

107. La delegación de Francia mencionó varios aspectos que deberían tomarse en cuenta al examinar propuestas para la normalización de nuevos productos. Propuso que las piñas (ananás) en conserva, los cócteles de frutas en conserva y las ensaladas de frutas tropicales en conserva se consideraran como una prioridad entre las nuevas labores que había de realizar el CCPFV en el futuro. Otros productos de importancia para el comercio internacional que deberían abordarse muy pronto eran las aceitunas de mesa (en colaboración con el Consejo Internacional del Aceite de Oliva (IOOC)), las setas (champiñones) en conserva, las frutas secas y deshidratadas (pistachos, higos secos, dátiles enteros). Se observó que el establecimiento de normas del Codex para las frutas secas debería estar basado en las normas ya elaboradas por la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE).

¹⁴ ALINORM 01/27-Apéndice IX y observaciones presentadas en respuesta a las cartas circulares CL 2000/39-PFV y CL 2002/18-PFV por parte de Corea (CX/PFV 02/11); Cuba, Francia y el Reino Unido (CX/PFV 02/11-Add.1) y las Filipinas (CRD 13).

108. La delegación de Corea hizo referencia a su propuesta de elaborar normas del Codex para la pasta de soja fermentada (*doenjang*) y para la pasta de soja fermentada picante (*gochujang*) e informó al Comité de que en el documento CX/PFV 02/11 se presentaba información detallada sobre estos productos, que incluía cifras sobre el comercio internacional. Tras un debate sobre la larga lista de productos que debían examinar en sus reuniones futuras, el Comité convino en pedir asesoramiento a la Comisión sobre las formas más eficaces de ocuparse de los nuevos trabajos y para establecer si estos productos debían o no remitirse a otro Comité del Codex que pudiera abordar mejor su normalización.

SITUACIÓN DE LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

109. El Comité adjuntó al presente informe su Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas elaboradas (véase el Apéndice III) a fin de recabar observaciones y proseguir el examen de la misma en las reuniones futuras del CCPFV.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 7 del programa)

110. El Comité observó que no había asuntos que debatir en este tema del programa.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 8 del programa)

111. Se informó al Comité de que en un principio estaba programado celebrar la 22ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en los Estados Unidos en 2004. Las Secretarías de EE.UU. y del Codex decidirían de común acuerdo el lugar y las fechas exactas de la reunión.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 03/27)
Proyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú	8	26° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	párr. 25 y Apéndice II
Proyecto de Norma del Codex para las Frutas de Hueso en Conserva			párr. 47 y Apéndice III
Proyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva			párr. 52 y Apéndice IV
Proyecto de Norma del Codex para Productos Acuosa de Coco, Leche de Coco y Crema de Coco			párr. 74 y Apéndice V
Proyecto de Norma del Codex para Encurtidos	6	Grupos de redacción Miembros del Codex 22ª reunión del CCPFV	párr. 29
Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente	4	26° períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	párr. 88
Anteproyecto Revisado de Norma del Codex para Concentrados de Tomate Elaborado	2/3	Grupos de redacción Miembros del Codex 22ª reunión del CCPFV	párr. 97
Anteproyecto Revisado de Norma del Codex para Tomates en Conserva			
Anteproyecto de Norma del Codex para Hortalizas en Conserva, incluidas las Directrices para los Medios de Cobertura para las Hortalizas en Conserva			
Anteproyecto de Norma del Codex para las Compotas, Jaleas y Mermeladas			
Anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja			
Anteproyecto de Norma del Codex para los Frutos Cítricos			
Anteproyecto de Norma del Codex para el Ginseng	suspendido	26° períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	párr. 94
Métodos de Análisis y Muestreo para Frutas y Hortalizas Elaboradas	----	24ª reunión del CCMAS	párr. 101 y Apéndice VI
Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas	----	Miembros del Codex 22ª reunión del CCPFV	párr. 109

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANT
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: **Mr David Priester**
Président: Head, Standardization Section
Presidente: Fruit and Vegetable Programs
 Agricultural Marketing Service
 U.S. Department of Agriculture
 Room 2065, South Building
 1400 Independence Avenue, SW
 Washington, DC 20250
 United States of America
 Tel: (202) 720-2185
 Fax: (202) 720-8871
 E-mail: david.priester@usda.gov

Assistant Chairperson: **Ms Shellee Anderson**
Assistant du Président: Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements
Asistente del Presidente: Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Food and Drug Administration
 Harvey W. Wiley Federal Building
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740-3835
 United States of America
 Tel: (301) 436-1491
 Fax: (301) 436-2632
 E-Mail: shellee.anderson@cfsan.fda.gov

CANADA
CANADÁ

Mr Jim Trenholm
(Head of Delegation)
Chief, Legislation
Processed Products Section
Food of Plant Origin Division
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario
Canada
K1A 0Y9
Tel: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6632
E-mail: trenholmj@inspection.gc.ca

Mr Dennis Lein
Senior Advisor, Food Regulatory Program
Bureau of Food Regulatory
International and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Products and Food Branch
Building No. 7
Room 2354 (0702C1)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario
Canada
K1A 0L2
Tel: (613) 957-1751
Fax: (613) 941-3537
E-mail: dennis_lein@hc-sc.gc.ca

Mr Don Bush

Senior Advisor
Processed Products Section
Food of Plant Origin Division
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario
Canada
K1A 0Y9
Tel: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6632
E-mail: dbush@inspection.gc.ca

DENMARK**DANEMARK****DINAMARCA****Mr Knud Ostergaard**

(Head of Delegation)
Head of International Secretariat
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg Denmark
Tel: (45) 3395-6000
Fax: (45) 3395-6299
E-mail: koe@fdir.dk

FRANCE**FRANCIA****Ms Claudine Muckensturm**

(Head of Delegation)
Inspecteur Principal Ministere de l' Economie
Finances et de l'Industrie
DGCCRF-Bureau D4
Teledoc 251
59, Boulevard Vincent Auriol
75013 Paris
France
Tel: (33) 01 4497 2437
Fax: (33) 01 4497 0527
E-mail:
claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Vincent Truelle

Secrétaire général
Association Des Entreprises De Produits
Alimentaires Elaborés
Produits végétaux – Foie gras
44 rue d' Alesia
75682 Paris CEDEX 14
France
Tel: 33 01 5391 44 52
Fax: 33 01 5391 4470
E-mail: vtruelle@adepale.org

HUNGARY**HONGRIE****HUNGRÍA****Dr Maria Gazdag-Sos**

(Head of Delegation)
Chairman of Processed Fruits and Vegetables
Codex Committee
Arpadfoldi u. 124
H-1162 Budapest
Hungary
Tel: 36-20-9621-403
Fax: 36-1-401-0571
E-mail: sosne@freemail.hu

Mr Tamas Csernus

President-General Director
Association of Hungarian Canning Industry
Nagykorosi Canning Factory
H-2751 Nagykoros
PO Box 53
Hungary
Tel: 36-53-350-044
Fax: 36-53-350-995
E-mail: csermust@freemail.hu

Mr Galambos Jozsef Titkar

Magyar Tartositoipari Szovetseg
1012 Budapest
Kuny D. u. 13-15
Hungary
Tel: 36-1-202-5568
Fax: 36-1-355-5057
E-mail: galambos.mszk@dbssoc.hu

Mr Jozsef Sos

Manager General
GAZDAG Engineering Ltd
Arpadfoldi u. 124
Budapest 1162-H
Hungary
Tel: 36-1-401-0570
Fax: 36-1-4010571
E-mail: gazdag@axelero.hu

Dr K. Szerdahelyi

Ministry of Agriculture and Regional
Development
PO Box 1
H-1860 Budapest 55
Hungary
Tel: 36-1-301-4000
Fax: 36-1-301-4808
E-mail: tanya.szerdahelyi@fvm.hu

INDIA**INDE****Mrs Vibha Puri Das**

(Head of Delegation)

Joint Secretary

Ministry of Food Processing Industries

Panchsheel Bhavan

Khel Gaon Marg

New Delhi 1100049

India

Tel: 91-11-6692676

Fax: 91-11-6493228

E-mail: vibhapuri@nic.in**ITALY****ITALIE****ITALIA****Drssa Brunella Lo Turco**

(Head of Delegation)

Segretario Generale

Comitato Nazionale Italiano per il Codex

Alimentarius

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali- D.G.

delle Politiche

Comunitarie e Internazionali

Via Sallustiana 20

00187 Rome

Italy

Tel: 39 06 4880273

Fax: 39 06 4880273

E-mail: blturco@tiscalinet.it**JAPAN****JAPON****JAPÓN****Mr Takeuchi Makoto**

(Head of Delegation)

Deputy Director

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

1-2-1Kasumigaseki Chiyoda-ku

Tokyo 100-8951

Japan

Tel: 81-3-3501-3812

Fax: 81-3-3591-1692

E-mail: makoto_takeuchi@syokuryo.maff.go.jp**Mr Shimizu Haruya**

Staff

Standards and Labeling Division

General Food Policy Bureau

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

1-2-1Kasumigaseki Chiyoda-ku

Tokyo 100-8950, Japan

Tel: 81-3-3501-4094

Fax: 81-3-3501-0580

E-mail: Haruya_Shimizu@Nm.Maff.So.Jp**Mr Fujita Toshifumi**

Section Chief

Center for Food Quality

Labeling and Consumers Services Headquarters

1-12-1, Kitafukuro-Cho

Saitama City

Saitama 3330-9731

Japan

Tel: 81-48-600-2375

Fax: 81-48-600-2373

E-mail: toshifumi_fujita@cfqlcs.go.jp**Mr Hirose Yoshio**

Technical Advisor

Japan Soy Sauce Inspection Institute

11-3, Koami-cho, Nihonbashi

Chuo-ku

Tokyo 103-0016

Japan

Tel: 81-3-3666-3286

Fax: 81-3-3667-2216

E-mail: hirose@soysauce.ne.jp**Mr Tanaka Hideo**

Technical Advisor

Soy Sauce Research Institute

11-3, Koami-cho, Nihonbashi

Chuo-ku

Tokyo 103-0016

Japan

Tel: 81-3-3667-5240

Fax: 81-3-3667-6519

E-mail: htanaka@soysauce.ne.jp**Mr Takamatsu Hiroshi**

Technical Advisor

Kikkoman Corporation

250 Noda, Noda City

Chiba Pref. 278-8601

Japan

Tel: 81-4-7123-5314

Fax: 81-4-7123-5148

E-mail: htakamatsu@mail.kikkoman.co.jp

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA**Dr Noraini Mohd. Khalid**

(Head of Delegation)
Food Technology Research Center
MARDI
P.O. Box 12301, General Post Office
50774 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel: 603-8943 7722
Fax: 603-8942 2906
E-mail: noramk@mardi.my

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS**Mr Saad Benchakroune**

(Head of Delegation)
Director General
Etablissement Autonome de Controle et
Coordination des Exportations
Ministry of Agriculture
Development Rural et des Eaux et Forets
72 Rue Mohamed Smiha
Casablanca
Morocco
Tel: (212) 22308085
Fax: (212) 22302567
E-mail: benchakroune@eacce.org.ma

NIGERIA
NIGÉRIA**Prof J.O. Babatola**

(Head of Delegation)
Director
National Horticulture Research Institute
Jericho Reservation Area
PMB 5432
Ibadan, Nigeria
Tel: 08023039710; 02-2412230; 08033291527
Fax: 02-2412230 Code 234
E-mail: nihort@infoweb.abs.net
professorbabatola@hotmail.com

PHILIPPINES
FILPINAS**Prof Maria Concepcion Lizada**

(Head of Delegation)
Postharvest Horticulture Training and Research
Center
University of the Philippines-Los Banos
College, Laguna 4031, Philippines
Tel: 634.9.536.7899
Fax: 634.9.7899/3259
E-mail: bafps@yahoo.com
Mcclizada@eurdoramail.com

REPUBLIC OF KOREA
RÉPUBLIQUE DE CORÉE
REPÚBLICA DE COREA**Mr Gun-tae Lee**

(Head of Delegation)
Deputy Consul-General
Republic of Korea
Houston, TX
Tel: (713) 961-0186
Fax: (713) 961-3340
E-mail: gtee80@mofat.go.kr

Mr Jae-Cheol Kim

Deputy Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture & Forestry
1, Jungang-dong, Gwacheon-si
Gyeonggi-do 427-719
Republic of Korea
Tel: 82-2-500-1 8 5 4
Fax: 82-2-503-7 9 0 5
E-mail: kjc@maf.go.kr

Mr Jae-Hwon Lee

Deputy Director
Vegetables & Special Crops Division
Ministry of Agriculture & Forestry
1, Jungang-Dong, Gwacheon-City
Gyunggi-Do 427-719
Republic of Korea
Tel: (82-2)500-1868
Fax: (82-2)507-5010
E-mail: ljh0108@maf.go.kr

Mr Seo Byung-Cheol

Director
R & D Institute
231 Maegokri, Hobupmyeon, Ichon
Kyoungkido, 467-821
Republic of Korea
Tel: (82-31)644-4671/011-9767-0190
Fax: (82-31)644-4689
E-mail: sbyungcheol@sempio.com

Mr Baeg In-Ho

Team Director
Korea Ginseng Corp
200 nae-ri hyuam-myun puyo-gun
Chungnam-do, Korea
Republic of Korea
Tel: (041) 830-3330
Fax: (041) 836-0256
E-mail: whiangel@kgc.or.kr

Mr Seung-Weon Jeong

Professional Researcher
Korea Food Research Institute
Food Standards Department
San 46-1, Baekhyun-Dong
Bundang-Ku, Songnam-Si
Kyonggi-Do, 463-746
Republic of Korea
Tel: 82-31-780-9158
Fax: 82-31-780-9264
E-mail: donow@kfri.re.kr

Mr Young-Ho Kim

Professional Engineer
Korea Food Research Institute
San 46-1, Baekhyun-Dong
Bundang-Ku, Songnam-St
Kyonggi-Do, 463-420
Republic of Korea
Tel: (0342) 780-9159
Fax: (0342) 780-9264
E-mail: youngho@kfri.re.kr

Dr Ho-Joon Lee

Korea Food Research Institute
Quality Assessment & Standardization
Standard Research & Certification
San 46-1, Baekhyun-Dong
Bundang-Gu, Songnam-Si
Kyonggi-Do 463-746
Republic of Korea
Tel: (031) 780-9200
Fax: (031) 780-9114
E-mail: hjlee@kfri.re.kr

SWITZERLAND**SUISSE****SUIZA****Mrs Awilo Ocheing Pernet**

(Head of Delegation)
Codex Alimentarius
International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern
Switzerland
Tel: 41 31 322 00 41
Fax: 41 31 322 95 74
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

THAILAND**THAÏLANDE****TAILANDIA****Mrs Supranee Impithuksa**

(Head of Delegation)
Director
Agriculture Chemistry Division
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Thailand
Tel: (02) 561-5034
Fax: (02) 579-8600 Ext. 113
E-mail: supranee@doa.go.th

Mrs Malinee Subvanich

The Federation of Thai Industries
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg
New Ratchadapisek Road
Klongtoey, Bangkok 10110
Thailand
Tel: (662) 261-2684-6
Fax: (662) 261-2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mrs Oratai Silapanapaporn

Standards Officer 8
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI St
Ratchathewi, Bangkok 10400
Thailand
Tel: (66 2) 202 3444
Fax: (66 2) 248 7987
E-mail: oratais@tisi.go.th

Mr Pisan Pongsapitch

Standards Officer 7
 Thai Industrial Standards Institute
 Ministry of Industry
 Rama VI St
 Ratchathewi, Bangkok 10400
 Thailand
 Tel: (66 2) 202 3444
 Fax: (66 2) 248 7987
 E-mail: pisanp@tisi.go.th

Miss Jarutat Putkam

Secretary of Pineapple Packer's Group
 Thai Food Processors' Association
 170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg
 New Ratchadapisek Road
 Klongtoey, Bangkok 10110
 Thailand
 Tel: (662) 261-2684-6
 Fax: (662) 261-2996-7
 E-mail: thaifood@thaifood.org

TRINIDAD AND TOBAGO**TRINITÉ ET TOBAGO****TRINIDAD Y TOBAGO****Ms Gail Henry**

(Head of Delegation)
 Agricultural Officer 1
 Ministry of Agriculture
 Land and Marine Resources
 Central Experiment Station
 Centeno via Arima P O, Trinidad
 Tel: 868 646 4334-7
 Fax: 868 646 1646
 E-mail: gabely7@hotmail.com
Minfoodproduction@tstt.net.tt

UNITED KINGDOM**ROYAUME-UNI****REINO UNIDO****Dr Michelle McQuillan**

(Head of Delegation)
 Senior Scientific Officer
 Food Labelling & Standards Division
 Food Standards Agency
 Rm. 115b Aviation House
 125 Kingsway
 London
 United Kingdom
 WC2B 6NH
 Tel: 00 44 207 2763 8159
 Fax: 00 44 207 276 8193
 E-mail:
michelle.mcquillan@foodstandards.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA
ÉTATS UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr Dorian LaFond

(Head of Delegation)
 International Standards Coordinator
 Office of the Deputy Administrator
 AMS Fruit and Vegetable Programs
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave., SW
 Washington, DC 20250
 United States of America
 Tel: (202) 690-4944
 Fax: (202) 70-0076
 E-mail: dorian.lafond@usda.gov

Mr Charles W. Cooper

(Alternate Delegate)
 Director
 International Activities Staff
 U.S. Food and Drug Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 United States of America
 Tel: (301) 436-1714
 Fax: (301) 436-2618
 E-mail: ccooper@cfsan.fda.gov

Mr Richard B. Boyd

Head, Defense Contract Inspection Section
 Processed Products Branch
 Fruit and Vegetable Programs
 Agricultural Marketing Service
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 Mail Stop 0247
 Room 0726 – South Building
 Washington, DC 20250
 United States of America
 Tel: (202) 720-5021
 Fax: (202) 690-1527
 E-mail: richard.boyd@usda.gov

Mr Robert V. Conover

Assistant General Counsel
 Kikkoman Foods, Inc.
 Headquarters & Main Plant
 Hwy. 14 & Six Corners
 P.O. Box 69
 Walworth, WI 53184
 United States of America
 Tel: (262) 275-6181
 Fax: (262) 275-9452
 E-mail: rconover@kikkoman.com

Mr Michael Jantschke

Senior Scientist, Microbiology
National Food Processors Association
6363 Clark Avenue
Dublin, CA 94568
United States of America
Tel: (925) 551-4251
Fax: (925) 833-8795
E-mail: mjantschke@nfpa-food.org

Ms Chere L. Shorter

Marketing Specialist
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Mail Stop 0247
Room 0726 – South Building
Washington, DC 20250
United States of America
Tel: (202) 720-5021
Fax: (202) 720 1527
E-mail: chere.shorter@usda.gov

Mr Richard Peterson

Inspector
Processed Products Branch
Fruit and Vegetable Programs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Mail Stop 0247
Room 0726 – South Building
Washington, DC 20250
United States of America
Tel: (202) 720-0042
Fax: (202) 720-4631
E-mail: richard.peterson2@usda.gov

Dr M. Joseph Aherns

Director of Scientific Research
Florida Department of Citrus – CREC
700 Experiment Station Road
Lake Alfred, FL 33850
United States of America
Tel: (863) 295-5935
Fax: (863) 295-5920
E-mail: jahrens@citrus.state.fl.us

Dr Susan E. Carberry

Supervisory Chemist
U.S. Food & Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States of America
Tel: (202) 418-3002
Fax: (202) 418-3030
E-mail: susan.carberry@cfsan.fda.gov

Mr Jeff Boese

President/CEO
California League of Food Processors
980 Ninth Street, Suite 230
Sacramento, CA 95814
United States of America
Tel: (916) 444-9260
Fax: (916) 444-2746
E-mail: jeffb@clfp.com

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS**
**ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES**
**ORGANIZACIONES INTERNACIONALES
GUBERNAMENTALES**

COUNCIL OF EUROPEAN UNION
CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE
CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA

Mr Kari Tollikko

(Head of Delegation)
Principal Administrator
General Secretariat of the Council of the EU
Rue de la Loi 175
B-1048 Brussels
Belgium
Tel: 32 2 285 7841
Fax: 32 2 285 6198
E-mail: kari.tollikko@consilium.eu.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS NON - GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES
NO-GUBERNAMENTALES

INTERNATIONAL ALLIANCE FOR DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Mr. Michael McGuffin

(Head of Delegation)

President

American Herbal Product Association

International Alliance for Dietary/Food

Supplement Association

50 Rue de l' Association

Brussels, B-1000

Belgium

Tel: 32 0 2 209 11 55

Fax: 32 0 2 223 30 64

E-mail: iadsa@eas.be

INTERNATIONAL HYDROLYZED PROTEIN COUNCIL

Mr Ben Wilson

(Head of Delegation)

Sensient Flavors Inc.

5600 W. Raymond

Indianapolis, IN 46241

United States of America

Tel: 317-240-1412

Fax: 317-240-1501

E-mail: ben.wilson@sensient-tech.com

Mr Craig Carmichael

Tate & Lyle North America

2200 E. Eldorado Street

Decatur, IL 62525

United States of America

Tel: 630-369-6660

Fax: 217-421-2901

E-mail: cscarmichael@tlna.com

WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL (WPTC)

John Mumford

(Head of Delegation)

General Manager

Ontario Processing Vegetable Growers

435 Consortium Court

London, Ontario N6E 2S8

Canada

Tel: (519) 681-1875

Fax: (519) 685-5719

E-mail: ovgmb@ovgmb.org

Bernard Bieche

Secretary General

World Processing Tomato Council

27, avenue de l'Arrousaire – B.P. 235

84010 Avignon Cedex 1

France

Tel: 33 4 90 86 16 95

Fax: 33 4 90 27 06 58

E-mail: tomato@tomate.org

SECRETARIAT

SÉCRETARIAT

SECRETARIADO

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES

NORMES ALIMENTAIRES

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS

SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

Ms Gracia Brisco López

Food Standards Officer

Joint FAO/WHO Food Standards Programme

FAO

Viale delle Termi di Caracalla

00100, Rome

Italy

Tel: 3906-5705-2700

Fax: 3906-5705-4593

E-mail: gracia.brisco@fao.org

Ms Annamaria Bruno

Food Standards Officer

Joint FAO/WHO Food Standards Programme

FAO

Viale delle Termi di Caracalla

00100, Rome

Italy

Tel: 3906-5705-6254

Fax: 3906-5705-4593

E-mail: annamaria.bruno@fao.org

**U.S. SECRETARIAT
SECRETARIAT AMÉRICAIN
SECRETARIADO AMERICANO****Ms Ellen Matten**

U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
U.S. Codex Office, Room 4865
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250-3700
United States of America
Tel: 202-720-4063
Fax: 202-720-3157
E-mail: ellen.matten@usda.gov

Ms Edith Kennard

U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
U.S. Codex Office, Room 4865
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250-3700
United States of America
Tel: 202-720-5261
Fax: 202-720-3157
E-mail: edith.kennard@usda.gov

Ms Sally Fernandez

U.S. Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
Planning Staff
Aerospace Building
3rd Floor – Room 405
901 D Street, SW
Washington, DC 20024
United States of America
Tel: 202-690-6524
Fax: 202-690-6519
E-mail: sally.fernandez@usda.gov

Ms Carole A. Williams

Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, HFS – 550
College Park, MD 20740
United States of America
Tel: 301-436-1703
Fax: 301-436-2618
E-mail: carole.williams@cfsan.fda.gov

Ms Marci Shaffer

U.S. Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
Automated Information Systems Division
1400 Independence Ave., SW
Room 0137
Washington, DC 20250
United States of America
Tel: 202-720-4187
Fax: 202-690-3738
E-mail: marci.shaffer@fsis.usda.gov

SPECIALS**AUTRES PARTICIPANTS
OTROS PARTICIPANTES****Mr A.J. Yates**

Administrator
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave, SW
Room 3701, STOP 0201
Washington, DC 20250-0201
United States of America
Tel: 202-720-5115
Fax: 202-720-8477
E-mail: aj.yates@usda.gov

Dr Eric M. Forman

Associate Deputy Administrator
Fruit & Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave, SW
Washington, DC 20250-0201
United States of America
Tel: (202) 720-4722
Fax: (202) 720-0016
E-mail: eric.forman@usda.gov

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA (Adelantado al Trámite 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los brotes de bambú en conserva, según se definen en la Sección 2 *infra*, que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado, o bien a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por brotes de bambú en conserva el producto:

- (a) preparado a partir de brotes comestibles de bambú en un medio de cobertura con o sin fermentación;
- (b) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro;
- (c) el pH del producto deberá ser el siguiente:
 - i) brotes de bambú fermentados naturalmente: pH inferior a 4,0;
 - ii) brotes de bambú acidificados: pH comprendido entre 4,0 y 4,6;
 - iii) brotes de bambú no fermentados y no acidificados: pH superior a 4,6.

2.2 ESPECIES

Se podrán utilizar cualesquiera brotes de bambú comestibles.

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

- 2.3.1 **Enteros:** Brotes de bambú con las puntas y la pulpa recortadas para eliminar las superficies exteriores y las bases duras.
- 2.3.2 **En mitades:** Brotes de bambú enteros cortados longitudinalmente por la mitad.
- 2.3.3 **En rodajas:** Brotes de bambú cortados en rodajas uniformes.
- 2.3.4 **En tiras:** Brotes de bambú cortados en tiras delgadas de tamaño regular.
- 2.3.5 **En cubos:** Brotes de bambú cortados en cubos de tamaño regular.

2.4 OTRAS FORMAS DE PRESENTACIÓN

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que éste:

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

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 INGREDIENTES BÁSICOS

Brotes de bambú, según se definen en la Sección 2.2, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

3.2 MEDIOS DE COBERTURA

De conformidad con las Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración) incluido los líquidos de fermentación láctica.

3.3 OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS

- a) Plantas aromáticas comestibles;
- b) Chiles, pimientos.

3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

Los brotes de bambú en conserva deberán tener un sabor, olor y color normales y poseer la textura característica del producto.

3.4.1 Defectos y Tolerancias

En el Cuadro 1 se indican las limitaciones máximas permitidas para irregularidades y formas.

Cuadro 1

Grupo	Forma de presentación	Limitaciones
1	Enteros o en mitades	(a) ninguna si hay menos de 3 piezas por envase; (b) 1 unidad si hay 3-5 piezas por envase; (c) 2 unidades si hay 6-9 piezas por envase; (d) 3 unidades por cada 10 si hay más de 10 piezas por envase.
2	En rodajas, tiras, cubos	20% del peso escurrido

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

N° SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis máxima
260	Ácido acético	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico	
296	Ácido málico	
330	Ácido cítrico	
334	Ácido tartárico	
		1300 mg/kg

5 CONTAMINANTES**5.1 METALES PESADOS**

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

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, Rev. 3-1997, enm. en 1999), el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

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

7 ETIQUETADO

El producto deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991).

7.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto deberá ser “brotes de bambú”, “brotes de bambú cocidos” o “brotes de bambú fermentados”. Cuando proceda, se indicará la forma de presentación como parte del nombre del producto.

7.2 ETIQUETADO DE LOS 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 y/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 y/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.

8 PESOS Y MEDIDAS

8.1 LLENADO DEL ENVASE

8.1.1 Llenado Mínimo

El envase deberá llenarse bien con los brotes de bambú y el producto (incluido el medio de cobertura) deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

8.1.2 Peso Escurrido Mínimo

El peso escurrido del producto no deberá ser inferior al 50% del peso neto, calculado con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.¹

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO	TIPO
Peso escurrido y peso neto	peso escurrido / peso neto ≥60%	AOAC 968.30	Gravimetría	E ⁽¹⁾	I
pH	≥ 4,0; 4,0-4,6 (si se agrega ácido)	AOAC 981.12 Según las instrucciones para las mezclas de componentes líquidos y sólidos (G(a)(1))	Potenciometría	E ⁽²⁾	I
Muestreo		CODEX STAN 233-1969	-	E ⁽³⁾	-

- (1) 21^a reunión del CCMAS, Budapest, Hungría, 10 – 14 marzo de 1997, ALINORM 97/23A, Ap. V-Parte 2/D.
- (2) 21^a reunión del CCMAS, Budapest, Hungría, 10 – 14 marzo de 1997, ALINORM 97/23A, Ap. V-Parte 2/D.
- (3) 8^o período de sesiones de la CAC (Ginebra, Suiza, 30 de junio – 9 de julio de 1971, ALINORM 71/31 párrs. 87-90). Véase también el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

¹ Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA¹**(Adelantado al Trámite 8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a las frutas de hueso en conserva del género *Prunus*, según se definen en la Sección 2 *infra*, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por frutas de hueso en conserva el producto:

- a) preparado con frutas de hueso maduras, frescas o congeladas o envasadas previamente, de las variedades comerciales para conserva del género *Prunus*, sin pedúnculo, con o sin hueso (carozo), que responden a las características de las frutas de hueso idóneas para el consumo humano;
- b) envasado con o sin un medio de cobertura líquido adecuado, azúcares y/u otras materias azucaradas como la miel, y otros ingredientes autorizados según se indica en la Sección 3.3 *infra*; y
- c) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 ESPECIES

Podrán utilizarse las especies siguientes:

Albaricoques: *Prunus armeniaca* L.;

Melocotones (duraznos): *Prunus persica* L.;

Ciruelas: *Prunus domestica* L. (ciruela);

Prunus italica L. (reina claudia);

Prunus insititia L. (mirabela o damascena);

Prunus cerasifera Ehrb. (mirobálano);

Cerezas: *Prunus avium* L. (cereza dulce, incluida la picota o gordal);

Prunus cerasus L., var. *austera* L. (guinda o cereza ácida, incluida la guinda).

2.3 TIPO VARIETAL

Deberán designarse distintos tipos varietales para los melocotones (duraznos), las ciruelas y las cerezas.

2.3.1 Melocotones (duraznos)

2.3.1.1 Tipos según la facilidad con que se separa el hueso (carozo):

- a) **Con hueso (carozo) suelto** –el hueso (carozo) se separa fácilmente de la pulpa; o
- b) **Con hueso (carozo) adherido** –el hueso (carozo) está adherido a la pulpa.

¹ Se aplica únicamente a las frutas de hueso del género *Prunus*.

2.3.1.2 Tipos según el color:

- a) **Amarillo** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el amarillo pálido y el naranja rojizo intenso;
- b) **Blanco** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el blanco y el blanco amarillento;
- c) **Rojo** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el amarillo pálido y el rojo anaranjado y con coloraciones rojas jaspeadas distintas de las de la cavidad del hueso (carozo);
- d) **Verde** – tipos varietales en los que predomina un color comprendido entre el verde pálido y el verde cuando están totalmente maduros.

2.3.2 Ciruelas

2.3.2.1 Ciruelas amarillas.

2.3.2.2 Ciruelas rojas.

2.3.2.3 Ciruelas púrpura.

2.3.2.4 Ciruelas reina claudia.

2.3.2.5 Mirobálanos.

2.3.2.6 Mirabelas.

2.3.2.7 Quetsche.

2.3.3 Cerezas

2.3.3.1 Cerezas dulces claras (picota o gordal).

2.3.3.2 Cerezas dulces oscuras.

2.3.3.3 Cerezas ácidas (guindas).

2.4 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.4.1 Los melocotones (duraznos) deberán pelarse.

2.4.2 **Enteros** - frutas enteras con o sin hueso (carozo).

2.4.3 **En mitades** – sin hueso (carozo) y cortados en dos partes aproximadamente iguales.¹

2.4.4 **En cuartos** – sin hueso (carozo) y cortados en cuatro partes aproximadamente iguales.

2.4.5 **En rodajas** – sin hueso y cortados en sectores de forma de cuña.

2.4.6 **En cubos** – sin hueso (carozo) y cortados en partes de forma de cubo.

2.4.7 **En trozos** – (o trozos mixtos, o trozos irregulares) sin hueso (carozo) y de formas y tamaños irregulares.

2.4.8 Además, podrá prepararse un envasado compacto de albaricoques utilizando una combinación de albaricoques pelados y sin pelar en el mismo envase.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 INGREDIENTES BÁSICOS

Frutas de hueso, según se definen en la Sección 2, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

¹ Para la industria de la confitería, los melocotones (duraznos) y los albaricoques deberían estar cortados a lo largo de la sutura natural desde el pedúnculo hasta el ápice.

3.2 MEDIOS DE COBERTURA

De conformidad con las Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva (en curso de elaboración).

3.3 OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS

- a) especias;
- b) vinagre.

3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

Las frutas de hueso en conserva deberán tener un sabor, olor y color normales y poseer la textura característica del producto. El producto deberá estar sustancialmente exento de huesos (carozos) o fragmentos de huesos (carozos) que tengan una dimensión mayor de 2 mm, salvo en el caso en que el producto se presente sin deshuesar (sin carozo).

3.4.1 Otros Criterios de Calidad

3.4.1.1 Color

El color del producto, salvo en el caso de las ciruelas y cerezas en conserva coloreadas artificialmente, deberá ser el normal para el tipo varietal de la fruta empleada. Las frutas de hueso en conserva que contengan ingredientes especiales se considerarán de color característico cuando no presenten ninguna decoloración anormal respecto del ingrediente de que se trate.

Las porciones de melocotones (duraznos) que hayan estado evidentemente cerca de la cavidad del hueso (carozo) o de parte de la misma, y que después de enlatadas hayan sufrido alguna alteración ligera en el color, se considerarán de color característico normal.

3.4.1.2 Sabor

El producto deberá tener sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños. El producto con ingredientes especiales deberá poseer el sabor característico que comunican la fruta en conserva y las otras sustancias empleadas.

3.4.1.3 Textura

La fruta en conserva deberá ser razonablemente carnosa y de textura uniforme, y podrá ser más o menos tierna, pero no demasiado pulposa ni excesivamente dura.

3.4.1.4 Uniformidad de Tamaño

La fruta deberá ser de tamaño razonablemente uniforme.

3.4.1.5 Definición de Defectos

- a) **Macas** – significa una decoloración o manchas en la superficie debidas a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores, que contrasten claramente con el color general y que puedan penetrar en la carne del producto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura.
- b) **Frutas aplastadas o rotas** – se considera un defecto sólo en el caso de las frutas enteras o en mitades envasadas en un medio de cobertura líquido; comprende las unidades aplastadas en grado tal que hayan perdido su forma normal (no debido a la madurez) o se hayan despedazados. Las mitades hendidas parcialmente desde el borde hasta la cavidad del hueso (carozo) y los albaricoques enteros hendidos a lo largo de la comisura no se consideran rotos. Al aplicar la tolerancia correspondiente, todos los trozos que en su conjunto sean de igual tamaño que una pieza completa se considerarán una unidad. En las ciruelas y cerezas, las macas no deben afectar seriamente el aspecto del producto.
- c) **Piel** – se considera un defecto, salvo en el caso de las formas de presentación “sin pelar”; se refiere a la piel que se adhiere a la carne de la fruta o que se encuentra suelta en el envase.

- d) **Fragmentos de huesos (carozos)** – se considera un defecto en todas las formas de presentación, excepto en las frutas enteras; se refiere a los huesos (carozos) enteros y fragmentos de huesos (carozos) duros y aguzados.
- e) **Materias extrañas inocuas** – significa cualquier sustancia vegetal (como por ejemplo, pero no sólo, una hoja o fragmento de ésta, o un pedúnculo) que sea inocua y que tienda a perjudicar el aspecto del producto.
- f) **Recortes** – se considera un defecto únicamente en las frutas en conserva presentadas enteras y en mitades, envasadas en medios de cobertura líquidos. Los recortes deben ser excesivos e incluir vaciados considerables (debidos a cortes físicos o a otras causas) en la superficie de las unidades, que perjudiquen notablemente su aspecto.
- g) **Rajaduras** – (cerezas y ciruelas) cualquier rajadura que afecte gravemente el aspecto del producto.

3.4.1.6 Defectos y Tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos (carozos), pieles (sólo cuando las frutas se presentan peladas), unidades con macas y unidades rotas. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

3.4.1.6.1 Albaricoques en Conserva

Defectos	Límite máximo en el peso escurrido	
	Envasado en medio de cobertura líquido	Envasado compacto
Macas y recortes	30% en número	3 unidades por 500 g
Rotos (enteros, en mitades)	15% en número	no aplicable
Total de los defectos anteriormente mencionados	35% en número	no aplicable
Pieles (promedio, únicamente en frutas que se presentan peladas)	No más de 6 cm ² de superficie total por 500 g	No más de 12 cm ² de superficie total por 500 g
Hueso (carozo) o fragmentos de éste (promedio)	Un hueso (carozo) o su equivalente ² por 500 g	Un hueso (carozo) o su equivalente ² por 500 g
Materias extrañas inocuas	2 fragmentos por 500 g	3 fragmentos por 500 g

3.4.1.6.2 Melocotones (duraznos) en Conserva

Defectos	Límite máximo en el peso escurrido	
	Envasado en medio de cobertura líquido	Envasado compacto
Macas y recortes	30% en número	3 unidades por 500 g
Rotos (enteros, en mitades, en cuartos)	5% en número	no aplicable
Total de los defectos anteriormente mencionados	32% en número	no aplicable
Pieles (promedio)	No más de 15 cm ² de superficie total por kg	No más de 30 cm ² de superficie total por kg
Hueso (carozo) o fragmento de éste (promedio)	Un hueso (carozo) o su equivalente ² por 5 kg	Un hueso (carozo) o su equivalente ² por 5 kg

² Para las tolerancias de que aquí se trata, un hueso (carozo) es: un hueso (carozo) entero, o un fragmento grande, equivalente a la mitad de un hueso (carozo) o mayor; o hasta 3 fragmentos pequeños duros, cuya masa total sea menor que medio hueso (carozo).

3.4.1.6.3 Ciruelas en Conserva / Cerezas en Conserva

Defectos	Límite máximo en el peso escurrido
Macas	30% m/m
Rotas (enteras, en mitades)	25% m/m
Total de los defectos anteriormente mencionados	35% m/m
Materias vegetales extrañas	1 fragmento por 200 g (basado en promedios)
Huesos (carozos) sueltos (enteras)	3 por 500 g (basado en promedios)
Huesos (carozos) o fragmentos de éstos (enteras, en mitades)	2 por 500 g (basado en promedios)

3.5 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en las Secciones 3.4.1.1 a 3.4.1.6 (excepto pieles y huesos (carozos) que se basan en el promedio) se considerarán “defectuosos”.

3.6 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.5 cuando:

- para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.5 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados FAO/OMS (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969); y
- se cumplan los requisitos que se basan en valores promedio de la muestra.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
ACIDIFICANTES		
260	Ácido acético	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico	
330	Ácido cítrico	
296	Ácido málico	
334	Ácido tartárico	
4.2 ANTIOXIDANTE		
300	Ácido L-ascórbico	Limitada por las BPF
4.3 COLORANTES		
129	Rojo cochinilla AC (para las ciruelas “rojas” o “púrpura” únicamente)	200 mg/kg del producto final
127	Eritrosina (sólo para las cerezas dulces)	
4.4 AROMATIZANTES		
	Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva	Limitada por las BPF

5 CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

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, Rev. 3-1997, enm. en 1999), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

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

7 ETIQUETADO

7.1 El producto deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

7.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto deberá ser el nombre de la fruta empleada, según se define en la Sección 2.2.

7.2.1 El nombre del producto deberá incluir:

a) el tipo varietal según sea apropiado:

Ciruelas: “amarillas” o “golden”, “rojas” o “púrpura”, según sea apropiado; o el nombre específico de los cultivares o “ciruelas reina claudia”, “ciruelas damascenas”, “mirobálanos”, “ciruelas mirabelas”, para los cultivares apropiados que se especifican en la Sección 2.3.2 de la presente Norma, excepto que los nombres “reina claudia”, “damascenas”, “mirabelas”, “quetsches” no necesitan ir acompañados de la palabra “ciruelas” en los países en que su omisión no induzca a error o engaño al consumidor.

Cerezas: el nombre del producto de cerezas deberá incluir el tipo varietal según sea apropiado, o el nombre específico de los cultivares especificados en la Sección 2.3.3, excepto que los nombres “picota o gordal” y “guindas” no necesitan ir acompañados de la palabra “cerezas” en los países en que su omisión no induzca a error o engaño al consumidor.

b) El nombre deberá incluir la declaración de cualquier aromatizante que caracterice al producto, por ejemplo “con X”, cuando sea apropiado.

7.2.2 Cuando proceda, se declarará como parte del nombre, o muy cerca de éste, lo siguiente:

- a) La forma de presentación, según se define en la Sección 2.4 de la presente Norma.
- b) Una declaración de que las frutas están “peladas” o “sin pelar”.

7.3 ETIQUETADO DE LOS 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 y/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 y/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.

8 PESOS Y MEDIDAS**8.1 LLENADO DEL ENVASE****8.1.1 Llenado Mínimo**

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el medio de cobertura) el cual deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

8.1.2 Clasificación de Envases “Defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del envase) indicados en la Sección 8.1.1 se considerarán “defectuosos”.

8.1.3 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 que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados FAO/OMS (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969).

8.1.4 Peso Ecurrido Mínimo

8.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.³

(a) Albaricoques en Conserva

En zumo (jugo) o zumos (jugos) de fruta, o néctar o néctares de fruta muy endulzados, con almíbar concentrado y muy concentrado	54%
En zumo (jugo) o zumos (jugos) de fruta, o néctar o néctares de fruta ligeramente endulzados, con almíbar diluido y muy diluido	55%
Envasado compacto	82%
Frutas enteras	46%

(b) Melocotones (duraznos) en Conserva

	Tipo de hueso (carozo) adherido	Tipo de hueso (carozo) suelto
En almíbar concentrado y muy concentrado	57%	54%
En almíbar diluido y muy diluido	59%	56%
Envasado compacto	84%	82%
Frutas enteras	52%	

(c) Ciruelas en conserva

Forma de presentación enteras	50%
Forma de presentación en mitades	55%

(d) Cerezas en conserva

(Todas las variedades)	53%
------------------------	-----

8.1.4.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

³ Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO	TIPO
Peso escurrido	Varios	AOAC 968.30	Gravimetría		I
Sólidos solubles	Varios	AOAC 932.14C	Refractometría		I

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO –
LECHE DE COCO Y CREMA DE COCO****(Adelantado al Trámite 8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica a los productos acuosos de leche de coco y crema de coco envasados tal como se definen en la Sección 2 de la presente Norma, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería, o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior, ni a la leche o crema de coco edulcorada y/o aromatizada.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La leche y crema de coco son los productos:

- (a) preparados a partir de:
 - (i) una cantidad considerable de endosperma de coco (almendra de coco) fresco de la palma de coco (*Cocos nucifera* L.) separado, entero, desintegrado, macerado o desmenuzado y extraído de modo de eliminar la mayor parte de las fibras y los residuos filtrables, con o sin agua de coco y/o con adición de agua, o
 - (ii) crema de coco en polvo reconstituida con agua potable, o
 - (iii) endosperma de coco deshidratado y finamente desmenuzado dispersado en agua potable, o
 - (iv) una combinación de (i) y (iii) .
- (b) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado en un envase para evitar su deterioro.

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN**2.2.1 Crema de Coco**

La crema de coco es la emulsión extraída del endosperma (almendra de coco) maduro del coco, con o sin adición de agua de coco/agua, que se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.2.2 Leche de Coco

La leche de coco es la emulsión diluida de endosperma (almendra de coco) de coco desmenuzado en agua, con una distribución de sólidos solubles y en suspensión, que se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.2.3 Concentrado de Crema de Coco

El concentrado de crema de coco es el producto obtenido tras eliminar parcialmente el agua de la crema de coco, que se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.2.4 Leche de Coco Ligera

La leche de coco ligera es el producto elaborado a partir de la porción final de la leche de coco centrifugada por o dilución ulterior de la leche de coco, que se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 INGREDIENTES BÁSICOS**

- a) Endosperma (almendra de coco) de la palma de coco (*Cocos nucifera* L.),
- b) Crema de coco en polvo,
- c) Agua.

3.2 OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS

- a) Caseinato de sodio,
- b) Agua de coco,
- c) Maltodextrina.

3.3 COMPOSICIÓN

Producto	Sólidos Totales (% m/m)	Sólidos magros (% m/m)	Materia grasa (% m/m)	Humedad (% m/m)	pH
	mín. – máx.	mín.		máx.	mín.
Leche de coco ligera	6,6 – 12,6	1,6	5,0 mín.	93,4	5,9
Leche de coco	12,7 – 25,3	2,7	10,0 mín.	87,3	5,9
Crema de coco	25,4 – 37,3	5,4	20,0 mín.	74,6	5,9
Concentrado de crema de coco	37,4 mín.	8,4	29,0 mín.	62,6	5,9

3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

La leche de coco y la crema de coco deberán tener un sabor, olor y color normales característicos de estos productos.

3.5 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Cualquier envase que no cumpla con los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en las Secciones 3.3 y 3.4, se considerará “defectuoso”.

3.6 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote CUMPLE los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en las Secciones 3.3 y 3.4 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen en la Sección 3.5, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados FAO/OMS (NCA 6.5) (CODEX STAN 233-1969).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No.	Aditivos Alimentarios	Dosis Máxima	Observaciones
SIN			
4.1	BLANQUEADORES		
223	Metabisulfito de sodio	30 mg/kg	
224	Metabisulfito de potasio	30 mg/kg	
4.2	EMULSIONANTES		
432	Polioxietileno (20), monolaureato de sorbitán	1000 mg/kg	
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán		
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán		
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán		
436	Polioxietileno (20), triestearato de sorbitán		
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	1500 mg/kg	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF	
4.3	CONSERVANTES		
211	Benzoato de sodio	1000 mg/kg	sólo para la leche de coco pasteurizada
4.4	ESPEANTES/ESTABILIZADORES		
412	Goma guar	Limitada por las BPF	
415	Goma xantán		
466	Carboximetilcelulosa sódica		
418	Goma gelán		

5 CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán ajustarse a límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

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, Rev. 3-1997, enm. en 1999), el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989), el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente (CAC/RCP 40-1993), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

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

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1 1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

7.1.1 El nombre del producto deberá ser:

Leche de coco ligera

Leche de coco

Crema de coco

Concentrado de crema de coco

de conformidad con las definiciones y composición del producto que se indican en las Secciones 2 y 3

7.1.2 La leche de coco y crema de coco preparadas por reconstitución de crema de coco en polvo o endosperma de coco deshidratado finamente desmenuzadas deberán etiquetarse indicando que se trata de productos reconstituidos.

7.1.3 Deberá proporcionarse una descripción adecuada del tratamiento térmico aplicado, ya sea como parte del nombre o en una posición prominente en el mismo campo visual.

8. PESOS Y MEDIDAS

8.1 LLENADO MÍNIMO

8.1.1 El envase cerrado herméticamente deberá llenarse bien con el producto, el cual deberá ocupar no menos del 90% (90% v/v) de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

8.1.2 Los envases flexibles deberán estar tan llenos como sea comercialmente posible.

8.2 CLASIFICACIÓN DE ENVASES «DEFECTUOSOS»

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo requerido, tal como se indica en la Sección 8.1, se considerarán “defectuosos”.

8.3 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de llenado mínimo establecidos en la Sección 8.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 8.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados FAO/OMS (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969).

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO	TIPO
Humedad	Niveles variables	Restar a 100 el total de sólidos			
Sólidos magros	Niveles variables	Restar el total de grasas al total de sólidos			
Muestreo	-	CODEX STAN 233-1969	-		-
Grasas totales	Niveles variables	AOAC 989.05 ⁽¹⁾	Extracción por éter		I
Sólidos totales	Niveles variables	AOAC 990.20 ⁽²⁾	Secado en horno		I

- (1) Método nuevo. Este método reemplaza el AOAC 945.48G, que no había sido ratificado por el CCMAS por no disponerse de datos sobre la validación de tal método para esta aplicación (23^a reunión del CCMAS, Budapest, Hungría, 26 de febrero – 2 de marzo de 2001, ALINORM 01/23 App. IV-Parte I/E). El nuevo método es un método FIL-ISO-AOAC.
- (2) Método nuevo. Este método reemplaza el AOAC 925.23A (revocado), que el CCMAS no había ratificado por no disponer de datos sobre la validación de dicho método para esta aplicación (23^a reunión del CCMAS, Budapest, Hungría, 26 de febrero-2 de marzo de 2001, ALINORM 01/23 App. IV- Parte I/E).

**Métodos de análisis y muestreo para frutas y hortalizas elaboradas,
según lo propuso el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo
(21ª reunión del CCPFV, San Antonio, Texas, EE.UU., 23 - 27 de septiembre de 2002)¹**

NORMA	DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO DE RATIFICACIÓN	TIPO
Hortalizas elaboradas	Mantequilla o margarina		AOAC 970.51	Cromatografía de gases		
Frutas y hortalizas elaboradas	Calcio		AOAC 968.31 ²	Titulometría complejométrica		
Frutas y hortalizas elaboradas (salvo tomates en conserva y champiñones en conserva)	Peso escurrido		AOAC 968.30 ²	Tamizado		I
Frutas y hortalizas elaboradas (salvo pepinos encurtidos)	Llenado de los envases (envases de vidrio)		CAC/RM 46-1972 ²	Pesado	E ³	I
Frutas y hortalizas elaboradas (salvo pepinos encurtidos)	Llenado de los envases (envases metálicos)		ISO 90.1: 1986 ²	Pesado		I

¹ Estos métodos de análisis y muestreo corresponden a los identificados por el Comité como aplicables a las normas para distintos productos de frutas y hortalizas elaboradas.

² Véase también el Apéndice VI-Parte D.

³ 14ª reunión del CCMAS (Budapest, Hungría, del 26 al 30 de noviembre de 1984, ALINORM 85/23, Apéndice II, Cuadros II y IV).

NORMA	DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO DE RATIFICACIÓN	TIPO
Frutas y hortalizas elaboradas	Medio de cobertura	= 10° Brix Bayas en conserva (frambuesas, fresas)	AOAC 932.12 ISO 2173: 1978	Refractometría	E ³	I
Frutas y hortalizas elaboradas	pH		AOAC 981.12 ISO 11289: 1993	Potenciometría		
Frutas y hortalizas elaboradas	Cloruro de sodio		AOAC 971.27 (método general del Codex)	Potenciometría	E ⁴	II
			ISO 3634: 1979			
Frutas y hortalizas elaboradas	Sólidos solubles		AOAC 932.14C	Refractometría		I
			ISO 2173:1978		E ³	I
Frutas y hortalizas elaboradas	Sulfito		AOAC 990.28			
			ISO 522: 1981			
Frutas y hortalizas elaboradas	Sólidos totales	= 9% (9° Brix) (puré de manzana en conserva)	AOAC 932.12	Refractometría		I
			ISO 2173:1978		E ³	
Frutas y hortalizas elaboradas	Sólidos totales		AOAC 920.151	Gravimetría		

⁴ Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

**Métodos de análisis y muestreo para frutas y hortalizas elaboradas,
según los propuso el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo
(21ª reunión del CCPFV, San Antonio, Texas, EE.UU., 23 - 27 de septiembre de 2002)¹**

NORMA	DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO DE RATIFICACIÓN	TIPO
Productos acuosos de coco	Humedad	Niveles variables	Restar a 100 los sólidos totales			
Productos acuosos de coco	Sólidos magros	Niveles variables	Restar las grasas totales a los sólidos totales			
Productos acuosos de coco	Muestreo		CODEX STAN 233-1969		E	
Productos acuosos de coco	Grasas totales	Niveles variables	AOAC 989.05 ²	Extracción por éter		
Productos acuosos de coco	Sólidos totales	Niveles variables	AOAC 990.20 ³	Extracción por horno		
Brotos de bambú en conserva	Peso escurrido y peso neto	peso escurrido / peso neto ≥ 60%	AOAC 968.30 ⁴	Gravimetría	E ⁵	I
Brotos de bambú en conserva	pH	≥ 4,0; 4,0 – 4,6 (si se añade ácido)	AOAC 981.12 Seguir las instrucciones para las mezclas de componentes sólidos y líquidos (G(a)(1))	Potenciometría	E ⁵	I
Brotos de bambú en conserva	Muestreo		CODEX STAN 233-1969		E	

¹ Estos métodos de análisis y muestreo corresponden a las normas remitidas por el Comité al 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8, excepto:

- Los encurtidos, que actualmente se encuentran en el Trámite 6,
- El kimchi, ya adoptado en el Trámite 8 en el 24º período de sesiones de la Comisión.

² Método nuevo. Reemplaza al AOAC 925.48G, que el CCMAS no había ratificado por faltar información sobre la validación del método citado para esta aplicación (23ª reunión del CCMAS, Budapest, Hungría, 26 de febrero – 2 de marzo de 2001, ALINORMA 01/23 Apéndice IV- Parte I/E). El nuevo método es un método FIL-ISO-AOAC.

³ Método nuevo. Reemplaza al AOAC 925.23A (rechazado) que el CCMAS no había ratificado por faltar información sobre la validación del método citado para esta aplicación (23ª reunión del CCMAS, Budapest, Hungría, 26 de febrero – 2 de marzo de 2001, ALINORMA 01/23 Apéndice IV- Parte I/E).

⁴ Véase también el Apéndice VI- Parte D.

⁵ 21ª reunión del CCMAS (Budapest, Hungría, 10-14 de marzo de 1997, ALINORM 97/23A, Apéndice V-Parte 2/D).

NORMA	DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO DE RATIFICACIÓN	TIPO
Frutas de hueso en conserva	Peso escurrido	Niveles variables	AOAC 968.30 ⁴	Gravimetría		I
Frutas de hueso en conserva	Sólidos solubles	Niveles variables	AOAC 932.14C	Refractometría		I
Kimchi	Peso escurrido	≥ 80%	AOAC 968.30 ⁴	Gravimetría	E ⁶	I
Kimchi	Impurezas minerales	≤ 0,03% m/m	AOAC 971.33	Cenizas	E ⁶	I
Kimchi	Sal (cloruro de sodio)	1,0-4,0% m/m	AOAC 971.27 (método general del Codex)	Potenciometría (determinación del contenido de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	E ⁶	II

⁶ 22ª reunión del CCMAS (Budapest, Hungría, 23-27 de noviembre de 1998, ALINORM 99/23, Apéndice II, Parte 1/B).

NORMA	DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO DE RATIFICACIÓN	TIPO
Kimchi	Muestreo		<p>CODEX STAN 233-1969 También se aplica lo siguiente:</p> <p>(a) Las muestras deberán tomarse y almacenarse en un lugar protegido y fresco, a temperaturas de 0°C a 4°C para prevenir su alteración.</p> <p>(b) Se deberán tomar precauciones para proteger la muestra, el material del cual se extrae, los instrumentos de muestreo, y los envases que la contienen contra la contaminación por materias extrañas.</p> <p>(c) La muestra deberá colocarse en envases de vidrio limpios y secos con tapas o cierres herméticos. Deberá marcarse con los datos completos del muestreo, la fecha de la toma de la muestra, el nombre del vendedor y otros detalles sobre la remesa.</p>		E ⁷	

7

22ª reunión del CCMAS (Budapest, Hungría, 23-27 de noviembre de 1998, ALINORM 99/23, Apéndice III, Parte 2/A).

NORMA	DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO DE RATIFICACIÓN	TIPO
Kimchi	Acidez total	≤ 1,0% m/m	AOAC 942.15	Titulometría	E ⁶	I
Encurtidos	Acidez	No especificada	AOAC 942.15 ⁸	Titulometría	E ⁶	I
Encurtidos	Arsénico	≤ 1,0 mg/kg	AOAC 952.13 (método general del Codex)	Colorimetría, dietil-ditiocarbamato	E ⁶	II
Encurtidos	Arsénico	≤ 1,0 mg/kg	ISO 6634:1982	Espectrofotometría, dietilditiocarbamato de plata	E ⁶	III
Encurtidos	Ácido benzoico	≤ 250 mg/kg	AOAC 983.16 ⁹	Cromatografía de líquidos		
Encurtidos	Peso escurrido	no especificado	AOAC 968.30 ⁴	Gravimetría	E ⁶	I
Encurtidos	Plomo	≤ 1,0 mg/kg	AOAC 972.25 (método general del Codex)	Espectrometría de absorción atómica	E ⁶	II
Encurtidos	Plomo	≤ 1,0 mg/kg	ISO 6633:1984	Espectrometría de absorción atómica sin emisión de llama	TE ⁶	IV
Encurtidos	Sal	No especificada	AOAC 971.27 (método general del Codex)	Potenciometría (determinación del contenido de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	E ⁶	II

⁸ ISO 750:1981 rechazada a causa de la decisión del CCMAS de que no podía haber más de un método del Tipo I para la misma disposición (22ª reunión del CCMAS (Budapest, Hungría, 23-27 de noviembre de 1998, ALINORM 99/23, Apéndice III, Parte 1/B).

⁹ ISO 5518:1978 rechazado en vista de la recomendación del CCMAS de examinar métodos más modernos como el AOAC 983.16, que se había ratificado como método general del Codex del Tipo II (22ª reunión del CCMAS, Budapest, Hungría, 23-27 de noviembre de 1998, ALINORM 99/23, Apéndice III, Parte 1/B).

NORMA	DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO DE RATIFICACIÓN	TIPO
Encurtidos	Sal	no especificada	AOAC 939.10	Volumetría, gravimetría, titulometría (tres métodos) (determinación del contenido de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	E ⁶	III
Encurtidos	Muestreo		CODEX STAN 233-1969		E ⁷	
Encurtidos	Sorbatos	< 1000 mg/kg	AOAC 983.16 ¹⁰	Cromatografía de líquidos		
Encurtidos	Dióxido de azufre	< 30 mg/kg	AOAC 990.28 ¹¹	Titulometría		
Encurtidos	Estaño	≤ 250,0 mg/kg	AOAC 980.19 (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	E ⁶	II
Encurtidos	Estaño	≤ 250,0 mg/kg	ISO 2447:1974		TE ⁶	IV

¹⁰ ISO 5519:1978 rechazado en vista de la recomendación del CCMAS de examinar métodos más modernos como el AOAC 983.16 que se había ratificado como método general del Codex del Tipo II (22ª reunión del CCMAS, Budapest, Hungría, 23-27 de noviembre de 1998, ALINORM 99/23, Apéndice III, Parte 1/B).

¹¹ ISO 5522:1981 e ISO 5523:1981 rechazados en vista de la recomendación del CCMAS de examinar el método Monier-Williams optimizado (AOAC 990.28), que se había ratificado como método general del Codex del Tipo II (Budapest, Hungría, 23-27 de noviembre de 1998, ALINORM 99/23, Apéndice III, Parte 1/B).

**Métodos de análisis y muestreo para frutas y hortalizas elaboradas,
según los propuso el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo
(21ª reunión del CCPFV, San Antonio, Texas, EE.UU., 23 - 27 de septiembre de 2002)¹**

NORMA	DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO DE RATIFICACIÓN	TIPO
Bayas en conserva (fresas)	Impurezas minerales	= 300 mg/ kg	AOAC 971.33 ²	Cenizas		I
Tomates en conserva	Peso escurrido		CAC/RM 37-1970 ²	Tamizado	E ³	I
Tomates en conserva	Recuento de mohos	No detectado	AOAC 965.41	Recuento de mohos de Howard		I
Hortalizas en conserva (frijoles verdes y frijolillos en conserva)	Hebra tenaz	<i>No especificado</i> (sólo se define)	CAC/RM 39-1970 ²	Estiramiento	E ⁴	I
Hortalizas en conserva (guisantes (arvejas) verdes)	Sólidos insolubles en alcohol	= 21%	AOAC 938.10	Tamizado		I
Hortalizas en conserva (guisantes (arvejas) verdes)	Distinción de tipos de guisantes (arvejas)		CAC/RM 48-1972 ²	Inspección visual	E ⁴	I

¹ Estos métodos de análisis y muestreo corresponden a las normas que el Comité debe examinar en el Trámite 4 en su próxima reunión.

² Véase también el Apéndice VI-Parte D.

³ 14ª reunión del CCMAS (Budapest, Hungría, 26 al 30 de noviembre de 1984, ALINORM 85/23, Apéndice II, cuadros II y IV)

⁴ 15ª Reunión del CCMAS (del 10 al 15 de noviembre de 1986, ALINORM 87/23, Apéndice III, Cuadro III).

NORMA	DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO DE RATIFICACIÓN	TIPO
Hortalizas en conserva (guisantes (arvejas) maduros elaborados)	Sólidos totales	= 19,5 % de la capacidad de agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno	AOAC 964.22	Horno de vacío		I
Hortalizas en conserva (palmitos)	Impurezas minerales	= 0,1% m/m	ISO 762:1982 (confirmado 1992)	Gravimetría	E ⁴	I
Compotas, jaleas y mermeladas (conservas de frutas)	Impurezas minerales	= 0,04% (m/m)	AOAC 971.33 ²	Cenizas		I
Pepinos encurtidos	Acidez total	0,4% – 3,5% como ácido acético	AOAC 942.15	Titulometría		I
Pepinos encurtidos	Impurezas minerales	= 0,08% m/m	AOAC 971. 33 ²	Sedimentación y filtración		I
Pepinos encurtidos	Sólidos solubles, sin sal (en medio de cobertura)	1,5 % - 14 % (clase agridulce); = 14 % (clase dulce)				
Pepinos encurtidos	Volumen ocupado por desplazamiento	= 53%	Métodos I, II y III	Desplazamiento	E ³	I
Concentrados de tomate elaborado	Impurezas minerales	< 60 mg/kg basado en el producto diluido con un contenido de sólidos del 8%	AOAC 971.33 ²	Cenizas	E ⁵	IV

⁵ 18ª reunión del CCMAS (Budapest, Hungría, del 9 al 13 de noviembre de 1992, ALINORM 93/23, Apéndice V).

NORMA	DISPOSICIÓN	NIVEL	MÉTODO	PRINCIPIO	ESTADO DE RATIFICACIÓN	TIPO
Concentrados de tomate elaborado	Sólidos solubles de tomate	= 8 %	AOAC 970.59	Refractometría		I

Números CAC/RM y sus referencias correspondientes
Revisados por el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo
(21ª reunión del CCPFV, San Antonio, Texas, EE.UU., 23-27 de septiembre de 2002)

Referencia CAC/RM	Método	Referencia actual	Recomendaciones de la 21ª reunión del CCPFV
CAC/RM 36-1970	Determinación del peso escurrido, Método I	AOAC 968.30	<p>Eliminar la referencia CAC/RM 36-1970 y reemplazarla con la referencia actual AOAC 968.30.</p> <p>Incluir en el texto los cambios recomendados por el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modificar la sección 2.1 Especificaciones para tamices circulares, de la siguiente manera: Si el contenido total del envase es menor de 1.5 kg. (3 libras) 1 kg (2 libras), emplear un tamiz. - Modificar la segunda oración de la sección 3. Procedimiento, de la siguiente manera: Sin mover el contenido inclinar el tamiz, <i>formando un ángulo de aproximadamente 20° con respecto a la horizontal</i>, para facilitar el escurrido del líquido. - Insertar una nueva oración al final del párrafo: “<i>Esta determinación deberá realizarse a 20°C ± 5°C</i>”. - Las instrucciones omiten dos pasos importantes: (1) pesar el envase lleno y (2) pesar el envase vacío y seco. Ambos pesos se necesitan para calcular el porcentaje del peso escurrido (contenido de sólidos) y/o el porcentaje de líquido.
CAC/RM 37-1970	Determinación del peso escurrido, Método II	-	<p>Añadir el título al método (sólo para tomates en conserva).</p> <p>Incluir en el texto los cambios recomendados por el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modificar la sección 2.1 Especificaciones para tamices circulares, de la siguiente manera: Si el contenido total del envase es menor de 1.5 kg. (3 libras) 1 kg (2 libras), emplear un tamiz. - Modificar la tercera oración de la sección 3. Procedimiento, de la siguiente manera: Sin mover el contenido inclinar el tamiz, <i>formando un ángulo de aproximadamente 20° con respecto a la horizontal</i>, para facilitar el escurrido del líquido. - Insertar una nueva oración al final del párrafo: “<i>Esta determinación deberá realizarse a 20°C ± 5°C</i>”. - Las instrucciones omiten dos pasos importantes: (1) pesar el envase lleno y (2) pesar el envase vacío y seco. Ambos pesos se necesitan para calcular el porcentaje del peso escurrido (contenido de sólidos) y/o el porcentaje de líquido.

Referencia CAC/RM	Método	Referencia actual	Recomendaciones de la 21ª reunión del CCPFV
CAC/RM 38-1970	Determinación de calcio en las hortalizas en conserva	AOAC 968.31	<p>Eliminar la referencia CAC/RM 38-1970 y reemplazar con la referencia actual AOAC 968 31.</p> <p>Proponer un método adicional que utilice la espectrofotometría de absorción atómica. El Grupo de Trabajo del CCPFV sobre Métodos de Análisis y Muestreo no tuvo a su disposición material de referencia para tomar esta decisión. La única información fue un método posible sugerido por Canadá (IFU NM 33) pero el Grupo de Trabajo no tenía las especificaciones para ese método.</p>
CAC/RM 39-1970	Ensayo de hebra tenaz		<p>Permanecerá sin cambios hasta que se examine el método francés.</p> <p>El siguiente es el texto del método francés que no ha aparecido en documentos anteriores para examen del CCPFV y el CCMAS:</p> <p>El porcentaje de frijoles de hebra tenaz se determina sobre el peso escurrido del producto.</p> <p>Para los envases ≤ 850 ml, se deben someter a prueba todos los frijoles.</p> <p>Para los envases > 850 ml, la prueba se realizará en 500 g de frijoles escurridos.</p> <p>Cada frijol se romperá por la mitad, entre dos dedos.</p> <p>Se deben guardar sólo los frijoles en donde aparezca una hebra tenaz con una longitud mayor de 3 cm.</p> <p>Pesar los frijoles en los que se ha detectado una hebra tenaz.</p> <p>Calcular los porcentajes de frijoles con hebra tenaz en relación con el peso escurrido.</p>
CAC/RM 45-1972	Determinación del llenado adecuado de envases en lugar de la determinación de peso escurrido		Añadir al título del método (sólo para los tomates en conserva)
CAC/RM 46-1972 ¹	Determinación de la capacidad de agua de los envases		Retener

¹ Recomendación del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Muestreo, 19ª reunión del CCPFV (Washington D.C., EE.UU., 16-20 de marzo de 1998):
 - Suprimir las referencias a “envases metálicos”.

Referencia CAC/RM	Método	Referencia actual	Recomendaciones de la 21ª reunión del CCPFV
CAC/RM 47-1972	Determinación de los sólidos insolubles en alcohol	AOAC 938.10	Eliminar la referencia CAC/RM 47-1972 y reemplazarla con la referencia actual AOAC 938.10.
CAC/RM 48-1972	Método para distinguir los tipos de guisantes (arvejas)		Retener
CAC/RM 49-1972	Determinación de las impurezas minerales (arena)	AOAC 971.33	Eliminar la referencia CAC/RM 49-1972 y reemplazarla con la referencia actual AOAC 971.33

-
- Hacer referencia al método ISO 90-1 para determinar la capacidad de agua de los recipientes metálicos.
 - Suprimir la sección 4.1.

**LISTA DE PRIORIDADES PARA LA REVISIÓN
Y NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
(no se enumeran por orden de prioridad)**

- Bayas en Conserva
- Cóctel de Frutas en Conserva
- Mango en Conserva
- Hongos (Setas) en Conserva
- Piña en Conserva
- Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva
- Salsa Chutney (incluida la Salsa Picante de Mango)
- Higos Secos
- Coco Rallado Desecado
- Flóculos de Brécoles Congelados Rápidamente
- Aceitunas de Mesa
- Dátiles Enteros