

# 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

Tema 2 del programa

CX/PFV 20/29/2  
Noviembre de 2019

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

Trabajo por correspondencia a través de la plataforma en línea del Codex

### CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS O SUS ÓRGANOS AUXILIARES

#### A. PERÍODOS DE SESIONES 40.º, 41.º Y 42.º DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC)

##### CUESTIONES QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO

##### Normas y textos afines aprobados por la Comisión<sup>1</sup>

1. La CAC, en su 40.º período de sesiones, aprobó:
  - El Anexo sobre las piñas en conserva (para su inclusión en la *Norma para algunas frutas en conserva* [CXS 319-2015]);
  - Los anexos para algunas hortalizas congeladas rápidamente (para su inclusión en la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* [CXS 320-2015]);
  - La enmienda a la *Norma para algunas frutas en conserva* (CXS 319-2015);
  - Las enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, es decir, las normas para *las castañas en conserva* y *el puré de castañas en conserva* (CXS 145-1985), *las frutas y hortalizas encurtidas* (CXS 260-2007), *las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009), *el puré de manzanas en conserva* (CXS 17-1981), *el cóctel de frutas en conserva* (CXS 78-1981), *la ensalada de frutas tropicales en conserva* (CXS 99-1981), *pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981), *el kimchi* (CXS 223-2001) y *las frutas de hueso en conserva* (CXS 242-2003).

##### Revocación de normas vigentes y textos afines del Codex<sup>2</sup>

2. En su 40.º período de sesiones, la CAC acordó revocar:
  - La *Norma para las zanahorias congeladas rápidamente* (CXS 140-1983), la *Norma para el maíz en la mazorca congelado rápidamente* (CXS 133-1981), la *Norma para el puerro congelado rápidamente* (CXS 104-1981) y la *Norma para el maíz en grano entero congelado rápidamente* (CXS 132-1981) tras la aprobación de la Norma para hortalizas congeladas rápidamente y sus anexos correspondientes.

##### Aprobación de nuevos trabajos<sup>3</sup>

3. En su 40.º período de sesiones, la CAC aprobó los nuevos trabajos, con la recomendación propuesta por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 73.ª reunión sobre la Norma para los anacardos, la conversión de la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* (CXS 306R-2011) en una norma mundial, la revisión de la *Norma para la salsa picante de mango* (CXS 160-1987), la Norma para la batata desecada, la conversión de la *Norma regional para el gochujang* (CXS 294R-2009) en una norma mundial, la Norma para frutas desecadas (incluidos los caquis desecados), la Norma para las frutas mixtas en conserva (Revisión de la *Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva* [CXS 99-1981]).

##### Gestión del trabajo<sup>4</sup>

4. En su 40.º período de sesiones, la CAC convino en que el CCPFV trabajaría por correspondencia hasta el 41.º período de sesiones de la Comisión (2018) a los siguientes efectos:

<sup>1</sup> REP17/CAC, párrs. 15-16 y Apéndice III.

<sup>2</sup> REP17/CAC, párr. 82 y Apéndice V.

<sup>3</sup> REP17/CAC, párrs. 87-96 y Apéndice VI.

<sup>4</sup> REP17/CAC párrs. 95-96, REP18/CAC párrs. 87-88, REP19/CAC párrs. 106-108.

- (i) Establecer prioridades para su labor en relación con las propuestas de nuevos trabajos y los trabajos pendientes sobre el examen de las normas vigentes;
  - (ii) Preparar un plan de trabajo para abordar su labor general;
  - (iii) Preparar recomendaciones para el 41.º período de sesiones de la Comisión sobre la creación de grupos de trabajo por medios electrónicos (GTE) con el fin de llevar a cabo la labor de establecimiento de normas, según las prioridades determinadas en el plan de trabajo, con el objetivo de que fueran examinadas por una reunión presencial del CCPFV que se celebraría en 2019.
5. En su 41.º período de sesiones, la CAC hizo suyas las siguientes recomendaciones de la Presidencia del CCPFV:
- (i) Establecer los siete GTE (frutas desecadas, salsa de ají (chiles), gochujang, ensalada de frutas en conserva, salsa picante de mango, respuesta al CCFA y respuesta al CCMAS) encargados de preparar los anteproyectos con miras a recabar observaciones y someterlos a la consideración del CCPFV; y
  - (ii) Celebrar una reunión presencial del Comité en una ocasión adecuada.
6. En su 42.º período de sesiones, la CAC aceptó las propuestas de la Presidencia del CCPFV de:
- (i) pedir al CCPFV que continuara su labor por correspondencia; y
  - (ii) evaluar si resultaría apropiado celebrar una reunión presencial en 2020.

## **B. OTROS ÓRGANOS AUXILIARES**

### **SEPTUAGÉSIMA SÉPTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO<sup>5</sup>**

#### **CUESTIONES QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO**

7. En su 77.ª reunión el Comité Ejecutivo tomó nota del interés en activar el trabajo sobre los anacardos y de que se alentaba a los miembros a participar en la labor del CCPFV, lo que podría debatirse más a fondo en los próximos Comités Coordinadores de la FAO/OMS (CCR).

### **REUNIONES 49.ª, 50.ª Y 51.ª DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA)**

#### **CUESTIONES QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS**

##### Justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios<sup>6</sup>

8. En su 49.ª reunión, el CCFA convino en solicitar al CCPFV que proporcionara respuestas más concluyentes sobre la justificación tecnológica para el uso de:
- i) "Emulsionantes, estabilizadores, espesantes" y goma xantana (SIN 415) en la categoría de alimentos 14.1.2 "Zumos (jugos) de frutas y hortalizas" y 14.1.3 "Néctares de frutas y hortalizas";
  - ii) Reguladores de la acidez y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 "Frutas desecadas";
  - iii) Tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.6 "Productos para untar a base de frutas, (p. ej., salsa picante) excluidos los indicados en la categoría 04.1.2.5".
9. En su 49.ª reunión el CCFA convino en reiterar que la justificación tecnológica del uso de colorantes en las patatas (papas) fritas era competencia del CCPFV y alentar a los miembros y observadores a presentar al CCPFV la información disponible sobre la justificación tecnológica del uso de colorantes para su consideración.
10. En su 50.ª reunión, el CCFA convino en pedir orientación al CCPFV sobre:
- i) El uso de reguladores de la acidez en general y del lactato de calcio (SIN 327) concretamente en la categoría de alimentos 14.1.2.1 "Zumos (jugos) de frutas" en general, y en el zumo (jugo) de ciruela china en particular;
  - ii) El uso de reguladores de la acidez en general y fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(v); 542), y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337), concretamente, 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

<sup>5</sup> REP18/EXEC párr. 43.

<sup>6</sup> REP17/FA párr. 9-14, REP18/FA, párr. 86, REP19/FA, párr. 134.

“Concentrados para néctares de hortalizas” y las dosis máximas de uso necesarias para lograr el efecto tecnológico deseado.

11. En su 51.<sup>a</sup> reunión el CCFA acordó lo siguiente:
- i) Solicitar orientación al CCPFV sobre la justificación tecnológica para el uso de polisacárido de semillas de tamarindo (SIN 437) en la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981); y
  - ii) Solicitar al CCPFV, si determinara que dicho uso estaba justificado tecnológicamente, que revisara la Norma CXS 115-1981 con el fin de reflejar el uso del aditivo para la función tecnológica adecuada con el nivel máximo, de acuerdo con las BPF.

#### Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios<sup>7</sup>

12. En su 50.<sup>a</sup> reunión, el CCFA acordó recomendar que al CCPFV que considerase la posibilidad de revocar las siguientes disposiciones, teniendo en cuenta la falta de especificaciones del JECFA:

- i) Hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) en la *Norma para los brotes de bambú en conserva* (CXS 241-2003); y
- ii) Hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) en la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009);
- iii) Sorbato de sodio (SIN 201) en la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009).

#### Plan de trabajo para la futura armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos<sup>8</sup>

13. El CCFA, en su 50.<sup>a</sup> reunión, acordó lo siguiente:
- i) Publicar el documento de orientación como documento de información en el sitio web del Codex e informar a los comités pertinentes para su referencia; e
  - ii) Informar a comités de productos y a los comités coordinadores regionales FAO/OMS sobre el plan de armonización del CCFA y solicitar especialmente al CCPFV y a otros comités que considerasen la posibilidad de dar prioridad a la armonización inicial de las normas para productos del ámbito de su comité a fin de apoyar los trabajos del CCFA sobre armonización de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) previstos para el curso de los próximos dos años.

### **TRIGÉSIMA OCTAVA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS (CCMAS)**

#### CUESTIONES QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO

##### Planes de muestreo para el ginsén y para las hortalizas congeladas rápidamente<sup>9</sup>

14. En su 38.<sup>a</sup> reunión, el CCMAS no aprobó los planes de muestreo para el *ginseng* y las hortalizas congeladas rápidamente, puesto que los valores del cuadro no correspondían a los recomendados en las *Directrices generales sobre muestreo* (CXG 50-2004) y no quedaba claro si el plan de muestreo por atributos se aplicaba realmente a los atributos o a las características que se podrían describir como variables. El CCMAS hizo notar que ya se había planteado una cuestión similar al CCPFV en relación con el plan de muestreo para el *ginseng*, y que el CCPFV había respondido que, si el plan de muestreo que volvía a someterse a examen no era apropiado, el CCMAS debería elaborar planes de muestreo apropiados. El Comité tomó nota del ofrecimiento de Nueva Zelandia (que presidió el GTE sobre el examen del GL 50) de elaborar una plantilla que proporcionase orientación a los comités para la elaboración de planes de muestreo y, por lo tanto, convino en aplazar la decisión sobre la elaboración de planes de muestreo en este momento.

15. El Comité, en dicha reunión, señaló además que se habían ratificado planes de muestreo similares en el pasado para las frutas y hortalizas elaboradas y que el CCMAS tendría necesidad de abordar todos los planes de muestreo en forma exhaustiva a fin de evitar incoherencias en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234) o las normas para productos.

##### Plantilla para planes de muestreo<sup>10</sup>

<sup>7</sup> REP18/FA, párrs. 48, 134

<sup>8</sup> REP18/FA, párr. 48.

<sup>9</sup> REP17/MAS, párrs. 14-15

<sup>10</sup> REP17/MAS, párrs. 14, 18, 24

16. En su 38.<sup>a</sup> reunión, el CCMAS acordó que facilitaría a los comités sobre productos una plantilla para la elaboración de planes de muestreo en el caso de que el Comité deseara esperar los planes de muestreo en elaboración hasta el momento en que el CCMAS facilitara dicha plantilla.

#### Presentación de los métodos de análisis por comités<sup>11</sup>

17. En su 38.<sup>a</sup> reunión, el CCMAS acordó recordar a los comités que, cuando se remitan métodos al CCMAS para su aprobación, estos métodos deberían indicar también el principio, así como la tipificación propuesta para los métodos.

#### CUESTIONES QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

##### Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente: método para los ácidos grasos libres<sup>12</sup>

18. En su 38.<sup>a</sup> reunión, el CCMAS señaló que los métodos para la determinación de los ácidos grasos libres eran para grasas y aceites y no para alimentos, y que era necesario un método para la extracción de grasas antes de utilizar los métodos sugeridos.

19. El Comité acordó por consiguiente solicitar al CCPFV que recomendara un método para la extracción de grasas.

#### **Vigésima cuarta reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)**

#### CUESTIONES QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO

##### Integridad y autenticidad de los alimentos y fraude alimentario<sup>13</sup>

20. En su 24.<sup>a</sup> reunión, el CCFICS prosiguió los debates sobre el tema de la integridad y la autenticidad de los alimentos y el fraude alimentario, y observó que el trabajo era amplio y podría superponerse con los mandatos de otros comités, por lo que el CCFICS podría considerar la posibilidad de solicitar asesoramiento a la Comisión y a los comités pertinentes.

21. El CCFICS acordó también informar al Comité Ejecutivo, a la Comisión y a sus órganos auxiliares, incluido el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP), sobre las deliberaciones en curso referentes a este tema.

#### **Reuniones 44.<sup>a</sup> y 45.<sup>a</sup> del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)**

#### CUESTIONES QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO

##### Orientación para el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor<sup>14</sup>:

22. En su 44.<sup>a</sup> reunión, el CCFL señaló que muchas normas para productos (entre otras, las presentadas para su ratificación) contenían disposiciones para envases no destinados a la venta al por menor que hacían referencia a un texto normalizado aplicable a esta disposición que había sido ratificado por el CCFL en reuniones anteriores y actuales, y acordó informar a los comités sobre la labor en curso del CCFL en relación con la orientación para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, a fin de que supieran que tal vez fuera necesario ajustar o eliminar las disposiciones normalizadas vigentes para hacer referencia a la citada orientación.

23. En su 45.<sup>a</sup> reunión, el CCFL avanzó en el trabajo sobre esta cuestión, acordó remitir el anteproyecto de revisión a la CAC para su adopción en el trámite 5 en su 42.<sup>o</sup> período de sesiones, e informar a los comités pertinentes sobre productos acerca del progreso del trabajo.

#### **Vigésima primera reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)**

#### CUESTIONES QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

##### Norma para los dátiles frescos<sup>15</sup>

24. En su 21.<sup>a</sup> reunión, el CCFFV sostuvo un debate general centrado en la mejor manera de diferenciar los productos que debían incluirse en el anteproyecto de normas para los dátiles frescos de los que ya estaban incluidos en la *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985), y en el modo de lograr que no hubiera solapamiento entre ambas normas.

---

<sup>11</sup> REP17/MAS, párr. 27

<sup>12</sup> REP17/MAS párr. 12-13

<sup>13</sup> REP19/FICS, párrs. 54-60.

<sup>14</sup> REP18/FL párr. 20, REP19/FL párr. 64

<sup>15</sup> REP20/FFV, párrs. 51-62

25. En su 21.<sup>a</sup> reunión, el CCFFV acordó informar al CCPFV de que estaba elaborando una norma para los dátiles frescos y solicitar a dicho Comité que aclarase si en la Norma CXS 143-1985 se habían cubierto los dátiles frescos en todas sus fases con su diferente contenido de humedad, es decir, la fase khalal, en la que no supera el 85%, la fase rutab, en la que no supera el 45% y la fase tamar, en la que no supera el 25%, cosechados frescos y consumidos sin ningún tipo de elaboración, adición de ingredientes ni de aditivos alimentarios.