

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP20/PFV

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

**Cuadragésimo tercer período de sesiones
Reunión virtual, septiembre de 2020**

INFORME DE LA VIGÉSIMA NOVENA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

**Comité que trabaja por correspondencia
Enero – julio de 2020**

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	ii
Lista de siglas y abreviaturas	v
Informe de la 29. ^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	1
	Párrafo(s)
Introducción	1
Apertura de la reunión	4
Enfoque de la 29. ^a reunión del CCPFV	3 - 7
Aprobación del programa (Tema 1 del programa)	9
Asuntos remitidos al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares del Codex (Tema 2 del programa)	10 - 12
Conversión de la Norma regional para el <i>gochujang</i> en una norma mundial (trámite 4) (Tema 3 del programa)	13 - 14
Conversión de la Norma regional para la salsa de ají (chiles) en una norma mundial (trámite 4) (Tema 4 del programa)	15 - 16
Propuesta de revisión de la Norma para la salsa picante de mango (CXS 160-1987) (trámite 4) (Tema 5 del programa)	17 - 20
Anteproyecto de Norma general para las frutas desecadas (trámite 4) (Tema 6 del programa)	21 - 24
Anteproyecto de Norma general para mezclas de frutas en conserva (trámite 4) (Tema 7 del programa)	25 - 27
Asuntos remitidos por el CCFA en sus reuniones 49. ^a , 50. ^a y 51. ^a (Tema 8 del programa)	28 - 31
Asuntos remitidos por el CCMAS en su 38. ^a reunión (Tema 9 del programa)	32 - 33
Otros asuntos (Tema 10 del programa)	
Labor futura y método de trabajo del CCPFV y fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 11 del programa)	35 - 36

LISTA DE APÉNDICES

		Página
APÉNDICE I:	Lista de participantes	6
APÉNDICE II:	Anteproyecto de Norma para el <i>gochujang</i>	10
APÉNDICE III:	Anteproyecto de Norma para la salsa de ají (chiles)	22
APÉNDICE IV:	Anteproyecto de revisión de la Norma para la salsa picante de mango (CXS 160-1987)	30
APÉNDICE V:	Anteproyecto de Norma general para las frutas desecadas	37
APÉNDICE VI:	Anteproyecto de Norma general para mezclas de frutas en conserva	60
APÉNDICE VII:	Cuestiones relativas al CCFA	74
APÉNDICE VIII:	Propuesta de enmienda a la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (CXS 320-2015)	78

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
79. ^a reunión del CCEXEC/43.º período de sesiones de la CAC	Adopción	Anteproyecto de Norma para el <i>gochujang</i>		5/8	13 y Apéndice II
		Anteproyecto de Norma para la salsa de ají (chiles)		5/8	15 y Apéndice III
		Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para la salsa picante de mango</i>	CXS 160-1987	5/8	17 y Apéndice IV
		Anteproyecto de Norma general para las frutas desecadas		5/8	21 y Apéndice V
		Anteproyecto de Norma general para mezclas de frutas en conserva		5/8	26 y Apéndice VII
79. ^a reunión del CCEXEC/43.º período de sesiones de la CAC	Adopción	Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)</i>	CXS 115-1981	-	31 y Apéndice VII, parte B (A)
		Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para los brotes de bambú en conserva</i>	CXS 241-2003	-	31 y Apéndice VII, parte B (B)
		Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para las confituras, jaleas y mermeladas</i>	CXS 296-2009	-	31 y Apéndice VII, parte B (C)
		Propuesta de enmienda del Anexo sobre patatas (papas) fritas de la <i>Norma para hortalizas congeladas rápidamente</i>	CXS 320-2015	-	33 y Apéndice VIII
79. ^a reunión del CCEXEC/43.º período de sesiones de la CAC	Aprobación	La 29. ^a reunión del CCPFV convino en solicitar la aprobación del CCEXEC en su 79. ^a reunión y de la CAC en su 43º período de sesiones para aplazar al CCPFV <i>sine die</i> .			35
CFFV	Información / adopción de medidas	La 29. ^a reunión del CCPFV recomendó que el Anteproyecto de norma para los dátiles frescos incluyera los dátiles frescos sin elaborar con niveles de humedad superiores a los indicados en la actual <i>Norma para los dátiles</i> (CXS 143-1985).			12
CCFA	Ratificación	Disposiciones sobre aditivos alimentarios en el anteproyecto de norma para el <i>gochujang</i> , el anteproyecto de norma para la salsa de ají (chiles), el anteproyecto de revisión de la <i>Norma para la salsa picante de mango</i> (CXS 160-1987), el anteproyecto de norma general para las frutas desecadas y el anteproyecto de norma general para mezclas de frutas en conserva.			14, 16, 18, 22, 27 Apéndices II, III, IV, V y VI
CCFL	Ratificación	Disposiciones sobre etiquetado de los alimentos en el anteproyecto de norma para el <i>gochujang</i> , el anteproyecto de norma para la salsa de ají (chiles), el anteproyecto de revisión de la <i>Norma para la salsa picante de mango</i> (CXS 160-1987), el anteproyecto de norma general para las frutas desecadas y el anteproyecto de norma general para mezclas de frutas en conserva.			
CCMAS	Ratificación	Disposiciones sobre métodos de análisis en el anteproyecto de norma para el <i>gochujang</i> , el anteproyecto de norma para la			

		salsa de ají (chiles), el anteproyecto de revisión de la <i>Norma para la salsa picante de mango</i> (CXS 160-1987), el anteproyecto de norma general para las frutas desecadas y el anteproyecto de norma general para mezclas de frutas en conserva.	
CCFA	Información / adopción de medidas	La 29. ^a reunión del CCPFV acordó remitir al CCFA la justificación técnica para el uso de varios aditivos alimentarios. La 29. ^a reunión del CCPFV apoyó el plan de armonización del CCFA y recomendó que el CCFA realizara la labor de armonización.	20, 23, 28, 30
CCMAS	Información	La 29. ^a reunión del CCPFV recomendó suprimir el requisito del análisis de los ácidos grasos libres del anexo sobre patatas (papas) fritas congeladas rápidamente que forma parte de la <i>Norma para hortalizas congeladas rápidamente</i> (CXS 320-2015) e informar al CCMAS que el análisis de los AGL y un método de extracción no eran necesarios.	

LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS

NCA	Nivel de calidad aceptable
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CAC/RM	Método recomendado por el Codex
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CL	Carta circular
CRD	Documento de sala
UE	Unión Europea
MVE	Materia vegetal extraña
GTE	Grupo de trabajo por medios electrónicos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
AGL	Ácidos grasos libres
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
SIN	Sistema Internacional de Numeración
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
EE.UU.	Estados Unidos de América
GT	Grupo de trabajo
OMC	Organización Mundial del Comercio

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) celebró su 29.^a reunión de enero a julio de 2020 por correspondencia, a través del grupo electrónico de usuarios "CCPFV29", utilizando el foro electrónico del Codex. Presidió la reunión el Sr. Richard Boyd, Jefe de la Subdivisión de Servicios de Contratos de la División de Inspección de Cultivos de Especialidad, Programa de Cultivos de Especialidad del Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América. Se inscribieron y participaron en la reunión los representantes de 27 países miembros, una organización miembro y tres organizaciones observadoras. Se adjunta la lista de participantes en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Richard Boyd, Presidente del CCPFV, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los participantes señalando que la modalidad de trabajo por correspondencia ofrecía unas condiciones y oportunidades únicas para hacer avanzar el trabajo sin participar en forma presencial. También alentó a los miembros de la 29.^a reunión del CCPFV a participar activamente formulando observaciones o presentando propuestas a fin de garantizar los valores fundamentales del Codex de colaboración, inclusión, creación de consenso y transparencia.

ENFOQUE DE LA 29.^a REUNIÓN DEL CCPFV

3. Tal como se acordó en el 42.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), el CCPFV, en su 29.^a reunión, trabajó por correspondencia a través del foro en línea del Codex. Se pidió a los miembros y observadores que se inscribieran en el grupo de usuarios de la 29.^a reunión del CCPFV en el foro en línea para participar en la reunión.
4. La 29.^a reunión del CCPFV llevó a cabo su labor con el objetivo de reproducir, en la medida de lo posible, las funciones de una reunión plenaria presencial. La 29.^a reunión del CCPFV trabajó desde su apertura, en enero de 2020, hasta su finalización y la publicación del informe, en julio de 2020.
5. En la 29.^a reunión del CCPFV se debatieron siete documentos (cinco informes de los grupos de trabajo por medios electrónicos (GTE) sobre proyectos de normas en la etapa de formulación de observaciones en el trámite 3 y dos informes de los GTE sobre asuntos remitidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), respectivamente. Las presidencias de estos siete GTE actuaron como relatoras, resumiendo y revisando los documentos a partir de las observaciones recibidas.
6. Durante el debate de cada tema del programa se publicaron los documentos correspondientes, y el CCPFV, en su 29.^a reunión, asignó un período de tiempo para que los participantes publicasen electrónicamente sus observaciones. En los casos en que un miembro inscrito en la 29.^a reunión del CCPFV no envió respuesta antes del plazo indicado, se interpretó que no tenía objeciones. De este modo, se consideró que apoyaba la posición consensuada. Se realizaron al menos dos rondas de consultas para cada tema del programa. Una vez finalizado el período asignado a cada tema del programa y presentados los resúmenes correspondientes por las relatorías designadas por los GTE, la presidencia de la 29.^a reunión del CCPFV publicó los anteproyectos finales con objeto de obtener la conformidad de los miembros de la reunión.
7. La 29.^a reunión del CCPFV preparó informes resumidos de los temas del programa a medida que se finalizaba su tratamiento. En el informe final figura una compilación de los distintos informes resumidos.

División de competencias¹

8. El CCPFV, en su 29.^a reunión, tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados Miembros, de conformidad con el artículo II, párrafo 5, del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

9. La 29.^a reunión del CCPFV aprobó el programa.

¹ CRD1

² CX/PFV 19/29/1

ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX (Tema 2 del programa)³

10. La 29.^a reunión del CCPFV observó que algunos asuntos tenían carácter meramente informativo y que las cuestiones remitidas por el CCFA, en sus reuniones 49.^a, 50.^a y 51.^a, se examinarían en el marco del tema 8 del programa, las cuestiones remitidas por CCMAS, en su 38.^a reunión, se examinarían en el marco del tema 9 del programa y adoptó las siguientes decisiones:

Asuntos remitidos por el CCFV en su 21.^a reuniónAclaración sobre la Norma para los dátiles (CXS 143-1985)

11. La 29.^a reunión del CCPFV agradeció la información proporcionada por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) en relación con los anteproyectos de normas de dicho comité para los dátiles frescos y la necesidad de establecer una clara diferenciación entre los productos que estarían amparados por dicha norma y los que están comprendidos por la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985). La 29.^a reunión del CCPFV observó que la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) cubría los dátiles preparados a partir de frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera L.*), recolectados en la fase de madurez apropiada y que pueden secarse o hidratarse para ajustar el contenido de humedad.
12. La 29.^a reunión del CCPFV observó, además, que la *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) cubre el producto envasado listo para el consumo directo que cumple con los criterios de la norma, entre otros, los límites máximos de humedad que ella establece. Asimismo, la 29.^a reunión del CCPFV señaló que la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) abarca algunos dátiles que no han sido sometidos a ningún tipo de hidratación o secado. Con el fin de establecer una clara diferenciación entre los productos regulados por la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) y el anteproyecto de *Norma para los dátiles frescos*, el CCFV, en su 29.^a reunión, recomendó que se incluyeran en el anteproyecto de Norma para los dátiles frescos los dátiles frescos sin elaborar con niveles de humedad superiores a los indicados en la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985). La *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) existente seguiría abarcando los dátiles con niveles de humedad iguales o inferiores a las tolerancias máximas que figuran en ella. La 29.^a reunión del CCPFV observó que, en algunos casos, se trata de dátiles que no se han sometido a ningún proceso, como el secado o la hidratación.

CONVERSIÓN DE LA NORMA REGIONAL PARA EL GOCHUJANG EN UNA NORMA MUNDIAL (TRÁMITE 4) (Tema 3 del programa)⁴

13. La 29.^a reunión del CCPFV acordó remitir el anteproyecto de norma para el *gochujang* al 43.^o período de sesiones de la CAC para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice II).
14. La 29.^a reunión del CCPFV observó lo siguiente:
- El anteproyecto de norma para el *gochujang* sustituirá a la *Norma regional para el gochujang* (CXS 294R-2009); y
 - Las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis se remitirán al CCFA, al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y al CCMAS, respectivamente, para su aprobación.

CONVERSIÓN DE LA NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJÍ (CHILES) EN UNA NORMA MUNDIAL (TRÁMITE 4) (Tema 4 del programa)⁵

15. La 29.^a reunión del CCPFV convino en remitir el anteproyecto de norma para la salsa de ají (chiles) a la CAC en su 43.^o período de sesiones para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice III).
16. La 29.^a reunión del CCPFV observó lo siguiente:
- El anteproyecto de norma para la salsa de ají (chiles) sustituirá a la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* (CXS 306R-2011); y
 - Las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis se remitirán al CCFA, CCFL y CCMAS, respectivamente, para su aprobación.

³ CX/PFV 19/29/2, CX/PFV 19/29/2 Add.1

⁴ CX/PFV 19/29/3, CX/PFV 19/29/3 Add.1

⁵ CX/ PFV 19/29/4, CX/PFV 19/29/4 Add.1

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO (CXS 160-1987) (TRÁMITE 4) (Tema 5 del programa)⁶

17. La 29.^a reunión del CCPFV convino en remitir la propuesta de revisión de la *Norma para la salsa picante de mango* (CXS 160-1987) a la CAC en su 43.º período de sesiones para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice IV).
18. La 29.^a reunión del CCPFV observó que las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis se remitirán al CCFA, CCFL y CCMAS, respectivamente, para su aprobación.

Justificaciones técnicas para el uso de tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.6 (productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los indicados en la categoría de alimentos 04.1.2.5)³

19. Un miembro mencionó que en su país no se utilizan los tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) para la salsa picante de mango.
20. La 29.^a reunión del CCPFV estuvo de acuerdo con la inclusión de los tartratos (SIN 334, 335 (ii), 337) como reguladores de la acidez en la categoría de alimentos 04.1.2.6 (productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) y proporcionó las siguientes justificaciones tecnológicas:
- Generalmente el mango es rico en vitaminas y minerales como el calcio, el hierro, la vitamina C, el complejo vitamínico B. Estos nutrientes son muy sensibles a la temperatura y la oxidación. Los tartratos, como reguladores de la acidez, pueden proteger contra ambas;
 - El uso de tartratos en los productos para untar a base de fruta, como la salsa picante de mango, puede contribuir a mejorar la vida útil del producto, ya que contribuye a:
 - mantener el pH del producto siempre por debajo de 4,6;
 - evitar que el producto sufra deterioro causado por bacterias (las bacterias que provocan el deterioro no pueden proliferar cuando el pH es bajo); y
 - hacer posible la utilización de una menor cantidad de conservantes al mantener el pH en un nivel bajo.

ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL PARA LAS FRUTAS DESECADAS (TRÁMITE 4) (Tema 6 del programa)⁷

21. La 29.^a reunión del CCPFV convino en remitir el anteproyecto de norma para las frutas desecadas a la CAC en su 43.º período de sesiones para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice V).
22. La 29.^a reunión del CCPFV observó lo siguiente:
- El anteproyecto de norma general sustituirá a la *Norma para los albaricoques secos* (CXS 130-1981), la *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) y la *Norma para las uvas pasas* (CXS 67-1981); y
 - Las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis se remitirán al CCFA, CCFL y CCMAS, respectivamente, para su aprobación.

Justificación tecnológica para el uso de reguladores de la acidez, en general, y de tartratos en particular (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas)³

23. La 29.^a reunión del CCPFV acordó remitir al CCFA la justificación tecnológica para el uso de reguladores de la acidez en general en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) con la siguiente observación:
- Los reguladores de la acidez se utilizan para controlar la acidez o la alcalinidad de varios tipos de frutas desecadas. El pH de los alimentos puede afectar considerablemente su inocuidad y la percepción del consumidor, por lo que resulta necesario utilizar reguladores de la acidez como el ácido cítrico (SIN 330) y el ácido ascórbico, L- (SIN 300) como agentes reguladores del pH para proteger las frutas desecadas de la proliferación microbiana.
24. La 29.^a reunión del CCPFV no proporcionó una respuesta con respecto al uso de tartratos específicamente (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas).

⁶ CX/PFV 19/29/5, CX/PFV 19/29/5 Add.1, CRD2 (Japón)

⁷ CX/PFV 19/29/6, CX/PFV 19/29/6 Add.1

ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL PARA MEZCLAS DE FRUTAS EN CONSERVA (TRÁMITE 4) (Tema 7 del programa)⁸

25. En relación con la Sección 4.1, Nombre del producto, del Anexo B: Ensalada de frutas tropicales en conserva, un miembro propuso incluir “Frutas mixtas tropicales” y “Cóctel de frutas tropicales” como ejemplos de otros nombres alternativos, ya que estas denominaciones se habían incluido en la *Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva* (CXS 99-1981) y tienen un uso difundido en el comercio de alimentos. La presidencia explicó que podían utilizarse otros nombres para la ensalada de frutas tropicales, como “Frutas mixtas tropicales” o “Cóctel de frutas tropicales”, siempre y cuando estas denominaciones fueran exactas y no indujeran a error ni a engaño al consumidor. Asimismo, se explicó que, dada la naturaleza abarcadora del anteproyecto de norma, la opción de no incluir los nombres “Frutas mixtas tropicales” o “Cóctel de frutas tropicales” en el Anexo B podía otorgar flexibilidad y permitir denominaciones alternativas para productos con frutas tropicales que están contempladas en la norma general y no en el Anexo B.
26. La 29.^a reunión del CCPFV convino en remitir el anteproyecto de norma general para mezclas de frutas en conserva a la CAC en su 43.º período de sesiones para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice VI).
27. La 29.^a reunión del CCPFV observó lo siguiente:
- El anteproyecto de norma general sustituirá a la *Norma para cóctel de frutas en conserva* (CXS 78-1981) y a la *Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva* (CXS 99-1981); y
 - Las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis se remitirán al CCFA, CCFL y CCMAS, respectivamente, para su aprobación.

ASUNTOS REMITIDOS POR EL CCFA EN SUS REUNIONES 49.^a, 50.^a Y 51.^a (Tema 8 del programa)⁹**Justificación tecnológica para el uso de aditivos alimentarios (y las dosis de uso pertinentes)**

28. El CCPFV, en su 29.^a reunión, convino en remitir al CCFA las respuestas de la 29.^a reunión del CCPFV sobre las justificaciones técnicas para el uso de los siguientes aditivos alimentarios (véase el Apéndice VII, Parte A):
- “emulsionantes, estabilizadores, espesantes” en general y goma xantana (SIN 415) en particular, en las categorías de alimentos 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas) y 14.1.3 (Néctares de frutas y hortalizas);
 - colorantes en las patatas (papas) fritas;
 - reguladores de la acidez en general y lactato de calcio (SIN 327), específicamente, en la categoría de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas) en general y en el zumo de ciruela china en particular;
 - reguladores de la acidez en general y fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542), y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337), específicamente, en las categorías de alimentos 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas), 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas), 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas) y 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas) y las dosis máximas de uso necesarias para lograr el efecto tecnológico deseado, y
 - polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) en la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981).
29. La 29.^a reunión del CCPFV acordó remitir las justificaciones técnicas relativas al uso de los siguientes aditivos alimentarios para su consideración en el marco de los temas 5 (salsa picante de mango) y 6 (frutas desecadas) del programa, respectivamente:
- tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p.ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 (véase la parte del informe sobre el tema 5 del programa) y
 - reguladores de la acidez en general y tartratos en particular (SIN 334, 335(ii), 337), en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) (véase la parte del informe sobre el tema 6 del programa).

⁸ CX/PFV 19/29/7, CX/PFV 19/29/7, Add.1

⁹ CX/ PFV 19/29/8

Plan de trabajo para la futura armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas de productos

30. La 29.^a reunión del CCPFV apoyó el plan armonización del CCFA y recomendó que el CCFA realizara la labor de armonización.

Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en diversas normas de productos (es decir, revocación de algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios e incorporación de una sola disposición sobre aditivos alimentarios)

31. La 29.^a reunión del CCPFV convino en remitir al 43.^o período de sesiones de la CAC las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de las siguientes normas:
- la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981) en relación con la incorporación de un aditivo alimentario (a saber, los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437)) (véase el Apéndice VII, Parte B, (A)); y
 - la *Norma para los brotes de bambú en conserva* (CXS 241- 2003) y la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009), en relación con la revocación de las disposiciones sobre varios aditivos alimentarios (a saber, el tartrato monosódico (SIN 335(i)), el tartrato monopotásico (SIN 336(i)), el tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) y el sorbato de sodio (SIN 201)) (véase el Apéndice VII, Parte B, (B) y (C)).

ASUNTOS REMITIDOS POR EL CCMAS EN SU 38.^a REUNIÓN (Tema 9 del programa)¹⁰**Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente - método para la determinación de ácidos grasos libres**

32. En relación con la solicitud de la 38.^a reunión del CCMAS de recomendar un método para la extracción de grasas a fin de analizar los ácidos grasos libres (AGL) en las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente, la 29.^a reunión del CCPFV tomó nota de que el análisis de los AGL no se realiza en las patatas (papas), sino en el aceite utilizado para freírlas (antes de congelarlas). Por lo tanto, el análisis de los AGL no sería un requisito de calidad para las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente.
33. La 29.^a reunión del CCPFV recomendó suprimir el requisito de este análisis del anexo sobre patatas (papas) fritas congeladas rápidamente, que forma parte de la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015) (véase el Apéndice VIII), e informar al CCMAS que el análisis de AGL y el método de extracción no eran necesarios.

OTROS ASUNTOS (Tema 10 del programa)

34. La 29.^a reunión del CCPFV observó que no se había propuesto ningún otro asunto.

LABOR FUTURA Y MÉTODO DE TRABAJO DEL CCPFV Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 11 del programa)

35. La 29.^a reunión del CCPFV convino en solicitar la aprobación del CCEXEC en su 79.^a reunión y de la CAC en su 43.^o período de sesiones para aplazar al CCPFV *sine die*, en el entendimiento de que el Comité podría reactivarse en el futuro sobre la base de las necesidades que identifiquen los miembros y un volumen suficiente de trabajo prioritario.
36. No se establecieron fecha ni lugar de una próxima reunión, los cuales quedarán sujetos a un acuerdo entre la Secretaría y el país anfitrión.

¹⁰ CX/ PFV 19/29/9

LIST OF PARTICIPANTS - LISTE DES PARTICIPANTS - LISTA DE PARTICIPANTES**CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE**

Mr. Richard B. Boyd
 Chief, Contract Services Branch
 Specialty Crops Inspection Division, SC Program
 Agricultural Marketing Service, U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 Washington, DC 20250 USA
Richard.boyd@usda.gov

MEMBER COUNTRIES - ÉTATS MEMBRES - ESTADOS MIEMBROS**ARGENTINA**

Ms. María Alejandra Larre
 Asesora de este Punto Focal
 Punto Focal Codex Alimentarius de Argentina
 Dirección Nacional de Mercados Agroindustriales
 Internacionales
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
mlarre@magyp.gob.ar

AUSTRIA

Prof. HR Dr. Manfred GÖSSINGER
 Head of Department Fruit Processing
 Education and Research Center for Viticulture and
 Pomology
 Klosterneuburg, Austria
manfred.goessinger@weinobst.at

BRASIL

Mr. André Bispo Oliveira
 Plant Products Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -
 MAPA
andre.oliveira@agricultura.gov.br

CANADÁ

Mrs. Amelie Vega
 Senior Policy Analyst – Codex
 Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
Amelie.vega@canada.ca

CROACIA

Iva Mraović
 Head of Department
 Ministry of Agriculture, Croatia
iva.mraovic@mps.hr

EGIPTO

Eng. Mohammed Abdelfattah Abo Baker
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and
 Quality (EOS)
 Ministry of Trade and Industry
abobakm@yahoo.com

UNIÓN EUROPEA

Mr Marco CASTELLINA
 Comisión Europea
 DG SANTE
Marco.CASTELLINA@ec.europa.eu
sante-codex@ec.europa.eu

ALEMANIA

Ms. Katharina Gatev-Gröber
 Bundesministerium
 für Ernährung und Landwirtschaft
 Federal Ministry of Food and Agriculture
katharina.gatev-groeber@bmel.bund.de

GHANA

Dr. Eli Gaveh
 Lecturer, Department of Horticulture, Faculty of
 Agriculture
 Kwame Nkrumah University of Science and
 Technology (KNUST)
eligaveh@outlook.com

GRECIA

Mr. Achilleas Theocharis
 Head of Unit of Utilisation of Plant Origin Products
 Hellenic Ministry of Rural Development and Food
 General Directorate of Food
atheocharis@minagric.gr

Ms. Anna Foulidi
Head of Department Food Policy and Legislation
Hellenic Ministry of Rural Development and Food
afoulidi@minagric.gr

Ms. Elena Bellou
Public Officer of Department Food Policy and
Legislation
Hellenic Ministry of Rural Development and Food
ebellou@minagric.gr

GUATEMALA

Mr. Fernando Maldonado
Guatemala National Codex Committee
Food Safety Directorate, Ministry of Agriculture,
mottofernando@gmail.com

HUNGRÍA

Ms. Rita Temesfalvi
Head of Division
Email address: rita.temesfalvi@am.gov.hu

Ms. Zsuzsanna Murár
Officer
Email address: zsuzsanna.murar@am.gov.hu

INDIA

Dr. Satish Kumar Sharma
Assistant Professor
G.B.Pant University of Agriculture, Pantnagar
sksharmajee@gmail.com

Dr. Harinder Singh Oberoi
Head, Division of Post- Harvest Technology and
Agricultural Engineering
ICAR - Indian Institute of Horticultural Research
Hessaraghatta, Bengaluru- 560 089, India
harinder.oberoi@icar.gov.in; hari_manu@yahoo.com

Dr. OP Chauhan
Scientist E and Officer-in-Charge Fruits and
Vegetables Technology Department Defence Food
Research Laboratory, Siddarthanagar, Mysore
opchauhan@gmail.com

Shri.P. Karthikeyan
Deputy Director (Codex & Regulations)
Food Safety and Standards Authority of India
baranip@yahoo.com

Ms. Pushpinder Jeet Kaur
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Standards Authority of India
pushpinder5711@gmail.com

INDONESIA

Dr. Wahyu Purbowasito
Director of Standards Development for Agro,
Chemistry, Health and Halal
National Standardization Agency of Indonesia
subdit.pspbhsn@gmail.com

IRÁN

Zohr Pouretedal
Secretary of CCPFV in Iran
Institute of Standards and Industrial Research of
Iran
Zoh_pour@yahoo.com

JAPÓN

Ms. Aya Orito-Nozawa
Associate Director
International Standards Office, Food Safety Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of
Japan
aya_orito460@maff.go.jp

Mr. Mitsuhide Kamikochi
Deputy Director
Food Manufacture Affairs Division, Food Industry
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries of Japan
mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp

Ms. Mayumi Tenga
Section Chief
Food Manufacture Affairs Division, Food Industry
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries of Japan
mayumi_tenga130@maff.go.jp

Mr. Takashi Kato
Section Chief
Horticultural Crop Division, Agricultural Production
Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries of Japan
takashi_kato190@maff.go.jp

Mr. Yoichiro Shibayama
Section Chief
Horticultural Crop Division, Agricultural Production
Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries of Japan
yoichiro_shibayam450@maff.go.jp

KAZAJSTÁN

Mrs Zhanar Tolysbayeva
Expert on hygiene of nutrition
Ministry of Health of Kazakhstan
tolyazhan@gmail.com

Mr Alexandr Razzaryonov
Expert on veterinary and phytosanitary
Ministry of Health of Kazakhstan
razzaryonov.alex@gmail.com

MÉXICO

Ms. Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto CODEX México
Secretaría de Economía
tania.fosado@economia.gob.mx

MARRUECOS

Dr Ouazzani Sanae
Cadre au Service de Normalisation et Codex
Alimentarius à l'Office
National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires (ONSSA)
ouazzanisanae@gmail.com

REPÚBLICA DE COREA

Yoye Yu
SPS (OIE, IPPC, CODEX) Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
(MAFRA)
yoye@korea.kr

YouShin Shim
Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute
ysshim@kfri.re.kr

Jinwoo Kim
Research Scientist
Korea Food Research Institute
The Republic of Korea
jwkim@kfri.re.kr

Yeonkyo Lee
Codex Researcher
Food Safety Policy Division, Ministry of Food and
Drug Safety (MFDS)
yeonkyolee@korea.kr

Ah Young Yoo
CODEX researcher
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
ayoung7170@korea.kr

Hayun Kim
Researcher
Department of Agrofood Resources, National
Institute of Agricultural Sciences, Rural
Development Administration, Republic of Korea
khy0617@korea.kr

PAÍSES BAJOS

Dr. Marie Ange Delen
c/o Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
Plant Agri Chains and Food Quality Department
m.a.delen@minlnv.nl

SENEGAL

Mr. Baba GADJI
Chimiste Sénior, Fondation CERES-Locustox
bgadji@yahoo.fr

ESLOVAQUIA

Ms. Eva Mrugová
c/o Ministry of Agriculture and Rural Development of
the Slovak Republic
eva.mrugova@land.gov.sk

SUIZA

Ms. Franziska Franchini
Scientific Officer
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
franziska.franchini@blv.admin.ch

Mr. Paul Zwiker
Advisor
zwiker@bluewin.ch

TAILANDIA

Ms. Oratai Silipanaporn
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
oratai_si@hotmail.com

Ms. Jiraporn Banchuen
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
jiraporn@acfs.go.th

REINO UNIDO

Ms. Michelle McQuillan
Food Compositional Standards Team Lead
Department for Environment Food and Rural Affairs,
United Kingdom
Michelle.mcquillan@defra.gov.uk

Ms. Sophie Gallagher
Food Compositional Standards Policy Advisor
Department for Environment, Food and Rural
Affairs, United Kingdom
Sophie.gallagher@defra.gov.uk

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr. Dorian A. LaFond
International Standards Coordinator
AMS Specialty Crops Program
Specialty Crops Inspection Division
dorian.lafond@usda.gov

Yinqing Ma, Ph.D.
Chief, Beverages Branch, Division of Plant Products
and Beverages,
Yinqing.Ma@fda.hhs.gov

Ms. Doreen Chen-Moulec
International Issues Analyst
U.S. Codex office
U.S. Department of Agriculture
Doreen.chen-moulec@usda.gov

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS**

Maia M. Jack, Ph.D.
Vice President, Science and Regulatory Affairs
ICBA/American Beverage Association
mjack@ameribev.org

Ms. Paivi Julkunen
ICBA Codex Policy Advisor
International Council of Beverages Associations
paivi@icba-net.org

**INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE
JUICE ASSOCIATION**

Mr. John Collins
Executive Director
Organisation: IFU (International Fruit and Vegetable
Juice Association)
john@ifu-fruitjuice.com

**INTERNATIONAL NUT AND DRIED FRUIT
COUNCIL**

Ms. Irene Gironès
Statistics and Technical Projects Manager
International Nut and Dried Fruit Council (INC)
irene.girones@nutfruit.org

Ms. Ana Bermejo
Food Safety and Law Specialist
International Nut and Dried Fruit Council (INC)
ana.bermejo@nutfruit.org

SECRETARÍA DEL CODEX

Ms. Lingping Zhang
Food Standards Officer
Lingping.Zhang@fao.org

Ms. Myoengsin Choi
Food Standards Officer
Myoengsin.Choi@fao.org

Anteproyecto de Norma para el *gochujang***(En el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica al producto definido en la Sección 2 infra destinado al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, o a ser reenvasado, en su caso. No se aplica al producto destinado a una elaboración posterior. La presente Norma no se aplica a los productos a base de pasta o salsa de ají cuyo principal ingrediente sea el pimentón picante.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

El *gochujang* es un alimento fermentado pastoso de color rojo o rojo oscuro que se elabora mediante el siguiente proceso:

- (a) Se elabora una masa sacarificada mediante sacarificación del almidón de cereal con malta en polvo o a través de microorganismos naturales (que no sean patógenos ni produzcan toxinas) durante la fermentación;
- (b) Se añade sal a la masa sacarificada obtenida con arreglo al apartado a). A continuación, se fermenta y deja reposar la mezcla;
- (c) Se mezcla la masa obtenida con pimentón rojo en polvo; se pueden añadir otros ingredientes antes o después del proceso de fermentación descrito en el apartado b) *supra*; y
- (d) Se trata térmicamente o con otros medios apropiados, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN****3.1.1 Ingredientes básicos**

- (a) Cereales
- (b) Pimentón picante (*Capsicum annuum L.*) en polvo
- (c) Sal
- (d) Agua potable

3.1.2 Ingredientes facultativos

- (a) *Meju** en polvo:

*Material de soja fermentado o mezcla de soja y cereales obtenida utilizando microorganismos (bacterias, mohos y levaduras) en estado natural;

- (b) Soja;
- (c) Azúcares según se definen en la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999);
- (d) Alcohol destilado derivado de productos agrícolas;
- (e) Salsa de soja;
- (f) Pasta de soja fermentada;
- (g) Salsa de pescado según se define en la *Norma para la salsa de pescado* (CXS 302-2011);
- (h) Extracto de alimentos marinos;
- (i) Proteínas de trigo fermentadas;
- (j) Arroz fermentado;
- (k) Extracto de levadura;
- (l) Proteínas vegetales hidrolizadas;
- (m) Hortalizas aderezadas;

- (n) Vinagre y
- (o) Otros ingredientes

3.2 FACTORES DE CALIDAD

3.2.1 Factores de calidad

- (a) Capsaicina 10,0 µg/mL como mínimo (p/p)
- (b) Proteína cruda 3,0% como mínimo (p/p)
- (c) Contenido de humedad 60,0% como máximo (p/p)

3.2.2 El *gochujang* deberá tener un sabor y olor característicos y presentar las siguientes cualidades.

- (a) Color: el producto deberá tener un color rojo o rojo oscuro derivado de la presencia de pimentón rojo (*Capsicum annuum* L.).
- (b) Sabor: el producto deberá tener un sabor picante. También podrá tener un sabor *más o menos* azucarado o salado.
- (c) Textura: la viscosidad del producto deberá ser adecuada.

3.2.3 Defectos y tolerancias

El producto debe estar prácticamente exento de defectos, tales como semillas, piel, tierra o cualquier otra materia extraña.

3.3 CLASIFICACIÓN DE “DEFECTUOSOS”

Todo recipiente que no cumpla los requisitos aplicables de calidad establecidos en la Sección 3.2 deberá considerarse “defectuoso”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos aplicables de calidad mencionados en la Sección 3.2 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación c) de los planes de muestreo correspondientes con un NCA de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS¹

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse conservantes, acentuadores de sabor, antioxidantes, reguladores de la acidez y estabilizadores de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.7 (hortalizas fermentadas) o incluidos en el cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

4.2 Los aromatizantes usados en los productos amparados por esta Norma deberían cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

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

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se elaboren y manipulen de conformidad con lo establecido en las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos aplicables del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

¹ La referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) solo se aplica si el CCFA ha aceptado la propuesta presentada en el Anexo II.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DEL ENVASE

7.1.1 LLENADO MÍNIMO

(a) El envase debería llenarse bien con el producto, que debería ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). 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.

(b) En caso de envases flexibles, estos deberían llenarse tanto como sea viable desde el punto de vista comercial.

7.1.2 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 deberían considerarse “defectuosos”.

7.1.3 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la Sección 7.1.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la Sección 7.1.2, no supere el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.

7.2 PESO MÍNIMO

En el caso de los productos cuyo peso indicado sea inferior a 1 000 g, el nivel de tolerancia será inferior a 15 g. En el caso de los productos cuyo peso indicado esté comprendido entre 1 000 g y 5 000 g, el peso neto del producto no deberá ser inferior a 98,5 % del peso indicado. Por lo que respecta a los productos cuyo peso indicado sea superior a 5 000 g, el peso neto del producto no será inferior al 99% del peso indicado.

7.2.1 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Todo recipiente que no cumpla el requisito de peso mínimo establecido en la Sección 7.2 se considerará “defectuoso”.

7.2.2 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la Sección 7.2 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la Sección 7.2, no supere el número de aceptación c) de los planes de muestreo correspondientes con un NCA de 6,5.

8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.1.1 La denominación del producto será “*gochujang*”.

8.1.2 El producto se podrá etiquetar con una denominación que se ajuste a la legislación nacional con el fin de poder especificar sus características.

8.2 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 o el distribuidor, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO²MUESTREO

El muestreo deberá efectuarse de la forma siguiente:

(a) Las muestras deberán conservarse de modo que estén protegidas contra el calor;

(b) Deberán extremarse las precauciones para que las muestras, el equipo de muestreo y los recipientes

² El listado de métodos de análisis y muestreo se suprimirá cuando la CAC adopte la norma y esta se incluya en el documento CXS 234-1999.

que contengan las muestras estén protegidas contra toda contaminación externa;

(c) Las muestras deberán conservarse en un recipiente tapado que esté limpio y seco. El etiquetado de dicho recipiente deberá contener informaciones sobre la muestra tales como su fecha, el nombre del vendedor y otros datos sobre la venta de la remesa.

9.2 MÉTODOS DE ANÁLISIS

Disposición	Método	Principio	Tipo
Capsaicina	AOAC 995.03	HPLC	II
Capsaicina	Descrito en la Norma (Anexo I)	Cromatografía de gases	IV
Proteína cruda	AOAC 984.13 (Factor de conversión del nitrógeno: 6,25).	Kjeldahl	I
Humedad	AOAC 934.01 ($\leq 70^{\circ}\text{C}$, ≤ 50 mm Hg))	Gravimetría	I

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I - Muestreo normal

Nivel de inspección II - Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
más de 240 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3

24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
más de 120 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS).		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2 000	13	2
2 001 - 7 200	21	3
7 201 - 15 000	29	4
15 001 - 24 000	38	5
24 001 - 42 000	48	6
más de 42 000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2

(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001 - 48 000	29	4
48 001 - 84 000	38	5
84 001 - 144 000	48	6
144 001 - 240 000	60	7
más de 240 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	13	2
2 401 - 15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 - 120 000	60	7
más de 120 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		

Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

Determinación de la capsaicina en el *gochujang* utilizando la detección por cromatografía de gases (CG)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este método es adecuado para determinar la capsaicina en el *gochujang* utilizando detección cromatográfica de gases. El método utiliza escualeno como estándar interno. La concentración de capsaicina se expresa en $\mu\text{g/mL}$.

2. PRINCIPIO

Para extraer la capsaicina, se hace que la mezcla adquiera una consistencia homogénea. La capsaicina del *gochujang* se extrae con un fraccionamiento 100% metanol – hexano, para eliminar sustancias hidrófilas e hidrófobas que interfieren, mediante un embudo de separación. La capsaicina en la capa de metanol se extrae con diclorometano (DCM) y una solución de NaCl saturada, concentrada con un evaporador giratorio. Se extrae después una porción del extracto concentrado de muestra y se disuelve completamente con DCM que contiene escualeno como patrón interno para el análisis utilizando la detección por cromatografía de gases.

3. REACTIVOS Y MATERIALES

Durante el análisis, a no ser que se indique otra cosa, deberá utilizarse solo reactivo de calidad analítica reconocida y agua de al menos calidad 3, según se define en ISO 3696.

3.1 Reactivos

- 3.1.1 Capsaicina (99 + %, $\text{C}_{18}\text{H}_{27}\text{NO}_3$, Fw 305.42, CAS 404-86-4)
- 3.1.2 Escualeno (CAS 111-02-4)
- 3.1.3 Hexano
- 3.1.4 Metanol
- 3.1.5 Metanol + agua (80 + 20, v/v)
- 3.1.6 Diclorometano
- 3.1.7 Cloruro sódico
- 3.1.8 Sulfato sódico

3.2 Preparación de la solución estándar

3.2.1 Solución madre de capsaicina (A)

Pesar aproximadamente 100 mg de capsaicina, con un total de 100 mL en un matraz aforado con DCM para obtener una solución (A) de aproximadamente 1 000 $\mu\text{g/mL}$.

3.2.2 Solución de trabajo de capsaicina (B)

Preparar 100mL de solución intermedia B diluyendo 10 mL de solución A (3.2.1) con 100 mL de DCM para obtener exactamente 100 $\mu\text{g/mL}$ en DCM.

3.2.3 Solución de trabajo estándar interno de escualeno (C)

Pesar aproximadamente 100 mg de escualeno y completar hasta 250 mL en un matraz aforado con DCM para obtener una solución (C) de aproximadamente 400 $\mu\text{g/mL}$ en DCM.

3.3 Soluciones de calibración de la capsaicina

Repartir volúmenes de 100 $\mu\text{g/mL}$ de solución (B, 3.2.2), 50 mL en un matraz de fondo plano, secar y añadir 2 mL de solución de trabajo estándar interno (C, 3.2.3) para obtener 10,0, 50,0, 100,0, 300,0, 500,0 $\mu\text{g/mL}$ de capsaicina.

4. APARATOS

4.1 Cromatógrafo de gases con detector de ionización de llama (FID). Son adecuadas las condiciones siguientes:

- 4.1.1 Temperatura del inyector / detector: 320°C / 350°C
- 4.1.2 Programa de temperatura del horno: 220°C durante un minuto, elevar a razón de 5°C/minuto hasta

250°C, mantener durante 13 minutos y elevar a 280°C manteniendo 5 minutos por 20°C/minuto. Gas portador helio a 1,5 mL/minuto.

- 4.1.3 Hacer la inyección separada de 1,0 µL con una proporción de separación de 1:5
- 4.2 Columna CG, 30 m x 0,32 µm, 0,25 µm de grosor de película, HP-1 o equivalente
- 4.3 Balanza analítica que pueda pesar hasta 4 decimales
- 4.4 Agitador que pueda alcanzar 2 000 rpm
- 4.5 Centrifugadora que pueda alcanzar 3 500 rpm
- 4.6 Papel de filtro (Whatman N.º 2 o equivalente)

5. MUESTRAS DE LABORATORIO

Al recibirlas, se da a las muestras un único número. La muestra de *gochujang* se almacena a menos de 4°C. Todas las demás muestras se guardan a temperatura ambiente en envases herméticos antes del análisis.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Muestra de laboratorio

Las muestras deberán triturarse o rallarse hasta conseguir una mezcla homogénea. Todas las muestras deberán almacenarse en el envase hermético y a temperatura ambiente antes del análisis. Todas las muestras deberán mezclarse completamente hasta alcanzar una mezcla homogénea antes del análisis.

6.2 Muestra de ensayo

- 6.2.1 Mezclar bien la muestra. Pesar con una aproximación de 0,01 g y colocar una porción de 10 g de *Gochujang* en una centrifugadora de 250 mL.
- 6.2.2 Añadir 50 mL de metanol y agitar durante 2 horas, extrayendo la capsaicina.
- 6.2.3 Filtrar el extracto con papel de filtro Whatman N.º 2 en un matraz de fondo plano de 250-mL (Ext-A).
- 6.2.4 Añadir otros 30 mL de metanol al residuo y agitar durante 1 hora, extrayendo la capsaicina (Ext-B).
- 6.2.5 Repetir las operaciones 6.2.3 a 6.2.4 (Ext-C).
- 6.2.6 Combinar las Ext-A, Ext-B y Ext-C en un matraz de fondo plano de 250 mL, concentrando a unos 5 mL.
- 6.2.7 Disolver el concentrado con 20 mL de metanol al 80 % y 20 mL de hexano.
- 6.2.8 Transferir la solución a un embudo de separación de 250 mL.
- 6.2.9 Agitar y separar en dos capas, la capa de metanol (capa M1, superior) y la capa de hexano (capa H1, inferior).
- 6.2.10 Reservar la capa H1 en un matraz de 100 mL y transferir la capa M1 (6.2.9) a un embudo de separación y añadir otros 20 mL de hexano.
- 6.2.11 Repetir las operaciones 6.2.9 a 6.2.10 (capa M2 y capa H2).
- 6.2.12 Repetir las operaciones 6.2.9 a 6.2.10 (capa M3 y capa H3).
- 6.2.13 Combinar las capas H1, H2 y H3 (capa HC) en un embudo de separación de 250 mL, añadiendo 20 mL de metanol al 80 %, agitando y separando en dos capas: capa de metanol (capa inferior M'1) y capa de hexano (capa superior H'1).
- 6.2.14 Reservar la capa M'1 en un nuevo matraz de fondo plano de 250 mL.
- 6.2.15 Añadir 20 mL de metanol al 80 % en el embudo de separación que contiene la capa HC, agitando y separando en dos capas (capa M'2 y capa H'2).
- 6.2.16 Combinar todas las capas M en un nuevo embudo de separación (250 mL), añadiendo 20 mL de solución de NaCl saturada y 20 mL de DCM.
- 6.2.17 Agitar y separar en dos capas (capa D1 y capa WM1) en un embudo de separación de 250 mL.
- 6.2.18 Transferir la capa D1 a un nuevo matraz de fondo plano de 250 mL.
- 6.2.19 Añadir otros 20 mL de DCM al embudo de separación (6.2.16), agitando y separando en dos capas (capa D2 y capa WM1).

- 6.2.20 Repetir la operación 6.2.16 (capa D3 y capa WM1).
- 6.2.21 Combinar las capas D1, D2 y D3 en un matraz de fondo plano de 250 mL, concentrándolas (C-D).
- 6.2.22 Transferir el concentrado (C-D, 6.2.21) a un matraz de fondo plano de 100 mL, disolviéndolo completamente con DCM.
- 6.2.23 Montar aproximadamente 3 g de sulfato sódico en el papel de filtro y deshidratar C-D pasándolo a través de sulfato sódico.
- 6.2.24 Recoger la capa C-D deshidratada en un matraz de fondo plano de 50 mL y concentrar hasta secado en un evaporador giratorio.
- 6.2.25 Disolver el concentrado con 2 mL de DCM que contiene escualeno como solución estándar interna (C, 3.2.3).
- 6.2.26 Analizar la solución de muestra por CG.

7. CÁLCULO - MÉTODO INTERNO ESTÁNDAR

- 7.1 Medir el área de picos de capsaicina y escualeno.
- 7.2 Calcular la relación de las áreas de picos de capsaicina y escualeno.
- 7.3 Construir una gráfica de calibración para los estándares trazando la correlación entre el área de picos y el peso en microgramos de la capsaicina en la ampolla.
- 7.4 Calcular la pendiente de la línea de calibración.
- 7.5 Dividir la relación del área de picos de los desconocidos por el valor de la pendiente para obtener el peso de la capsaicina por ampolla para las muestras desconocidas.

8. PRESENTACIÓN FINAL DE LOS RESULTADOS

Los resultados se expresan en $\mu\text{g/mL}$, con dos cifras significativas.

REFERENCIAS

1. W. Hawer y J. Ha *et al.*: Effective separation and quantitative analysis of major heat principles in red pepper by capillary GC, *Food Chemistry*, 49, págs. 99-103, 1994.
2. J. Jung y S. Kang: A new method for analysis of capsaicinoids content in microcapsule, *Korean J. Food Sci. Technol.*, Vol. 32, n.º 1, págs. 42-49, 2000.
3. C. A. Reilly *et al.*: Quantitative analysis of capsaicinoids in fresh peppers, oleoresin capsicum and pepper spray products, *J. of Forensic Science*, Vol. 43, n.º 3, págs. 502-509, 2001.
9. Ha *et al.*: Gas Chromatography Analysis of Capsaicin in Gochujang, *Journal of AOAC International* Vol. 91, n.º 2, 2008.

Cuadro 1: Resumen de la prueba de repetibilidad para determinar muestras de ensayo adecuadas ($\mu\text{g/mL}$)

Prueba n.º	<i>Gochujang - K</i>
1	64,7
2	69,0
3	70,6
4	71,8
5	70,5
Media	69,3
RSD,%	3,99

Cuadro 2: Resumen de la prueba de recuperación para determinar muestras de ensayo adecuadas (%)

Prueba n.º	<i>Gochujang - K</i>
1	80,47
2	77,29
3	87,97
4	91,00
5	95,18
Media	86,38
RSD,%	8,56

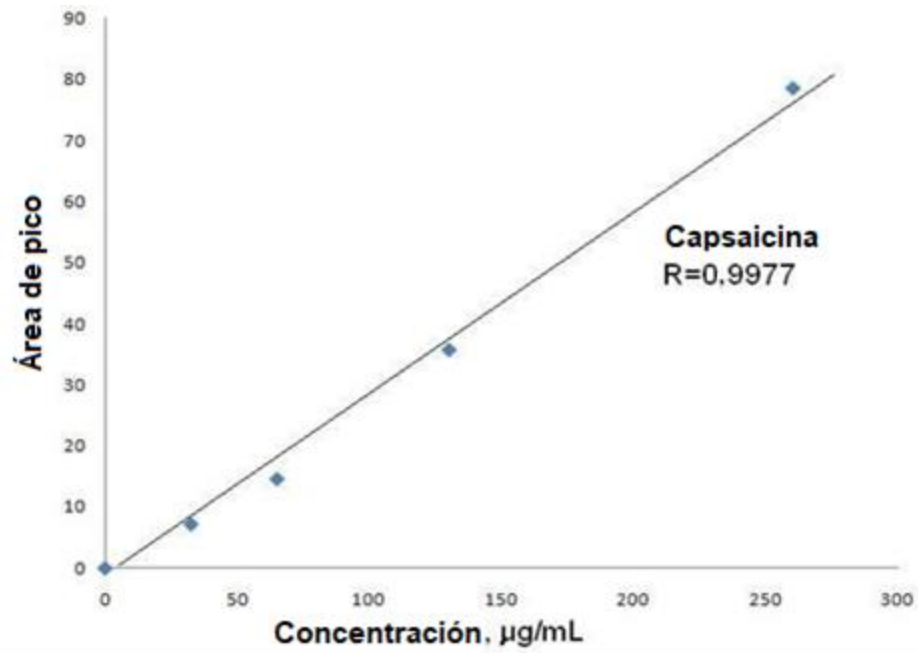


Fig. 1 Curva de calibración de la capsaicina por el método CG.

Fig. 2. Cromatograma CG de los estándares de capsaicina.

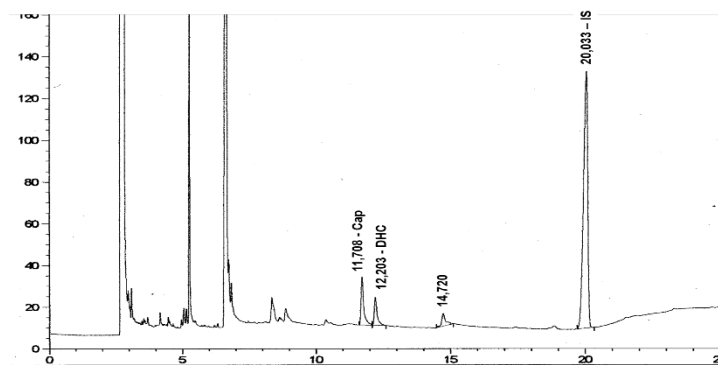
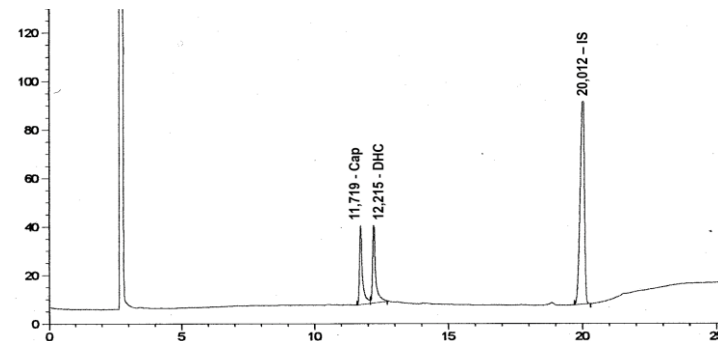


Fig. 3. Cromatograma de CG de la capsaicina en el *Gochujang*.

Anexo II

PROPUESTAS PARA EL CCFA EN RELACIÓN CON LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA SECCIÓN 4 DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL GOCHUJANG

Las siguientes son las disposiciones de la actual *Norma regional para el gochujang* (CXS 294R-2009) cuyas dosis máximas permitidas son diferentes de las que figuran en la NGAA, en la categoría de alimentos 04.2.2.7 (hortalizas fermentadas) (encerradas entre corchetes []).

REGULADORES DE LA ACIDEZ

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
[339(i)]	Fosfato diácido de sodio]	[5 000 mg/kg como fósforo, solo o mezclado] ³
[339(ii)]	Hidrogenofosfato disódico]	
[340(i)]	Fosfato diácido de potasio]	
[340(ii)]	Hidrogenofosfato dipotásico]	
[452(i)]	Polifosfato de sodio]	
[452(ii)]	Polifosfato de potasio]	

Se solicita al CCFA que examine y realice las modificaciones correspondientes a la NGAA, a fin de reflejar los requisitos expuestos en lo que antecede.

³ En la NGAA, la dosis permitida para el fosfato en la categoría de alimentos 04.2.2.7 es de 2200 mg/kg mientras que, en esta norma, el límite establecido es de 5000 mg/kg. Por lo tanto, el comité solicita al CCFA que incluya una nueva nota en la que se especifique el límite permitido para este producto. Las reuniones 39.^a y 41.^a del CCFA ya respaldaron la dosis máxima de estos aditivos alimentarios encerrados entre corchetes.

Anteproyecto de norma para la salsa de ají (chiles)**(En el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica a los productos a base de salsa de ají (chiles) definidos en la Sección 2 *infra* y destinados al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas o para ser reenvasado, en su caso. No se aplica a los productos destinados a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

La salsa de ají (chiles) es el producto:

(a) elaborado a partir de la parte comestible del ají fresco (*Capsicum spp.*) limpio y/o en buenas condiciones o ají elaborado y materias primas limpias y en buenas condiciones, mencionadas en la Sección 3.1 más abajo, que se mezclan y elaboran para obtener la calidad y características deseadas;

(b) destinado a ser utilizado como aliño y condimento;

(c) tratado térmicamente o por otros medios físicos de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 Formas de presentación

2.2.1 La salsa de ají (chiles) puede tener las siguientes presentaciones:

(a) con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea.

(b) con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea con la adición de partículas de pulpa, copos, trozos y pepitas de ají repartidas en la salsa.

(c) con pulpa y pepitas trituradas en capas separadas o mezcladas en la salsa.

(d) elaborada únicamente con pulpa o pulpa triturada o ambas.

2.2.2 Otras formas de presentación

(a) Se permitirá toda presentación del producto siempre y cuando:

(b) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;

(c) cumpla con todos los requisitos de esta norma, según proceda; y

(d) se describa adecuadamente en la etiqueta para evitar confundir o engañar al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 Composición****3.1.1 Ingredientes básicos**

El producto regulado por la presente norma deberá contener los siguientes ingredientes:

(a) ají fresco (*Capsicum spp.*) y/o ají elaborado como por ejemplo ají molido en polvo, ají tostado, ají molido, ají conservado en vinagre o en salmuera o congelado;

(b) ají/pimientos frescos (*Capsicum spp.*), enteros o en trozos, o puré de pimientos;

(c) vinagre u otro ácido autorizado;

(d) sal¹;

(e) agua.

3.1.2 Ingredientes facultativos

¹ Sal según se define en la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CXS 150-1985) o cualquier otro tipo de sal comestible.

Cualquier otro ingrediente alimentario de origen vegetal adecuado para este producto puede utilizarse en los productos regulados por la presente norma. Esto incluye:

- (a) frutas frescas o elaboradas, enteras, en trozos, o pulpa de frutas como el mango, la papaya, el tamarindo y/u otras;
- (b) hortalizas frescas o elaboradas, enteras, en trozos, o pulpa de hortalizas como el tomate, el ajo, la cebolla, la zanahoria, el boniato, y/u otras.
- (c) especias y hierbas culinarias y/o sus extractos²;
- (d) azúcares³ y/u otros productos alimentarios que confieren un sabor dulce como la miel⁴; y
- (e) extracto de ají.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Requisitos generales

- (a) Color, sabor, aroma y textura

La salsa de ají deberá tener un color, sabor y aroma normales que correspondan al tipo de materias primas utilizadas, además de poseer la textura característica del producto.

- (b) pH

No excederá de 4,6, según corresponda al tipo de salsa de ají (chiles).⁵

- (c) Sólidos solubles totales

El contenido total de sólidos solubles de la salsa de ají será del 8% al 60%, según corresponda al tipo de salsa de ají (chiles).

3.2.2 Definición de defectos

Por materia vegetal extraña se entiende cualquier parte de origen vegetal (incluidas, entre otras, las hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud, pero afecta a la calidad del producto final.

3.2.3 Defectos y tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de manchas oscuras o partículas de aspecto escamoso, semillas descoloridas o trozos de ingredientes anormalmente descoloridos y materia vegetal extraña, exceptuando las manchas oscuras o las partículas oscuras que derivan del proceso natural de la salsa, por ejemplo, del proceso de tueste.

3.3 Clasificación de envases "defectuosos"

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerarán "defectuosos".

3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando el número de envases "defectuosos", tal como se definen en la Sección 3.3, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos regulados por la presente norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes, emulsionantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.6.2, "Salsas no emulsionadas (p.ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")", o de conformidad con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

4.2 Aromatizantes

² De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando se disponga de ellas.

³ Azúcares según se definen en la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999)

⁴ Miel según se define en la *Norma para la miel* (CXS 12-1981)

⁵ Diferentes tipos de salsa de ají (chiles) tienen diferentes valores de pH, ninguno de los cuales excederá de 4,6.

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deberían cumplir las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTES

5.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

5.2 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán respetar los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos a los que se aplique la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979) y otros textos aplicables del Codex, como los códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

(a) El envase deberá llenarse bien con el producto, que deberá ocupar no menos del 90% (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación) 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.

(b) Los envases flexibles deberán llenarse según resulte práctico a nivel comercial.

7.1.2 Clasificación como “defectuosos”

El envase que no cumpla el requisito de peso mínimo establecido en la Sección 7.1.1 se considerará “defectuoso”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la Sección 7.1.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la Sección 7.1.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.

8. ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente norma deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto será “Salsa de ají”, “Salsa de ají dulce” u otros nombres de conformidad con la composición y la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor.

8.1.2 El nivel de picantes del ají (poder calorífico) podrá especificarse junto al nombre del producto o muy cerca de él, de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor, y deberá ser aceptado o reconocido como aceptable por las autoridades competentes del país donde se venda el producto.

8.1.3 En el caso de que otros ingredientes autorizados, según se define en la Sección 3.1.2, cambien el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “Aromatizado con x” o “Con sabor a x”, según proceda.

8.2 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 recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de

almacenamiento, que deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I – Muestreo normal

Nivel de inspección II – Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801-24 000	13	2
24 001-48 000	21	3
48 001-84 000	29	4
84 001-144 000	38	5
144 001-240 000	48	6
más de 240 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401-15 000	13	2
15 001-24 000	21	3
24 001-42 000	29	4
42 001-72 000	38	5
72 001-120 000	48	6
más de 120 000	60	7

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

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801-24 000	21	3
24 001-48 000	29	4
48 001-84 000	38	5
84 001-144 000	48	6
144 001-240 000	60	7
más de 240 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	13	2
2 401-15 000	21	3
15 001-24 000	29	4
24 001-42 000	38	5
42 001-72 000	48	6
72 001-120 000	60	7
más de 120 000	72	8

EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601-2 000	21	3
2 001-7 200	29	4
7 201-15 000	38	5
15 001-24 000	48	6
24 001-42 000	60	7
más de 42 000	72	8

Anexo I

PROPUESTAS PARA EL CCFA EN RELACIÓN CON LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA SECCIÓN 4 DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA SALSA DE AJÍ (CHILES)

Las siguientes son las disposiciones sobre aditivos alimentarios existentes en la actual *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* (CXS 306R-2011) pero que no figuran en la NGAA para la categoría de alimentos 12.6.2 (Salsas no emulsionadas (p.ej. “kétchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy”)) (disposiciones entre corchetes []) o tienen una dosis máxima permitida diferente de la que figura en la NGAA para la categoría de alimentos 12.6.2 (indicado entre llaves{}).

Reguladores de la acidez

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
{452(i)}	Polifosfato de sodio	1000 mg/kg (como fósforo)}

Antioxidantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
{320}	Butilhidroxianisol	100 mg/kg}

Colorantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
[100(i)]	Curcumina	BPF]
[102	Tartracina	100 mg/kg]
{120	Carmines	50 mg/kg}
[127	Eritrosina	50 mg/kg]
{141(i)}	Complejo cúprico de clorofilas	30 mg/kg (como Cu)}
{150c	Caramelo III - proceso de amonio	1500 mg/kg}
{150d	Caramelo IV – proceso de sulfito de amonio	1500 mg/kg}
[155	Marrón HT	50 mg/kg]
[160b(i)]	Extractos de annatto, base de bixina	10 mg/kg]
{160d(i)}	Licopeno (sintético)	390 mg/kg}

Emulsionantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
{473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	5 000 mg/kg}
{475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	10 000 mg/kg}
[477	Ésteres de ácidos grasos de propilenglicol	20 000 mg/kg]

Edulcorantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
{954(i)}	Sacarina	150 mg/kg (solos o en combinación)}
{954(ii)}	Sacarina de calcio	
{954(iii)}	Sacarina de potasio	

{954(iv)}	Sacarina de sodio	
-----------	-------------------	--

Espesantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
[405	Alginato de propilenglicol	8 000 mg/kg]

Se solicita al CCFA que realice las modificaciones correspondientes a la NGAA, a fin de reflejar los requisitos expuestos en lo que antecede.

Apéndice IV

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO (CXS 160-1987)**(En el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a la salsa picante de mango, como se define en la Sección 2 *infra* y destinada al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas o para ser reenvasada, en su caso. No se aplica al producto destinado a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Por salsa picante de mango se entiende el producto

- 1) preparado a partir de frutas de mango esencialmente en buen estado, maduras e inmaduras, frescas y/o conservadas, que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. No se elimina ninguno de sus elementos característicos esenciales. Se someten a operaciones de selección, recorte, lavado, pelado, corte y a otros tratamientos para eliminar cualquier maca (mancha), magulladura, parte superior, restos, corazones, pepitas (hueso/carozo), etc.;
- 2) envasado con otros ingredientes facultativos según se indica en la Sección 3.1.2;
- 3) tratado de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase o envase flexible, para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

2.2 Tipos varietales

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de fruta de mango (*Mangifera indica* L.).

2.3 Formas de presentación

2.3.1 La salsa picante puede tener las siguientes formas de presentación:

- a) Salsa picante de mango elaborada únicamente con pulpa o pulpa triturada o ambas
- b) Salsa picante de mango con pulpa y trozos

2.3.2 Otras formas de presentación

Debería permitirse cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que este último:

- a) Se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) Cumpla todos los demás requisitos de esta norma, según proceda, y
- c) Se describa debidamente en la etiqueta para evitar confundir o inducir a error al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 Composición****3.1.1 Ingredientes básicos**

Mango y/o mango conservado

3.1.2 Ingredientes facultativos

- a) Azúcares¹ o productos alimentarios que confieren un sabor dulce, como la miel², el azúcar moreno sin refinar, el jarabe de dátil;
- b) Especias y hierbas culinarias³;
- c) Sal de calidad alimentaria⁴ u otro tipo de sal comestible;

¹ Norma para los azúcares (CXS 212-1999)

² Norma para la miel (CXS 12-1981)

³ De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando se disponga de ellas.

⁴ Norma para la sal de calidad alimentaria (CXS 150-1985)

- d) Otras frutas y hortalizas, como cebolla, ajo y jengibre; y
- e) Otros ingredientes alimentarios apropiados, como vinagre, tamarindo, frutas secas y nueces, aceite comestible, etc.

3.2 Contenido mínimo de fruta de mango

En su forma acabada, el producto deberá contener como mínimo el 40% m/m de ingrediente de fruta de mango.

3.3 Criterios de calidad

3.3.1 Color, sabor, aroma y textura

La salsa picante de mango tendrá el color, sabor y aroma normales de la salsa picante de mango, correspondientes al tipo de fruta y los ingredientes facultativos agregados utilizados y poseerá la textura característica del producto.

3.3.2 pH

El pH no deberá ser superior a 4,6.

3.3.3 Definición de defectos

Por materia vegetal extraña se entiende cualquier parte de origen vegetal (incluidas, entre otras, las hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud, pero afecta al aspecto general del producto final.

Se denomina materia fibrosa a las hebras visibles de fibra (de fruta u otros ingredientes) mayores a 1 cm de largo.

3.3.4 Defectos y tolerancias

El producto debe estar razonablemente exento de defectos, como semillas o partículas de estas, tierra o cualquier otra materia vegetal extraña. El producto también deberá estar razonablemente exento de decoloración por oxidación, de materias fibrosas y de olores extraños o sabores indeseables, metálicos o desagradables.

3.4 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, establecidos en la Sección 3.3 y de los concernientes al contenido mínimo de fruta de mango, que se establecen en la Sección 3.2, se considerarán “defectuosos”.

3.5 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad relativos al contenido mínimo de fruta de la Sección 3.2, y los criterios de calidad de la Sección 3.3, cuando el número de envases “defectuosos” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS⁵

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, antiespumantes, colorantes, endurecedores, conservantes y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.6, “Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5” o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

⁵ La referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) solo se aplica si el CCFA ha aceptado la propuesta presentada en el Anexo I.

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), del *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva* (CXC 2-1969), del *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979), y de otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

a) El envase debería llenarse bien con el producto, que debería ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). 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.

b) En caso de envases flexibles, estos deberían llenarse tanto como sea viable desde el punto de vista comercial.

7.1.2 Clasificación de envases "defectuosos"

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la sección 7.1.1 deberían considerarse "defectuosos".

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases "defectuosos", que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

8. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la última edición de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 El nombre del producto será:

a) "Salsa picante de mango" u otros nombres de conformidad con la composición u

b) Otros nombres que se acostumbre usar en el país.

c) Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.2 cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "aromatizado con x" o "con sabor a x", según proceda.

8.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO⁶

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I - Muestreo normal

Nivel de inspección II - Disputas, (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1 (Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
más de 240 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3
24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
más de 120 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601-2 000	13	2

⁶ El listado de métodos de muestreo se suprimirá cuando la CAC adopte la norma y esta se incluya en CXS 234-1999.

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

PLAN DE MUESTREO (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

NL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801-24 000	21	3
24 001 -48 000	29	4
48 001 -84 000	38	5
84 001-144 000	48	6
144 001 -240 000	60	7
más de 240 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	13	2
2 401-15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 - 120 000	60	7
más de 120 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2

601-2000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

PROPUESTAS PARA EL CCFA EN RELACIÓN CON LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA SECCIÓN 4 DEL ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO

A continuación figuran las disposiciones sobre aditivos alimentarios existentes en la actual *Norma para la salsa picante de mango* (CXS 160-1987) pero, o bien no figuran en la NGAA para la categoría de alimentos 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney")), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5⁷) (disposiciones entre corchetes []) o tienen niveles máximos permitidos distintos de los que establecer la NGAA en la categoría de alimentos 04.1.2.6 (encerradas entre llaves { }).

3.2 Sustancias conservadoras		
N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
233	[3.2.1 Metabisulfito de sodio	100 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como SO ₂]
224	[3.2.2 Metabisulfito de potasio	100 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como SO ₂]
211	{3.2.3 Benzoato de sodio	250 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como ácido}.
212	Benzoato de potasio	
214	{3.2.4 ⁷ Etilpara-hidroxibenzoato	250 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como ácido}.
218	Metilpara-hidroxibenzoato	

Se solicita al CCFA que realice las modificaciones correspondientes en la NGAA, a fin de reflejar los requisitos expuestos en lo que antecede.

⁷ El para-hidroxibenzoato de propilo (SIN 216) figura en CXS 160-1987. Este aditivo alimentario no se incluye en la lista, dado que el JECFA no ha establecido especificaciones para él.

ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL PARA LAS FRUTAS DESECADAS**(En el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica a las frutas desecadas, como se definen en la Sección 2 *infra* y también contiene disposiciones específicas para los productos incluidos en los anexos. En todos los casos, esta Norma comprende productos destinados al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, o para ser reenvasados, en su caso. No se aplica al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. Las disposiciones de la Norma general se aplican a todos los productos, salvo que se especifique lo contrario.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Las frutas desecadas son aquellos productos:

- (1) preparados a partir de frutas sanas razonablemente maduras, suficientemente desarrolladas o maduras, y tal como se definen en cada uno de los anexos;
- (2) elaborados mediante secado al sol u otros métodos reconocidos de secado o deshidratación para obtener una forma de productos secos comercializable, con o sin solución edulcorante y puede revestirse con uno o varios de los ingredientes que se definen en la sección 3 y en cada uno de los anexos. Se excluyen las frutas desecadas que se preparen fritas;
- (3) que pueden someterse a operaciones de lavado o pasteurización, pelado, extracción del corazón, deshuesado, desgranado, extracción del pedúnculo, corte en rodajas, corte, selección, clasificación, etc., según el tipo de producto. Sin embargo, no se debería eliminar ninguna de sus características fundamentales.
- (4) empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto;
- (5) que pueda considerarse "frutas desecadas sin tratar", "frutas desecadas tratadas" o específicamente "frutas desecadas en conserva" como se indica:
 - "Frutas desecadas sin tratar" – Productos elaborados mediante secado que no se tratan con ningún aditivo antes o después del secado.
 - "Frutas desecadas tratadas" – Productos transformados por secado y tratados con conservantes o conservados por otros medios (por ejemplo, la pasteurización).
 - ⊖ "Frutas desecadas en conserva" Productos transformados por secado y transformados (por ejemplo, salazón, adición de azúcar) antes o después del secado. Los productos pueden tratarse con conservantes.

2.2 Formas de presentación

Las frutas desecadas pueden tener las siguientes formas de presentación. Para los productos incluidos en los anexos, se aplican solo las formas de presentación del anexo correspondiente o las que figuran en la Sección 2.2.1.

- 1) Enteras – frutas enteras peladas y sin pelar, con corazón y sin corazón/deshuesadas o con hueso;
- 2) Mitades – frutas peladas y sin pelar, con corazón y sin corazón/deshuesadas o con hueso que han sido cortadas longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales;
- 3) Cuartos – frutas peladas y sin pelar, con corazón y sin corazón/deshuesadas o con hueso que han sido cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales;
- 4) Rodajas – frutas peladas y sin pelar, sin corazón/deshuesadas que han sido cortadas longitudinalmente en rodajas o anillos;
- 5) Mitades de rodajas – mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, cortadas uniformemente;
- 6) Rodajas fragmentadas – porciones en forma de arco que pueden no ser uniformes en tamaño o forma;
- 7) Bocaditos – sectores en forma de cuña razonablemente uniformes;
- 8) Trozos – unidades cortas y gruesas;

- 9) Dados o cubos – unidades razonablemente uniformes, en forma de cubo;
- 10) Tiras – piezas largas, finas y estrechas;
- 11) Palitos – piezas largas, delgadas y rectas;
- 12) Lanzas – sectores delgados cortados radial y longitudinalmente;
- 13) Piezas – (o piezas mixtas o piezas irregulares) formas y tamaños irregulares no identificables en cuanto a la forma de presentación específica;
- 14) Aplanadas – frutas enteras aplanadas, en mitades o porciones de forma, tamaño y grosor irregular;
- 15) Hojas – pieza grande de fruta desecada fina;
- 16) Trozos/virutas – piezas pequeñas, delgadas y de formas y tamaños irregulares;
- 17) Gránulos – fragmentos rotos o piezas pequeñas y formas y tamaños irregulares;
- 18) Monedas – pequeñas piezas redondas planas.

2.2.1 Otras formas de presentación

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

- 1) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma general o el Anexo, según corresponda; y
- 2) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.3 Especies y tipos varietales

Puede utilizarse cualquier variedad o tipo de fruta idóneo para el consumo humano que sea apto para el secado.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas tal como se definen en la Sección 2 y en cada uno de los anexos.

3.1.2 Ingredientes facultativos

Véanse los distintos anexos para los ingredientes facultativos correspondientes a los productos incluidos en cada uno de ellos. Los ingredientes facultativos para las frutas desecadas no contemplados en un anexo podrán incluir, entre otros:

- 1) Harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) Aceites vegetales comestibles.

3.1.2.1 Frutas desecadas en conserva

- 1) azúcares u otros productos alimentarios que confieren un sabor dulce, como la miel, tal como se define en la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999) y la *Norma para la miel* (CXS 12-1981) respectivamente;
- 2) especias y hierbas culinarias o sus extractos¹;
- 3) materiales de relleno comestibles provenientes de frutas;
- 4) sal;
- 5) zumo (jugo) de fruta.

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Color, sabor, aroma y textura

Las frutas desecadas tendrán el color², sabor y aroma normales característicos de las frutas desecadas, correspondientes a la fruta de que se trate, el tipo de tratamiento y los ingredientes facultativos agregados utilizados y poseerán la textura característica del producto.

¹ De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando se disponga de ellas.

² En ciertos tipos de frutas, puede darse un ligero oscurecimiento o un color más oscuro.

3.2.2 *Contenido de humedad*

Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de ellos.

Para los productos no incluidos en los anexos, las frutas desecadas deberán ajustarse al contenido máximo de humedad específico para cada variedad de fruta, y las frutas desecadas deberán estar suficientemente secas para garantizar la inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta los efectos de los conservantes, etc., cuando se utilicen.

3.2.3 Las frutas desecadas deberían estar:

- 1) limpias;
- 2) prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- 3) exentas de frutas mohosas; y
- 4) libres de plagas vivas, cualquiera que sea su etapa de desarrollo, incluida la presencia de insectos o ácaros muertos, sus restos o excrementos.

3.2.4 *Uniformidad*

Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de ellos. Asimismo, se aplicará lo siguiente a los productos contemplados en los anexos y a otras frutas desecadas:

El contenido de cada envase será homogéneo en cuanto al tamaño y contendrá únicamente frutas desecadas de la misma calidad y variedad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo su contenido.

No obstante, las mezclas de frutas desecadas de especies diferentes podrán envasarse juntas en un envase para la venta, siempre que sean de calidad uniforme. Sin embargo, en el caso de estas mezclas, no se requiere uniformidad de tamaño entre las especies.

3.2.5 *Defectos*

3.2.5.1 *Definición de defectos*

Defectos	Definiciones
Unidad con macas	Arañazos, alteración del color, quemaduras solares, manchas oscuras, manchas negras o anomalías similares en la apariencia de la superficie.
Fruta con moho	Fruta afectada interna o externamente por filamentos de moho visibles a simple vista.
Daños causados por plagas	Daños visibles causados por insectos, ácaros, roedores u otras plagas de animales.
Materia ajena	Toda la materia orgánica e inorgánica que no sea materia vegetal extraña.
Materia vegetal extraña (MVE)	Materia vegetal inocua asociada con el producto (entre otros, una hoja o porción de la misma o un tallo o porción del mismo).

3.2.5.2 *Defectos y tolerancias*

Las frutas desecadas deberían estar razonablemente exentas de defectos visibles como unidades con macas y prácticamente exentas de frutas con moho y daños causados por plagas.

Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes sobre defectos y tolerancias específicos que figuran en cada uno de ellos.

3.3 *Clasificación de “defectuosos”*

- 3.3.1 Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) se considerarán "defectuosos".
- 3.3.2 Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en la Sección 3.2.5 debería ser considerada como "defectuosa".

3.4 Aceptación del lote

Se debería considerar que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables a los que se hace referencia en la Sección 3.2. cuando:

- 1) para los requisitos que no se basan en promedios, el número total de unidades "defectuosas", tal como se definen en la Sección 3.3, no sea mayor que el número de aceptación c) del plan de muestreo adecuado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5; y
- 2) se cumplen los requisitos de la Sección 3.2, que se basan en los promedios de la muestra.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de ellos.

Para los productos no incluidos en los anexos, podrán utilizarse las clases de aditivos alimentarios que figuran en la Sección 4.1.

- 4.1. Reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes³, agentes de glaseado, conservantes⁴, edulcorantes³ y secuestrantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 0.4.1.2.2 (frutas desecadas) y 0.4.1.2.7 (frutas confitadas)⁵ o que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en los alimentos que se ajustan a la presente norma.
- 4.2 Los aromatizantes usados en los productos amparados por esta norma (es decir, los productos incluidos en los anexos para los que se permiten aromatizantes y los no contemplados en ellos) deberían cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTES

- 5.1 Los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- 5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con lo establecido en las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros documentos pertinentes del Codex como los códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.
- 6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Peso neto

El envase deberá llenarse con el producto tanto como sea posible comercialmente sin menoscabo de la calidad y se ajustará a la declaración correspondiente del contenido del producto.

7.1.2 Aceptación del lote

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso neto cuando el peso neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que no haya un déficit excesivo en los envases individuales.

³ Para utilizarse solo en frutas desecadas en conserva.

⁴ Excluidos los productos que se definen como "frutas desecadas sin tratar".

⁵ Solo para las frutas desecadas en conserva.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 En la etiqueta deberán figurar los nombres de las frutas desecadas, como “XXX desecada”, “XXX deshidratada” o “XXX liofilizada” donde XXX es el nombre de la fruta, o según se defina en cada uno de los anexos.

8.2.2 El nombre del producto deberá incluir la indicación de la forma de presentación tal como se establece en la Sección 2.2 o tal como se indique en cada uno de los anexos, según proceda.

8.2.3 Otras formas de presentación – Si el producto se elabora de conformidad con la disposición sobre otras formas de presentación (Sección 2.2.1), en la etiqueta deberán figurar, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases adicionales necesarias para evitar errores o confusiones al consumidor.

8.2.4 Si un ingrediente agregado, tal como se define en la Sección 3.1.2, altera el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la expresión “aromatizado con X” o “con aroma a X”, según proceda.

8.2.5 El nombre del producto puede incluir el tipo varietal.

8.2.6 Cuando se hayan sometido a un tratamiento de revestimiento característico, o a otro tratamiento análogo, como parte del nombre del producto, o cerca del mismo, deberán figurar declaraciones pertinentes; por ejemplo, “recubiertas con azúcar” o “recubiertas con X”.

8.2.7 Cuando las frutas se clasifican por tamaño, el tamaño (o los tamaños cuando se mezclan), tal como se define en cada uno de los anexos, podrá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca del nombre del mismo.

8.3 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 el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán sustituirse por una marca de identificación, siempre que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañen.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO⁶

Para comprobar el cumplimiento de esta norma deberán utilizarse los métodos de análisis que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma, así como los siguientes métodos de análisis.

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Frutas desecadas	Identificación de defectos	Descrito en la Norma	Inspección visual	I
Frutas desecadas	Humedad	AOAC 934.06	Gravimetría (horno de vacío)	I

⁶ El listado de métodos de análisis y muestreo se suprimirá cuando la CAC adopte la norma y esta se incluya en CXS 234-1999.

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I - Muestreo Normal

Nivel de inspección II - Disputas, (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1 (Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
más de 240 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3
24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
más de 120 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2 000	13	2
2 001 - 7 200	21	3
7 201 - 15 000	29	4
15 001 - 24 000	38	5
24 001 - 42 000	48	6
más de 42 000	60	7

PLAN DE MUESTREO (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001 - 48 000	29	4
48 001 - 84 000	38	5
84 001 - 144 000	48	6
144 001 - 240 000	60	7
más de 240 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
2 400 o menos	13	2
2 401 - 15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 - 120 000	60	7
más de 120 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
600 o menos	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

ANEXO A: ALBARICOQUE DESECADO

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por albaricoques desecados el producto:

- 1) preparado a partir de fruta limpia, sana y madura de calidad apta para el consumo humano de variedades de *Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.)*; y
- 2) elaborado mediante secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación, que podrán ir precedidos de sulfuración, para obtener una forma de producto seco comercializable.

1.2 Formas de presentación

Se presentará el producto en una de las formas siguientes:

- 1) Enteros, con hueso;
- 2) Enteros, sin hueso;
- 3) Mitades – frutas deshuesadas o con hueso que han sido cortadas longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales;
- 4) Cuartos – frutas deshuesadas o con hueso que han sido cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales;
- 5) Gránulos – fragmentos rotos o piezas pequeñas y formas y tamaños irregulares;
- 6) Trozos – albaricoques enteros y mitades de forma, tamaño y grosor irregulares, que han perdido su contorno normal y se han aplanado en el borde o en sus extremos.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 *Ingredientes básicos*

Albaricoques, tal como se definen en la Sección 1.1, Definición del producto.

2.1.2 *Ingredientes facultativos*

- 1) Harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) Aceites vegetales comestibles.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 *Contenido de humedad*

- 1) Los albaricoques desecados sin tratar tendrán una humedad de no más del 25% (en masa);
- 2) Los albaricoques desecados tratados con conservantes o conservados por otros medios (por ejemplo, pasteurización); tendrán un contenido de humedad entre más del 25% y el 40% (en masa).

2.2.2 *Clasificación por tamaño (facultativa)*

Los albaricoques desecados pueden ser clasificados por tamaño por:

- 1) el número de frutos por kg. (1.000 g.);
- 2) diámetro (diámetro significa la medida más corta en la cara de la mitad del albaricoque cuando se restablece su posición normal); o
- 3) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifique por tamaño de acuerdo a las prácticas comerciales existentes, deberá indicarse el método utilizado y el criterio de tamaño.

Los siguientes cuadros son orientativos; sin embargo, puede lograrse uniformidad en cuanto al tamaño de acuerdo a una de las alternativas siguientes:

- 1) **Por número:**

Código de tamaño	N.º de enteros con hueso por kg	N.º de enteros sin hueso por kg	N.º de mitades por kg
1	Más de 205	241 - 500	481 - 800
2	150 - 205	166 - 240	331 - 480
3	115 - 149	131 - 165	261 - 330
4	95 - 114	100 - 130	200 - 260
5	Menos de 95	Menos de 100	Menos de 200

2) Por diámetro:

Rango (mm)	Rango (pulgadas)
>34	>1 3/8
>31-34	>1 1/4 - 1 3/8
>28-31	>1 1/8 - 1 1/4
>25-28	>1 - 1 1/8
20 – 25	13/16 – 1
Menores de 20	Menores de 13/16

3) Se permiten gamas de calibres distintas de la opción 1) o 2) y códigos de calibre distintos de la opción 1), siempre que la gama utilizada se indique como corresponde, por ejemplo

Código de categoría	Número de frutas enteras sin hueso por kg
A	140 y menos o 32 mm y más
B	141-180 o 30 mm - 32 mm
C	181-220 o 26 mm - 29 mm
D	221-260 o 21 mm - 25 mm
E	261 y más o menos de 20 mm

O por número

Código de tamaño	Número de frutas por kg
1	≤100
2	101 – 120
3	121 – 140
4	141 – 160

Código de tamaño	Número de frutas por kg
5	161 – 180
6	181 – 200
7	201 – 220
8	≥ 221

2.2.3 Uniformidad

De tamaño generalmente uniforme según la categoría declarada, si la hubiere.

2.2.4 Tolerancia de tamaño

Tolerancia de tamaño del 10% en peso o en número para los productos que no se ajusten al tamaño indicado para el diámetro (si se clasifican por tamaño). (Si la clasificación por tamaño se ha determinado por el número de frutas por kilogramo, no procede).

2.2.5 Definición de defectos

- 1) Frutas con daños – afectadas por cualquier daño o macas en la superficie, debido a factores tales como granizo, etc., que abarquen más de 5 mm² de la superficie de la fruta.
- 2) Frutas con roturas – afectadas por cualquier daño al haberse cortado en mitades en forma inadecuada o debido a otras acciones mecánicas.
- 3) Frutas sin madurar – a las que generalmente falta azúcar y pueden tener un sabor ácido.
- 4) Daños causados por plagas – daños visibles causados por insectos, ácaros, roedores u otras plagas de animales.
- 5) Frutas sucias – afectadas por suciedad embebida o cualquier otra materia extraña.

2.2.6 Defectos y tolerancias

- 1) Exentas de daños, roturas, moho y frutas no maduras para las formas de presentación 1.2 1) a 3) según se describe en la Subsección 2.2.5 (véase la Subsección 3.2.5.1 de la norma general, donde se da la definición de la fruta con moho) y sujetas a las tolerancias establecidas en la Sección 2.2.6(2);
- 2) Las siguientes tolerancias para defectos se aplican a todas las formas de presentación, con excepción de la forma de presentación “trozos”.

Este cuadro no se aplica a los albaricoques desecados elaborados o destinados a la elaboración industrial, excepto cuando se mezclen con otros productos para consumo directo sin más preparación.

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas Porcentaje de productos defectuosos en número ⁷ o peso ⁸
1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos mínimos, de los cuales no más de:	20
1.1 Con moho	1
1.2 Podrido	2
1.3 Daños causados por plagas	4
1.4 Fermentado (sin tratar)	5

⁷ Porcentaje resultante de dividir el recuento de unidades defectuosas por el recuento del total de unidades.

⁸ % m/m

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas Porcentaje de productos defectuosos en número⁷ o peso⁸
1.5 Fermentado (tratado)	2
1.6 Defectos sustanciales en el color o la textura, daños por calor y quemaduras solares	10
1.7 Con manchas	10
1.8 Lesiones y callosidades	8
2. Tolerancia para otros defectos	
2.1 Materias vegetales extrañas, excepto huesos, fragmentos de huesos en las frutas deshuesadas (en masa).	0,5
2.2 Presencia de huesos, fragmentos de huesos y pedúnculos en las frutas deshuesadas (cada 100 unidades de albaricoques)	2
2.3 Presencia de piezas de albaricoque entre la fruta entera y las mitades	6
2.4 Albaricoques desecados de variedades distintas de las indicadas	10

Nota: Todas las unidades de muestra para la inspección de defectos serán de al menos 1 kg.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al Anexo A de esta Norma.

4. ETIQUETADO

Los albaricoques desecados que presenten un contenido de humedad entre el 25% (en masa) y el 40% (en masa) deberán etiquetarse como de alta humedad o con una denominación equivalente.

ANEXO B:**DÁTILES**

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN**1.1 Definición del producto**

Se entiende por dátiles el producto preparado a partir de frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera* L.), cuyo fruto:

- 1) ha sido recolectado en la fase de madurez apropiada;
- 2) ha sido escogido y limpiado para eliminar el fruto defectuoso y las materias extrañas;
- 3) puede estar sin hueso y sin corona;
- 4) puede estar secado o hidratado para reajustar el contenido de humedad;
- 5) puede estar lavado y/o pasteurizado; y
- 6) empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto.

1.2 Tipos varietales

Los tipos varietales se clasifican en:

- 1) Variedades de azúcar de caña (que contienen principalmente sacarosa), tales como Daglat Nuur (Deglet Noor) y Daglat Beidha (Deglet Beidha).
- 2) Variedades de azúcar invertido (que contienen principalmente azúcar invertido – glucosa y fructosa), tales como Barhi (Barhee), Saiidi (Saidy), Khadhraawi (Khadrawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi) y Sayir (Sayer).

1.3 Formas de presentación

1.3.1 Sin deshuesar en su estado natural (o intacto). Se pueden clasificar por forma de presentación de la siguiente manera:

- 1) En racimos (formados principalmente por el raquis y los tallos a los que se adhiere el fruto de forma natural);
- 2) En los tallos (tallos que están separados del raquis y a los que se adhiere el fruto de forma natural);
- 3) Separados en frutos individuales, pueden faltar los pedúnculos, dispuestos en capas o sueltos en el envase.
- 4) Los tallos presentados en racimos o separados del raquis deben tener al menos 10 cm de longitud y llevar un promedio de cuatro frutos por cada 10 cm de longitud.

Cuando los dátiles se presenten en tallos o grupos, podrá haber un máximo de 10% de dátiles sueltos.

Los extremos de los tallos deben estar cortados limpiamente.

1.3.2 Deshuesado y sin corona en su estado natural. Se pueden clasificar por forma de presentación de la siguiente manera:

- 1) Sin prensar o separados en frutos individuales dispuestos en capas o sueltos en el envase.
- 2) Prensados – los dátiles prensados en capas por procedimientos mecánicos.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**2.1 Composición****2.1.1 Ingredientes básicos**

Dátiles, tal como se definen en la Sección 1.1, Definición del producto

2.1.2 Ingredientes facultativos

Jarabe de glucosa

Harina de arroz blanco

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Contenido de humedad

Tipo varietal	Contenido máximo de humedad: % (por masa)
Variedades de azúcar de caña	26
Deglet Noor	30 (no elaborados, de conformidad con 1.1(4) y 1.1(5))
Variedades de azúcar invertido	30

2.2.2 Clasificación por tamaño (facultativa)

2.2.2.1 Los dátiles se pueden clasificar por tamaño dependiendo de las variedades. Cuando se clasifican por tamaño de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, deberá indicarse el método utilizado y el criterio de tamaño.

2.2.2.2 Tolerancia de tamaño

Tolerancia de tamaño del 10% en peso o en número para los productos que no se ajusten al tamaño indicado (si se clasifican por tamaño).

2.2.3 Definición de defectos

- 1) Macas – arañazos, alteración del color, quemaduras del sol, manchas oscuras, manchas negras o anomalías análogas en la superficie, que afectan a una superficie total superior a la de un círculo de 7 mm de diámetro o 5 mm de largo o de ancho.
- 2) Dañados – dátiles afectados por magullamiento o roturas de la carne, exponiendo el hueso en tal medida que menoscaba el aspecto del dátil.
- 3) Dátiles no polinizados – dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características de inmadurez y la ausencia de hueso en los dátiles enteros.
- 4) Daños por plagas – daños visibles causados por insectos, ácaros, roedores u otras plagas de animales.
- 5) Acidez – descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético por obra de levaduras y bacterias.
- 6) Podredumbre – dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

2.2.4 Defectos y tolerancias

- 1) Los dátiles sin deshuesar no presentarán daños significativos.
- 2) Los dátiles deberían estar prácticamente exentos de dátiles pertenecientes a variedades distintas de la indicada en el envase.
- 3) La tolerancia máxima para ciertos defectos definidos en 2.2.3 será la siguiente:

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas Porcentaje de productos defectuosos en número o peso
1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos mínimos, de los cuales no más de:	20
1.1 Frutos inmaduros o no polinizados	4
1.2 Frutos ácidos, podridos o con moho	1
1.3 Dañados por plagas	12

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas Porcentaje de productos defectuosos en número o peso
1.4 Con machas, descolorido o negro, quemado por el sol, carne agrietada	7
1.5 Dátiles pertenecientes a otras variedades distintas de las indicadas en el envase.	5
2. Tolerancias para otros defectos	
2.1 Materia extraña (por peso)	1
2.3 Presencia de periantos o parte del perianto en frutos sin hueso (en número)	2 cada 100 dátiles
2.4 Huesos (en la forma de presentación sin hueso)	No más de dos huesos o cuatro trozos de huesos por cada 100 dátiles

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los humectantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al Anexo B de esta Norma.

4. ETIQUETADO

- 4.1** El nombre del producto será "dátiles" u, opcionalmente, "dátiles cubiertos con jarabe de glucosa".
- 4.2** En la presentación se indicará "sin hueso" o "con hueso", según proceda.
- 4.3** El nombre del producto podrá incluir el nombre del tipo varietal, por ejemplo, "Hallaawi", "Sayer", "Khadhraawi" "Daglat Noor", "Barhee", "Majhoul", "Boufeggous", "Najda" u otros; la subforma "prensados" o "no prensados", así como la designación del tamaño.

5. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

5.1 Disposiciones especiales para el muestreo de los dátiles

5.1.1 Muestra a granel

Escoger al azar no menos de dos envases por cada porción de 1 000 kg del lote. De cada envase se tomará una muestra de 300 g y, en todo caso, lo suficiente para obtener una muestra a granel no inferior a 3 000 g. Utilizar la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la Norma.

ANEXO C

UVAS PASAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por uvas pasas o uvas secas sanas el producto:

- 1) preparado a partir de frutas o racimos de uvas de las variedades que se ajusten a las características del *Vitis vinifera* L. (con exclusión de las pasas de Corinto);
- 2) elaboradas por medio de secado en una forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.

1.2 Formas de presentación

1.2.1 Grupos de tipos

- 1) Sin pepitas – pasas preparadas con uvas que carecen naturalmente de pepitas o tienen muy pocas.
- 2) Con pepitas – pasas preparadas con uvas que tienen pepitas que pueden o no quitarse en la elaboración.

1.2.2 Formas de presentación

- 1) Con pepitas – cuando no se quitan las pepitas en los tipos que las tienen.
- 2) Sin pepitas – cuando se han quitado mecánicamente las pepitas en los tipos que las tienen.
- 3) En racimo – con las pasas adheridas al tallo del racimo principal.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Uvas pasas, tal como se definen en la Sección 1.1, Definición del producto.

2.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) Harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) Aceites vegetales comestibles;

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Contenido de humedad

Contenido máximo de humedad:
% (por masa)

Tipo Moscatel Málaga	31
Monukka y variedades con pepitas-	19
Todos los demás tipos o formas de presentación	18

2.2.2 Clasificación por tamaños

La clasificación por tamaños es facultativa. Sin embargo, cuando se realiza, el tamaño se determina mediante:

- 1) cribado, es decir, diámetro mínimo; o
- 2) recuento, es decir, número máximo de uvas por unidad de 100 g.

2.2.3 Definiciones de defectos

- 1) Trozos de pedúnculo – porción de la rama o del tallo principal.

- 2) Pedicelo – Pequeños tallos leñosos desecados de longitud superior a 3 mm que unen la uva a la rama del racimo, estén o no adheridos a la uva pasa. (Los pedicelos no se considerarán defecto en las uvas pasas de tipo Moscatel Málaga "con pedicelo" o en los lotes presentados con pedicelo. Al considerar las tolerancias para pedicelos en "porcentaje numérico", los pedicelos que estén sueltos se contarán como si estuvieran unidos a una uva pasa).
- 3) Uvas pasas no maduras o subdesarrolladas – son las uvas pasas que:
- tienen poquísimos peso y cuya falta de tejidos azucarados indica un desarrollo incompleto;
 - están completamente arrugadas y carecen prácticamente de pulpa; y
 - pueden estar duras.
- 4) Uvas pasas dañadas – uvas pasas afectadas por quemaduras del sol, cortes en la piel, daños mecánicos u otros defectos similares que afecten gravemente al aspecto, comestibilidad, calidad de conservación o condiciones para el transporte.

En las formas de presentación "sin pepitas", los deterioros mecánicos derivados de la eliminación de pedicelos no se consideran daño.

- 5) Uvas pasas azucaradas – uvas pasas con cristales de azúcar externos o internos que estén muy visibles y afecten seriamente el aspecto de la uva pasa. Las uvas pasas recubiertas de azúcar, o a las que se añade azúcar deliberadamente, no se consideran "uvas pasas azucaradas".
- 6) Pepitas (en la forma de presentación "sin pepitas") – pepitas prácticamente enteras, plenamente desarrolladas, que no se ha logrado eliminar en la elaboración de las uvas pasas que se presentan sin pepitas.

2.2.4 Defectos y tolerancias

- 1) Las uvas pasas no contendrán defectos excesivos (se definan o no específicamente en esta norma y sin rebasar los límites autorizados en la misma). Algunos defectos corrientes tal como se definen en el párrafo 2.2.3 no deberán exceder las limitaciones especificadas, como sigue:

Defectos permitidos	Porcentaje por peso		Piezas por recuento en 100 g	
	Sin pepitas	Con pepitas	Sin pepitas	Con pepitas
1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos.				
Tolerancias totales:	15	15	-	-
1.1 Uvas subdesarrolladas	5	8	-	-
1.2 Con moho	4	4	-	-
1.3 Daños por plagas, quemaduras solares, daños mecánicos	3	3	-	-
1.4 Uvas con semillas en las formas de presentación sin semillas	-	-	1	-
1.5 Uvas con pedicelo adherido (únicamente se aplica a las uvas pasas en las formas de presentación sin pedicelo)	-	-	3	1
2. Tolerancias para otros defectos				

Defectos permitidos	Porcentaje por peso		Piezas por recuento en 100 g	
	Sin pepitas	Con pepitas	Sin pepitas	Con pepitas
2.1 Materia vegetal extraña, excluidos los trozos de pedicelo	0,03	0,03	-	-
2.2 Materia AJENA	0,01	0,01	-	-
2.3 Azucarado	15	15	-	-
2.4 Trozos de pedicelo (cantidad máxima de trozos en 1kg)	-	-	2	2

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- 3.1 Los humectantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al anexo C de esta norma.
- 3.2 El dióxido de azufre (SIN 220) como decolorante para las uvas pasas blanqueadas utilizado de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) es aceptable para su uso en los alimentos que se ajusten al Anexo C de esta Norma.

4. ETIQUETADO

4.1 Nombre del producto

- 4.1.1 El nombre del producto será "uvas pasas" o "sultanas" en aquellos países en que el nombre de sultana sirve para describir ciertos tipos de uvas pasas.
- 4.1.2 Si las uvas pasas están blanqueadas, deberá figurar como parte del nombre una descripción tal y como las que se empleen habitualmente en el país en que se vendan, por ejemplo: "blanqueadas", "doradas" o "doradas blanqueadas".
- 4.1.3 Si las uvas pasas son del tipo con pepitas, el nombre del producto incluirá, según los casos:
- 1) la descripción "sin pepitas" o "con pepitas quitadas";
 - 2) la descripción "con pepitas sin quitar" o "con pepitas" o descripciones análogas que indiquen que las pasas no son de la variedad natural sin pepita, excepto para la forma en racimo y el tipo Moscatel Málaga.
- 4.1.4 Si las uvas pasas se presentan en forma de racimo, la denominación del producto deberá incluir la descripción "en racimo", o una descripción análoga apropiada.
- 4.1.5 Si las uvas pasas no tienen los pedicelos eliminados intencionalmente, la denominación del producto deberá incluir la descripción "con pedicelo", o una descripción análoga apropiada, excepto para las formas en racimo y el tipo Moscatel Málaga.
- 4.1.6 Cuando las uvas pasas se hayan sometido a un tratamiento de revestimiento característico o a otro tratamiento análogo, como parte del nombre del producto, o cerca del mismo, podrán figurar declaraciones pertinentes; por ejemplo, "revestidas con azúcar" o "revestidas con x".
- #### 4.2 Declaraciones facultativas
- 4.2.1 Las uvas pasas pueden designarse como "Naturales" cuando no se han sometido al remojo en una solución de lejía alcalina como ayuda del secado ni se han sometido al tratamiento de blanqueo.
- 4.2.2 Las uvas pasas pueden designarse "sin pepitas" cuando sean de ese tipo.
- 4.2.3 El nombre del producto puede incluir la variedad, o el grupo del tipo varietal de las uvas pasas.

ANEXO D

LONGÁN DESECADO

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

El longán desecado es el producto preparado a partir de frutos frescos maduros de *Dimocarpus longan* Lour., de la familia de las *Sapindaceae*, con cáscara o sin cáscara, deshuesados o sin deshuesar y deshidratados sin sumergirlos en una solución azucarada antes del secado.

1.2 Formas de presentación

- 1) Longán entero desecado: fruta, sin cáscara y sin deshuesar.
- 2) Pulpa de longán desecado: fruta entera sin cáscara y deshuesada de forma, tamaño y grosor irregulares.
- 3) Longán desecado relleno con pasta de fruta: fruta entera sin cáscara y deshuesada de forma, tamaño y grosor irregulares, rellena con pasta de fruta.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 *Ingredientes básicos*

Longán, según se definen en la Sección 1.1.

2.1.2 *Ingredientes facultativos*

Material de relleno comestible, como pasta de fruta.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 *Contenido de humedad*

Longán desecado	Contenido máximo de humedad: % (por masa)
Longán entero desecado:	13,5 (fruta entera, incluida la pulpa, las semillas y la cáscara) 17 (solo la pulpa)
Pulpa de longán desecado	18
Longán desecado relleno con pasta de fruta	Deberá estar suficientemente seco para garantizar la inocuidad alimentaria

2.2.2 *Clasificación*

De conformidad con los defectos permitidos en la Sección 2.2.6 Defectos y tolerancias, las siguientes formas de presentación de los longanes desecados pueden clasificarse en las categorías siguientes:

1) Longán entero desecado

"Categoría Extra", "Categoría I", "Categoría II", "Categoría III".

2) Pulpa de longán desecado

"Categoría Extra", "Categoría I", "Categoría II".

Los defectos permitidos no deberán afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, conservación y presentación en el envase.

2.2.3 Clasificación por tamaños

La clasificación por tamaño de los longanes es facultativa. Sin embargo, cuando se realiza, el tamaño, para las siguientes dos formas de presentación de los longanes desecados, se determina del modo siguiente:

1) Longán entero desecado

El tamaño se determina por el diámetro de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de tamaño	Diámetro (cm)
1	≥2,8
2	< 2,8 - 2,5
3	< 2,5 - 2,2
4	< 2,2 - 2,0
5	< 2,0 - 1,8

2) Pulpa de longán desecado

El tamaño se determina por el número de frutos por 100 g, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de tamaño	Número de frutas enteras sin cáscara y deshuesadas por 100 g
1	50 – 60
2	6170
3	71 – 85
4	86 y más

2.2.4 Tolerancia de tamaño

Para todas las categorías, tolerancia del 10% en número o en peso de longanes desecados que correspondan al tamaño inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

2.2.5 Definición de defectos

Defectos	Definición
Grietas	Rotura en la superficie de la fruta, causada por acciones mecánicas.
Defecto en la forma	Deformación de la cáscara causada por el proceso de secado que afecta a más del 20% de la superficie total de los longanes enteros desecados.
Manchas de jarabe	Manchas causadas por la filtración de jarabe de longán a través de las grietas o pedúnculos durante la deshidratación.
Rotura de la pulpa	Pulpa de longán desecado afectada por desgarro en dos o más partes.

2.2.6 Defectos y tolerancias

La tolerancia para los defectos definidos en la Sección 2.2.6 será la siguiente:

1) Longán entero desecado

Defectos	Máximo tolerado % (por masa)			
	Categoría extra	Categoría I	Categoría II	Categoría II
Grietas	1	2	3	4
Defecto en la forma	3	5	7	10
Manchas de jarabe	1	5	10	15

2) Pulpa de longán desecado

Defectos	Máximo tolerado % (por masa)		
	Categoría extra	Categoría I	Categoría II
Rotura de la pulpa	1	2	10
MVE	1	2	5

3) Longán liofilizado relleno con pasta de fruta

La tolerancia máxima para la pulpa rota será del 7% en masa.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 "Longán entero desecado"

No se permite ninguno.

3.2 "Pulpa de longán desecado" y "longán liofilizado relleno con pasta de fruta"

Solo los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en la "pulpa de longán desecado" y el "longán liofilizado relleno con pasta de fruta" que se ajusten al Anexo D de esta Norma.

4. ETIQUETADO

4.1 El nombre del producto será "longán desecado", "longán deshidratado", o "longán liofilizado", según proceda.

4.2 La indicación de la forma de presentación será "longán entero desecado", "pulpa de longán desecado", "pulpa de longán liofilizado" o "pulpa de longán liofilizado relleno de", según proceda.

ANEXO E

CAQUI DESECADO

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por caqui desecado el producto:

- 1) preparado a partir de fruta limpia, sana y madura de calidad apta para el consumo humano de las variedades que se ajusten a las características del *Diospyros kaki Thunb*; y
- 2) elaborado mediante secado al sol u otros métodos de deshidratación para obtener una forma de producto seco comercializable.

1.2 Formas de presentación

La forma de presentación puede clasificarse en:

- 1) Entero: fruta entera, sin pelar o pelada, no deshuesada o la deshuesada y aplanada.
- 2) Rodajas/piezas: carne de caqui, pelada, deshuesada y cortada en rodajas de forma, tamaño y grosor irregulares.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 *Ingredientes básicos*

Frutas como se definen en la Sección 1.1.

2.1.2 *Ingredientes facultativos*

- 1) Harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) Aceites vegetales comestibles;
- 3) Material comestible que pueda ser adecuado para el relleno de producto.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 *Color, sabor, aroma y textura*

El caqui desecado tendrá el color, el sabor y el olor normales característicos de los caquis desecados de la variedad de caqui que corresponda.

2.2.2 *Contenido de humedad*

Caqui desecado	Contenido de humedad % (por masa)
1) Caqui entero desecado	No menos de 20 y no más de 35
2) Fruta semidesecada con alto contenido de humedad	No menos de 35 y no más de 60
3) Carne de caqui desecado, pelado, deshuesado y cortado en rodajas	No menos de 15 y no más de 40

2.2.3 *Clasificación por tamaños*

La clasificación por tamaño de los caquis desecados es facultativa. Sin embargo, cuando se realiza, el tamaño se determina del modo siguiente:

- 1) El caqui entero desecado puede clasificarse de acuerdo con el Cuadro 1.

Cuadro 1: Caqui entero desecado

Código de tamaño	N.º de frutas por 1 kg

1	Más de 34
2	26 – 33
3	21 – 25
4	16 – 20
5	Menos de 15

- 2) Los caquis enteros semidesechados/con alto contenido de humedad pueden clasificarse de acuerdo con el cuadro 2.

Cuadro 2: Caqui entero semidesechado/con alto contenido de humedad

Código de tamaño	N.º de frutas por 1 kg
1	Más de 21
2	16 - 20
3	11 - 15
4	Menos de 10

2.2.4 Tolerancia de tamaño

Tolerancia de tamaño del 10% para los productos que no se ajusten al tamaño indicado (si se clasifican por tamaño).

2.2.5 Definición de defectos

- Grietas – Roturas en la superficie de la fruta.
- Defecto en la forma – Deformación en forma circular causada por el proceso de secado que afecta a más del 20% de la superficie total de los caquis enteros desecados.
- Frutas sucias – Afectadas por suciedad embebida o cualquier otra materia extraña visible.

2.2.6 Defectos y tolerancias

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas porcentaje de producto defectuoso, en peso
1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos mínimos, de los cuales no más de:	10
1.1 Lesiones, callosidades y daños causados por el calor durante el secado, cortes, pulpa rota, grietas, defectos en la forma.	5
1.2 Con moho	3
1.3 Dañados por plagas, podredumbre o deterioro	3
1.4 Materia extraña, fragmentos de piel entre fruta pelada	2
1.5 Materia ajena	1

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas porcentaje de producto defectuoso, en peso
2. Presencia de piezas entre las frutas enteras peladas	10

Nota: Todas las unidades de muestra para la inspección de defectos serán de al menos 1 kg.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al anexo E of esta norma.

4. ETIQUETADO

- 4.1 El nombre del producto será "caqui desecado", "caqui deshidratado" o "caqui entero semidesecado", según proceda.
- 4.2 La indicación de la forma de presentación será "caqui entero desecado sin piel" o "Rodajas o piezas de caqui desecado sin piel" según proceda.

ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL PARA MEZCLAS DE FRUTAS EN CONSERVA**(en el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a las mezclas de frutas en conserva en general, según se definen en la Sección 2 y también establece disposiciones específicas para los productos incluidos en los anexos. En todos los casos, esta Norma abarca los productos que están destinados 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. Las disposiciones de la Norma general se aplican a todos los productos, salvo que se especifique lo contrario.

Esta Norma no abarca:

- 1) los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en regímenes especiales;
- 2) los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar;
- 3) productos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Se entiende por mezclas de frutas en conserva el producto:

- 1) preparado a partir de una mezcla de pequeñas frutas enteras o pequeños trozos de frutas tal como se definen en la Sección 2.2. Formas de presentación, sanas, frescas, congeladas o en conserva, procesadas térmicamente o procesadas por otros métodos físicos y que hayan alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. No se elimina ninguno de sus elementos característicos esenciales. Se someten a operaciones de lavado, pelado, extracción del corazón, extracción del pedúnculo, clasificación, corte, recorte, extracción de las semillas, extracción del hueso, etc., según sea aplicable para la fruta respectiva en una preparación culinaria normal, dependiendo del tipo de producto;
- 2) (a) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado, incluidos otros ingredientes facultativos según se indican en las secciones 3.1.2 y 3.1.3; o
(b) envasado al vacío con un líquido de cobertura que no exceda el 20% del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere una presión interna de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación¹; y
- 3) tratado de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase, para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

2.2 Formas de presentación

En la presente Norma, la forma de presentación se refiere a la naturaleza de la combinación de frutas en el producto, por ejemplo, 2 frutas, 3 frutas, frutas tropicales, frutas no tropicales, etc. Para los productos incluidos en los anexos, únicamente se permitirán las formas de presentación que figuran en cada uno de los anexos. Para los productos no incluidos en los anexos, se permite cualquier forma de presentación que cumpla con las disposiciones de esta Norma general, tal como se indica en la Sección 2.2.1.

2.2.1 Otras formas de presentación

Para los productos no incluidos en los anexos, se permitirá cualquier forma de presentación del producto a condición de que:

- 1) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- 2) se describa debidamente en la etiqueta para evitar confundir o inducir a error al consumidor.

¹ Los productos envasados a alto vacío tienen usualmente una presión interna de 300 milibares o más por debajo de la presión atmosférica (en función del tamaño del envase y otros factores relevantes).

2.3 Tipo varietal

Para los productos incluidos en los anexos, podrá utilizarse el tipo varietal definido en cada uno de los anexos. Para los productos no incluidos en los anexos, podrá utilizarse cualquier variedad o tipo comercial apropiado para conserva.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas, según se definen en la Sección 2 y en los diferentes los anexos, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto, de conformidad con la Sección 3.1.3.

3.1.2 Ingredientes facultativos

Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de los anexos. Para los productos no incluidos en los anexos, los ingredientes facultativos de las mezclas de frutas en conserva pueden ser, entre otros:

- 1) Especies y hierbas culinarias², aceites de especias
- 2) Aloe vera

3.1.3 Medios de cobertura

De conformidad con las *Directrices para los líquidos de cobertura para las frutas en conserva* (CXG 51-2003). Además, se permite el zumo (jugo) de piña clarificado.

La concentración de cualquier almíbar utilizado como medio de cobertura deberá determinarse por referencia a su valor medio, pero ninguno de los envases podrá contener una concentración de un contenido de sólidos solubles (Brix) menor que la de la categoría inmediatamente inferior.

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Color, sabor, aroma y textura

Las mezclas de frutas en conserva deberán tener el color, el sabor y el aroma normales de las mezclas de frutas en conserva, que correspondan al tipo de fruta, al líquido de cobertura y a los ingredientes facultativos utilizados, además de poseer la textura característica del producto.

3.2.2 Proporciones de las frutas

Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de los anexos. Para los productos no incluidos en los anexos, se debería permitir cualquier proporción de frutas para las mezclas de frutas en conserva que no sean las especificadas en cada uno de los anexos.

3.2.3 Tamaño y forma de las frutas

Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de los anexos. Para los productos no incluidos en los anexos, el tamaño y la forma de las frutas serán las adecuadas para el producto.

3.2.4 Defectos y tolerancias

Para los productos no incluidos en los anexos, las mezclas de frutas en conserva deberán estar esencialmente exentas de defectos. Para los productos incluidos en los Anexos los defectos no deberían estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en cada uno de los anexos.

3.3 Clasificación de “defectuosos”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos de calidad aplicables, según lo establecido en la Sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) deberían considerarse “defectuosos”.

3.4 Aceptación del lote

² De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando se disponga de ellas.

Debería considerarse que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables a los que se hace referencia en las secciones 3.1.3 y 3.2 cuando:

- 1) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.3, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5; y
- 2) se cumplan los requisitos de las secciones 3.1.3 y 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Para los productos incluidos en los anexos, únicamente están justificadas tecnológicamente y pueden utilizarse en los productos contemplados en la presente Norma las clases de aditivos alimentarios que se enumeran a continuación y en cada uno de los anexos.

Para los productos no incluidos en los anexos, se pueden utilizar las clases de aditivos alimentarios que se enumeran a continuación, así como también se pueden justificar otras clases de aditivos alimentarios en función de las características de la fruta utilizada y del producto en general.

- 4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de acidez, antioxidantes y agentes endurecedores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.
- 4.2 Los aromatizantes usados en los productos regulados por la presente Norma (es decir, tanto los productos incluidos en los Anexos como los productos no contemplados en ellos) deberían cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTES

- 5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- 5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), del *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva* (CXC 2-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90 % de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). 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. Esta disposición no se aplica a las frutas envasadas al vacío.

En caso de envases flexibles o de plástico rígido, estos deberían llenarse tanto como sea viable desde el punto de vista comercial.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen en la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes en cada uno de ellos. En el caso de los productos no incluidos en los anexos, el peso escurrido del producto no deberá ser inferior al 50%, calculado con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno³.

7.1.4.2 Aceptación del lote

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.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 Para los productos incluidos en los anexos, los nombres de las mezclas de frutas en conserva deberán ser aquellos definidos en cada uno de los anexos. Para los productos no incluidos en los anexos, deberían permitirse nombres específicos de mezclas de frutas en conserva, siempre y cuando no induzcan a error o a engaño al consumidor.

8.2.2 Para los productos incluidos en los anexos, cuando las frutas están clasificadas por tamaño, su tamaño (o los tamaños cuando exista una mezcla de estos), según se define en cada uno de los anexos, podrá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca de este.

8.2.3 El nombre del producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la Sección 2.1.(2) (a). Para las mezclas de frutas en conserva envasadas de acuerdo con la Sección 2.1.(2) (b), la leyenda “envasado al vacío” deberá situarse en la designación comercial del producto o muy cerca de esta.

8.2.4 Para los productos incluidos en los anexos, el nombre del producto deberá incluir la indicación de la forma de presentación, según se establece en la Sección 2.2.

8.2.5 Para los productos no incluidos en los anexos, si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar inducir a error o a engaño al consumidor.

8.2.6 Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.2, cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “aromatizado con x” o “con sabor a x”, según proceda.

8.2.7 El nombre del producto podrá incluir el tipo de variedad.

8.3 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 o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

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 MUESTREO⁴

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma deberán utilizarse los métodos de análisis que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

⁴ La lista de muestreo se eliminará cuando la norma sea adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius y se incorpore al documento CXS 234-1999.

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I - Muestreo Normal

Nivel de inspección II - Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1 (Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
más de 240 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
más de 120 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
más de 42 000	60	7

PLAN DE MUESTREO 1 (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
más de 240 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
2 400 o menos	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
más de 120 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
600 o menos	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

ANEXO A
CÓCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA

Además de las disposiciones generales aplicables a las mezclas de frutas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

El cóctel de frutas en conserva es el producto preparado a partir de una mezcla de pequeñas frutas y pequeños trozos de fruta tal como se enumeran en la Sección 1.3.

1.2 Formas de presentación

1.2.1 - Cóctel de frutas - 5 frutas

Mezcla de las cinco frutas definidas en la Sección 1.3, en que las peras pueden reemplazarse por manzanas.

1.2.2 - Cóctel de frutas - 4 frutas

Mezcla de cuatro frutas descritas en la Sección 1.3, con la salvedad de que:

- 1) se puede prescindir de las cerezas; o
- 2) se puede prescindir de las uvas.

1.3 Tipo varietal

Las frutas serán de las siguientes especies/variedades y tendrán las formas y características que se describen a continuación:

Nombre común	Nombre científico	Forma	Otras características
Manzanas	<i>Malus domestica</i>	Sin piel, sin corazón, en cubos	Cualquier cultivar de la especie mencionada
Cerezas	<i>Prunus cerasus</i> L.	En mitades o enteras, con o sin hueso	(i) de cualquier variedad dulce y clara; o (ii) de color rojo artificial; o (iii) de color rojo artificial con aromatizantes añadidos, ya sean naturales o sintéticos,
Uva	<i>Vitis vinifera</i> L. o <i>Vitis labrusca</i> L.	Variedades enteras sin semillas	
Melocotones (duraznos)	<i>Prunus persica</i> L.	Trozos sin piel, deshuesados, en cubos	Variedades amarillas firmes, incluidas las de hueso libre y de pulpa pegada al hueso, pero excluidas las de nectarina
Peras	<i>Pyrus communis</i> L. o <i>Pyrus sinensis</i> L.	Trozos sin piel, sin corazón, en cubos	Cualquier variedad de la especie mencionada

Piña	<i>Ananas comosus</i> L.	Sin piel, sin corazón, en sectores o en cubos	Cualquier variedad de la especie mencionada
------	--------------------------	-----------------------------------------------	---------------------------------------------

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Frutas según se definen en la Sección 1.

2.1.2 *Ingredientes facultativos*

Espicias y hierbas culinarias².

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color – El cóctel de frutas en conserva deberá tener un color normal, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas coloreadas, lo cual no se considerará un defecto.

2.2.2 Sabor – El cóctel de frutas en conserva deberá tener el sabor normal, característico de cada fruta que contenga y de toda la mezcla o el sabor característico que confieran los ingredientes facultativos.

2.2.3 Textura – Los ingredientes de fruta no deberán ser ni demasiado firmes ni demasiado blandos, según lo apropiado para la fruta respectiva.

2.2.4 *Proporciones de las frutas*

Los productos deberán contener frutas en las proporciones que se indican a continuación, basadas en los pesos individuales de frutas escurridas en relación con los pesos escurridos de todas las frutas:

	Cóctel de frutas - 5 frutas	Cóctel de frutas - 4 frutas
Melocotones (duraznos)	30% a 50%	30% a 50%
Peras o manzanas	25% a 45%	25% a 45%
Piña	6% a 16%	6% a 25%
		y, o bien
Uva	6% a 20%	6% a 20%
		o
Cerezas	2% a 6%	2% a 15%

2.2.5 *Tamaños y formas de las frutas*

2.2.5.1 *Melocotones (duraznos), peras/manzanas o piñas (ananás) en cubos*

El 75% o más de todas esas frutas escurridas tendrán una forma aproximada de un cubo que:

- 1) no tenga más de 20 mm en su arista mayor; y
- 2) no pueda pasar por una malla cuadrada de 8 mm.

2.2.5.2 *Sectores de piñas (ananás)*

El 80% o más de toda la piña (ananás) escurrida tendrá aproximadamente forma de cuña de las siguientes dimensiones:

- 1) arco exterior - 10 a 25 mm; y
- 2) espesor - 10 a 15 mm; y
- 3) radio (desde el arco interior al exterior) - 20 a 40 mm.

2.2.5.3 Cerezas o uvas enteras

El 90% o más, en número (basado en el promedio de la muestra), de uvas enteras o de cerezas enteras, tendrán una forma aproximadamente normal salvo en lo que se refiere a su preparación adecuada (como, la eliminación de los pedúnculos o huesos) y:

- 1) no estarán partidas en dos o más partes;
- 2) no estarán gravemente magulladas, mutiladas o desgarradas.

2.2.5.4 Mitades de cerezas

El 80% o más, en número (basado en el promedio de la muestra), de las cerezas serán mitades aproximadas, que no estén partidas en dos o más partes.

2.2.6 Definición de defectos

- 1) Trozos de frutas con macas – consistentes en trozos de fruta con manchas superficiales oscuras, manchas que penetran en la fruta y otras anomalías.
- 2) Piel – considerado como defecto únicamente cuando se presenta en frutas peladas o procedente de ellas.
- 3) Material de huesos – consistente en trozos de hueso de fruta y en puntas duras y agudas de hueso; no se tienen en cuenta los fragmentos muy pequeños de hueso de menos de 5 mm en su mayor dimensión que no tienen bordes y puntas agudas.

2.2.7 Tolerancias para los defectos

El cóctel de frutas en conserva deberá estar prácticamente exento de defectos dentro de los límites prescritos que se indican a continuación:

Defectos	Límites máximos (basados en el peso de la fruta escurrida)
(1) Trozos de frutas con macas	20% m/m Total de las unidades de fruta afectadas
(2) Piel (basados en el promedio)	25 cm ² de la superficie total por kg
(3) Material de huesos (basados en el promedio)	1 trozo, de cualquier tamaño, por 2 kg
(4) Pedúnculos pequeños (basados en el promedio) (como, por ejemplo, los de las uvas)	5 por kg
(5) Pedúnculos grandes (basados en el promedio) (como los de los melocotones (duraznos), peras o cerezas)	1 pedúnculo grande, o un trozo del mismo, por kg

3. PESOS Y MEDIDAS

3.1 *Peso escurrido mínimo*

El peso del producto escurrido no será inferior al 60% del peso de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.

4. ETIQUETADO

4.1 Nombre del producto

4.1.1 La designación del producto deberá ser “Cóctel de frutas”.

ANEXO B:
ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA

Además de las disposiciones generales aplicables a las mezclas de frutas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

La ensalada de frutas tropicales en conserva es el producto preparado a partir de una mezcla de frutas básicas enumeradas en la Sección 1.3.1 "Frutas básicas" a la que podrán añadirse una o más frutas facultativas, enumeradas en la Sección 1.3.2 "Frutas facultativas".

1.2. Formas de presentación

El ingrediente de frutas consistirá en cada uno de los dos grupos enumerados en la Sección 1.3.1 "Frutas básicas" al que podrá añadirse una o más de las frutas tropicales incluidas en la Sección 1.3.2 "Frutas facultativas".

1.3 Tipo varietal

1.3.1 Frutas básicas

- 1) Piña – trozos gruesos, bocaditos, piezas, cubo de la especie *Ananas comosus* (L.) Merrill.
- 2) Papaya – piezas, cubos o rodajas de la especie *Carica papaya* L.

1.3.2 Frutas facultativas

Se puede utilizar cualquier tipo de fruta tropical apto para el consumo. En el siguiente cuadro figura una lista no exhaustiva de frutas tropicales facultativas, especies y formas:

Nombre común	Nombre científico	Forma
Banana (plátano)	especies cultivadas comestibles de <i>Musa</i>	Rodajas o cubos.
Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	Piezas, cubos o rodajas.
Anacardo	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Como pulpa.
Pitahaya	<i>Hylocereus undatus</i> , <i>Britt. Et. Rose</i>	Trozos gruesos, cubos.
Pomelo	<i>Citrus reticula</i> MACFAD	Segmentos enteros o mitades.
Uva	Especies cultivadas comestibles de <i>Vitis</i>	Uvas enteras de cualquier variedad sin semillas.
Guayava	<i>Psidium guajava</i> L.	Cuartos, trozos gruesos, cubos o piezas.
Jaquero	<i>Artocarpus integrifolia</i> L.	Rodajas o trozos gruesos.
Litchi	<i>Litchi chinensis</i> SONN	Segmentos enteros o rotos (y sin hueso).
Longán	<i>Euphoria longan</i> (LOUR. STEUD.)	Segmentos enteros o rotos (y sin hueso).
Mango	<i>Mangifera indica</i> L.	Rodajas, cubos o secciones.
Melón	<i>Cucumis melo</i> L.	Rodajas, cubos o bolas.

Nombre común	Nombre científico	Forma
Naranja	<i>Citrus sinensis</i> (L.) OSBECK y <i>Citrus reticulata</i> BLANCO (incluidas las mandarinas)	Segmentos enteros.
Granadilla	Especies cultivadas comestibles de <i>Passiflora</i>	Pulpa (carne) con o sin semillas.
Granada	<i>Punica granatum</i>	Arilos
Rambután	<i>Nephelium lappaceum</i> L.	Segmentos enteros o rotos (y sin hueso).
Sandía	<i>Citrullus lanatus</i>	Rodajas, cubos o bolas.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Frutas tropicales según se definen en las secciones 1.3.1 y 1.3.2.

2.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) Aloe vera
- 2) Nata de coco (gel o jalea de coco)
- 3) Puré de frutas tropicales
- 4) Zumos (jugos) de frutas tropicales
- 5) Especies y hierbas culinarias², aceites de especias.
- 6) Cerezas: cualquier variedad de la especie *Prunus cerasus* L. y que pueden ser:
 - (i) de cualquier variedad dulce y clara; (ii) de color rojo artificial; o
 - (iii) de color rojo artificial con aromatizantes añadidos, ya sean naturales o sintéticos.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color, sabor, aroma y textura

2.2.1.1 Color

La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá tener el color característico de las mezclas de frutas elaboradas, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas coloreadas o de otras frutas o zumos (jugos) de frutas utilizados como medio de cobertura, como la granada o la granadilla.

2.2.1.2 Sabor y aroma

La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá tener el sabor y el olor normales característicos de la mezcla particular de frutas.

2.2.1.3 Textura

La textura del ingrediente de fruta deberá ser apropiada para la fruta respectiva.

2.2.2 Proporción de frutas

Las frutas deberán tener las proporciones que se indican a continuación, basadas en los pesos individuales de fruta escurrida en relación con el peso escurrido de todas las frutas.

	Mínimo	Máximo
Frutas básicas		
<i>Piña (ananá)</i>	20%	70%

<i>Papaya</i>	20%	70%
Frutas facultativas	<u>5%</u>	<u>20%</u>

2.2.3 Definición de defectos

- 1) **Trozos de frutas con macas** – consistentes en trozos de fruta con manchas superficiales oscuras, manchas que penetran en la fruta y otras anomalías.
- 2) **Piel** – considerado como defecto únicamente cuando se presenta en frutas peladas o procedente de ellas.

2.2.4 Tolerancias para los defectos

La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá estar sustancialmente exenta de defectos dentro de los límites prescritos a continuación:

Defecto	Límites máximos
(1) Trozos de frutas con macas	2 trozos/100 g de fruta escurrida
(2) Piel (basado en promedios)	6,5 cm ² /500 g del contenido total
(3) Semillas (salvo en la granadilla, la granada y la pitahaya) Material de semilla y materia vegetal extraña	2 g/500 g del contenido total

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 *Peso escurrido mínimo*

El peso del producto escurrido no será inferior al 50% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.

4. ETIQUETADO

4.1 Nombre del producto

4.1.1 La designación del producto deberá ser “Ensalada de frutas tropicales”, u otro que describa con precisión el producto y que no resulte engaño o confuso para el consumidor.

CUESTIONES RELATIVAS AL CCFA**Parte A: JUSTIFICACIONES TECNOLÓGICAS PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y LAS DOSIS DE USO PERTINENTES****(PARA INFORMACIÓN Y ADOPCIÓN DE MEDIDAS POR PARTE DEL CCFA)**

El CCFA, en su 49.^a reunión, solicitó al CCPFV que proporcionara respuestas más concluyentes sobre la justificación tecnológica del uso de “emulsionantes, estabilizadores, espesantes” en general y de goma xantana (SIN 415) en particular, en la categoría de alimentos 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas) y en la categoría de alimentos 14.1.3 (Néctares de frutas y hortalizas) en general y en una serie de subcategorías específicas.¹

La 29.^a reunión del CCPFV no logró resolver todas las cuestiones que se solicitaron. La 29.^a reunión del CCPFV consideró que se necesitaba una aclaración adicional con respecto a la clasificación adecuada de los productos de zumos (jugos) y néctares con aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes, tales como emulsionantes, estabilizadores y espesantes.

La 29.^a reunión del CCPFV formuló las siguientes recomendaciones:

Pectinas

Recomendar la inclusión de pectinas (SIN 440) en un nivel de uso de BPF en los cuadros 1 y 2 de la NGAA para la categoría de alimentos 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas) con la nota 35 y para la categoría de alimentos 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas) con las notas 35 y 127.

- Nota 35: Solo para uso en los zumos (jugos) turbios.
- Nota 127: Sobre la base que se sirve al consumidor.

Solicitar aclaraciones al CCFA sobre la clasificación adecuada de los productos de zumos (jugos) y néctares con “aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes” y presentó las siguientes acciones/observaciones ([hacer clic aquí](#) para ver la compilación de las sugerencias):

- Informar al CCFA que existía una presencia significativa en el mercado de preparados de zumos (jugos) y néctares con “aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes”, tales como emulsionantes, estabilizadores y espesantes.
- Informar al CCFA que un paso indispensable para solucionar algunas de las cuestiones relativas a los aditivos alimentarios era aportar claridad a la clasificación adecuada, en la NGAA, de los preparados de zumos (jugos) y néctares que cuentan con “aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes”, tales como emulsionantes, estabilizadores y espesantes.
- Solicitar al CCFA que indicara cómo clasificar correctamente en la NGAA los zumos (jugos) y néctares preparados con “aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes”.
- Informar al CCFA que la adición de “aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes” no debería dar lugar a una disminución de los sólidos solubles en el zumo (jugo) o, en el caso del zumo (jugo) exprimido, a un cambio en el volumen.
- Solicitar al CCFA que brindara aportaciones sobre cómo definir correctamente “aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes”.

Solicitar al CCFA la clasificación de mezclas de zumos (jugos) de frutas y hortalizas y néctares en la NGAA. Se formularon las siguientes observaciones:

- Informar al CCFA que existía una presencia significativa en el mercado de mezclas de zumos (jugos) de frutas y hortalizas y néctares.
- Informar al CCFA que la amplia categoría de alimentos 14.1.2 sugería que estas clases de productos deberían incluirse dentro de la categoría de alimentos 14.1.2; sin embargo, no hubo consenso en el CCPFV y fueron necesarias más aclaraciones por parte del CCFA, especialmente teniendo en cuenta que no existe una norma del Codex para los zumos (jugos) y néctares de hortalizas.

La 49.^a reunión del CCFA invitó al Comité a proporcionar la información disponible sobre la justificación tecnológica del uso de colorantes en las patatas (papas) fritas²

¹ REP17/FA, párr. 14(ii)

² REP17/FA, párr. 14(iii)

La 29.^a reunión del CCPFV formuló las siguientes recomendaciones:

- Informar al CCFA que existían opiniones divergentes sobre la justificación tecnológica del uso de aditivos colorantes en las patatas (papas) fritas congeladas. Aunque los aditivos colorantes acentuaran el color y pueden, por tanto, ayudar a que se reduzca la formación de acrilamida en las patatas (papas) fritas congeladas, los miembros no llegaron a un consenso respecto a si dicho uso era necesario dada la existencia de otros medios para reducir la acrilamida.
- Solicitar al CCFA que abordase la cuestión y que remitiese de nuevo este asunto al CCPFV solo en el caso de que el CCFA necesitara nueva información que todavía no hubiera sido debatida por el CCFA y el CCPFV.

La 50.^a reunión del CCFA solicitó orientaciones del Comité sobre la justificación tecnológica del uso de reguladores de la acidez en general y lactato de calcio (SIN 327) específicamente, en la categoría de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas) en general y en el zumo de ciruela china en particular³

La 29.^a reunión del CCPFV formuló las siguientes recomendaciones:

- En general, no existió justificación tecnológica para el uso del lactato de calcio como regulador de la acidez en los productos que se encuentran dentro de la categoría de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas).
- Según las pruebas de las que se dispone, el zumo de ciruela china no estaba comprendido en la categoría de alimentos 14.1.2.1 (zumos (jugos) de frutas). Por lo tanto, la cuestión de si el lactato de calcio estaba técnicamente justificado para el zumo de ciruela china quedaba fuera del ámbito del debate sobre los aditivos alimentarios para la categoría de alimentos 14.1.2.1 (zumos (jugos) de fruta).
- Al parecer, el zumo de ciruela china es un producto de la categoría de alimentos 14.1.4 (bebidas a base de agua aromatizadas). El uso del lactato de calcio ya estaba permitido como aditivo del cuadro 3 en dosis de BPF para los productos de la categoría de alimentos 14.1.4.
- Se informó al CCFA que las cuestiones pendientes no podían resolverse en ese momento hasta que no se siguiera profundizando en el debate sobre la clasificación adecuada de los productos de zumos (jugos) con aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes.

El CCFA solicitó orientación sobre el uso de los reguladores de la acidez en general y fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542), y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337), específicamente, en las categorías de alimentos 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas), 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas), 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas) y 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas) y las dosis máximas de uso necesarias para lograr el efecto tecnológico deseado⁴.

La 29.^a reunión del CCPFV formuló las siguientes recomendaciones:

- Incluir los fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542) y los tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en los cuadros 1 y 2 de la NGAA para la categoría de alimentos 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas) con notas 33, 40, 127 y con un límite máximo de uso de 1000 mg/kg como fósforo.

Nota 33: Como fósforo

Nota 40: Trifosfato pentasódico (SIN 451(i)) solamente, para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos

Nota 127: Sobre la base que se sirve al consumidor.

- Se informó al CCFA que las cuestiones pendientes no podían resolverse en ese momento hasta que no se siguiera profundizando en el debate sobre la clasificación adecuada de los productos de zumos (jugos) con aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes.

El CCFA solicitó orientación al CCPFV sobre la justificación tecnológica para el uso de polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) en la Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) (CXS 115-1981)⁵

La 29.^a reunión del CCPFV formuló las siguientes recomendaciones:

³ REP18/FA, párr. 86 (ii) y CCFA50/CRD 2, página 12

⁴ REP18/FA, párr. 86 (iii) y CCFA50/CRD 2, página 13

⁵ REP19/FA, párr. 134

- Informar al CCFA de que existía una justificación tecnológica para el uso de polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) como agente espesante en la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981) (solo en el tipo mostaza) cuyo nivel máximo está limitado por las BPF. (Véase el Apéndice VII, Parte B, (A)).

Parte B: ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

(Para su aprobación)

Nota: El texto nuevo se indica en **negrita/subrayado**. El texto que se debe suprimir se indica mediante tachado.

(A). Enmiendas propuestas a la Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) (CXS 115-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Nombre del aditivo	Dosis máxima
4.5 Espesantes (en tipo de mostaza solamente)		
	Goma guar	Limitada por las BPF
	Goma arábica	
	Goma de algarrobo	
	<u>Polisacáridos de semillas de tamarindo</u>	

(B). Enmiendas propuestas a la Norma para los brotes de bambú en conserva (CXS 241-2003)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Reguladores de la acidez

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez de conformidad con el cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995). Además:

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<u>SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337</u>	Tartratos	1300 mg/kg Como ácido tartárico

(C). Enmiendas propuestas a la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CXS 296-2009)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.2 Reguladores de la acidez

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	3000 mg/kg

4.5 Conservantes

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200, 201 , 202, 203	Sorbatos	1000 mg/kg
210-213	Benzoatos	1 000 mg/kg
220-225, 539	Sulfitos	50 mg/kg como SO ₂ residual en el producto final, a excepción de cuando están elaborados con fruta sulfitada, donde la dosis máxima permitida es de 100 mg/kg en el producto final.

Apéndice VIII

ENMIENDA PROPUESTA A LA NORMA PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CXS 320-2015) (para su aprobación)

Nota: El texto nuevo se indica en **negrita/subrayado**. El texto que se debe suprimir se indica mediante tachado.

ANEXO PARA LAS PATATAS (PAPAS) FRITAS

2.2 2 Requisitos analíticos

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

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