

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



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

REP17/PFV

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

40.º período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias (CICG), Ginebra (Suiza),

17 - 22 de julio de 2017

INFORME DE LA 28.^A REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Washington D.C., Estados Unidos de América

12 – 16 de septiembre de 2016

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	iii
Situación de los trabajos	
Informe de la 28. ^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	1
	Párrafo(s)
Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 3
Aprobación del Programa provisional (tema 1 del programa)	4 - 5
Cuestiones remitidas al Comité planteadas por la Comisión del Codex Alimentarius o sus órganos auxiliares (tema 2 del programa)	6 - 11
Anteproyecto de anexo sobre las piñas en conserva (para su inclusión en la <i>Norma para algunas frutas en conserva</i> (CODEX STAN 319-2015) (tema 3 del programa)	12 – 27
Anteproyecto de anexos para hortalizas congeladas rápidamente y Métodos de análisis para hortalizas congeladas rápidamente (para su inclusión en la <i>Norma para hortalizas congeladas rápidamente</i> (CODEX STAN 320-2015)) (tema 4 del programa)	28 - 43
Disposiciones sobre aditivos alimentarios en algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (tema 5 del programa)	44 – 84
Documento de debate sobre la normalización de los productos secos y deshidratados (tema 6 del programa)	85 – 98
Estado de los trabajos sobre la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (tema 7 del programa)	99 – 112
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 8 del programa)	
Documento de debate sobre los trabajos futuros del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas	113 - 115
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 9 del programa)	116

LISTA DE ANEXOS

		Página
ANEXO I:	Lista de participantes	15
ANEXO II:	Anteproyecto de Anexo sobre las piñas en conserva	22
ANEXO III:	Enmienda a la <i>Norma para algunas frutas en conserva</i> (CODEX STAN 319-2015)	27
ANEXO IV:	Anteproyecto de anexos sobre algunas hortalizas congeladas rápidamente (incluyendo los métodos de análisis y muestreo para hortalizas congeladas rápidamente)	28
ANEXO V:	Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en algunas normas para frutas y hortalizas elaboradas	60

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Encomendado a	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
Miembros/ 73. ^a reunión CCEXEX/ 40.º periodo de sesiones de la CAC	Observaciones/ Aprobación	Anexo sobre las piñas en conserva (para su inclusión en la <i>Norma para algunas frutas en conserva</i>)	CXS 319-2015	5/8	26, Ap. II
Miembros/ 73. ^a reunión CCEXEX/ 40.º periodo de sesiones de la CAC	Observaciones/ Aprobación	Anexos sobre algunas hortalizas congeladas rápidamente (para su inclusión en la <i>Norma para hortalizas congeladas rápidamente</i>)	CXS 320-2015	5/8	43, Ap. IV
40.º periodo de sesiones de la CAC	Aprobación	Enmienda al ámbito de aplicación de la <i>Norma para algunas frutas en conserva</i>	CXS 319-2015	-	27, Ap. III
40.º periodo de sesiones de la CAC	Aprobación	Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (pendientes de aprobación por el CCFA)		-	69, 82, 83, Ap. V
		<i>Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva</i>	CXS 145-1985		
		<i>Norma para las frutas y hortalizas encurtidas</i>	CXS 260-2007		
		<i>Norma para las confituras, jaleas y mermeladas</i>	CXS 296-2009		
		<i>Norma para la compota de manzanas en conserva</i>	CXS 17-1981		
		<i>Norma para cóctel de frutas en conserva</i>	CXS 78-1981		
		<i>Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva</i>	CXS 99-1981		
		<i>Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)</i>	CXS 115-1981		
		<i>Norma para el kimchi</i>	CXS 223-2001		
		<i>Norma para las frutas de hueso en conserva</i>	CXS 242-2003		
40.º periodo de sesiones de la CAC	Revocación	<i>Norma para la piña en conserva</i>	CXS 42-1981	-	29, 42, 76
		<i>Norma para los brécoles congelados rápidamente</i>	CXS 110-1981	-	
		<i>Norma para las coles de Bruselas congeladas rápidamente</i>	CXS 112-1981	-	
		<i>Norma para las coliflores congeladas rápidamente</i>	CXS 111-1981	-	
		<i>Norma para patatas (papas) fritas congeladas rápidamente</i>	CXS 114-1981	-	
		<i>Norma para los frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente</i>	CXS 113-1981	-	
		<i>Norma para los guisantes (arvejas) congelados rápidamente</i>	CXS 41-1981	-	
		<i>Norma para las espinacas congeladas rápidamente</i>	CXS 77-1981	-	

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS			
Encomendado a	Objetivo	Texto/Tema	Párr.
Miembros/ 73. ^a reunión CCEXEC/ 40.º período de sesiones de la CAC	Observaciones/ Información/ Aprobación	Estado de los trabajos sobre la revisión de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas y trabajos futuros. El CCPFV, en su 28. ^a reunión, acordó lo siguiente: la Secretaría del Codex emitirá una carta circular para solicitar observaciones sobre la revisión de los 18 códigos pendientes del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, así como sobre toda nueva propuesta de trabajos para el Comité; las propuestas de nuevos trabajos serán presentadas a CCEXEC, en su 73. ^a reunión, por los países involucrados para su examen crítico; la CCA, en su 40.º período de sesiones, establecerá la necesidad de convocar una reunión del comité en función del volumen de los nuevos trabajos.	112, 115, 116
73. ^a reunión CCEXEC	Vigilancia	El CCPFV, en su 28. ^a reunión, reafirmó que los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, tal como figuran en el Manual de Procedimiento, son suficientes para asignar prioridades a sus trabajos	8
CCMAS	Ratificación	El CCPFV, en su 28. ^a reunión, acordó mantener los planes de muestreo actuales en la <i>Norma para los productos a base de ginseng</i> (CXS 321-2015) y que, en caso de que se requiriese un plan de muestreo variable, el CCMAS podría elaborar una propuesta oportuna que cumpla con las <i>Directrices generales sobre muestreo</i> (CAC/GL 50-2004)	11
CCMAS	Ratificación	Métodos de análisis y muestreo para hortalizas congeladas rápidamente, para su inclusión en los <i>Métodos de análisis y de muestreo recomendados</i> (CXS 234-1999)	43, Ap. IV
49. ^a reunión del CCFA	Ratificación	Disposiciones sobre aditivos alimentarios para algunas frutas y hortalizas elaboradas, castañas en conserva y puré de castañas en conserva y frutas y hortalizas encurtidas	51, 66, 69, Ap. II, IV y V
49. ^a reunión del CCFA	Información	Debate sobre la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios o clases funcionales en determinadas categorías de frutas y hortalizas elaboradas	81

LISTA DE SIGLAS

CCA	Comisión del Codex Alimentarius
CCASIA	Comité coordinador FAO/OMS para Asia
CCEXEC	Comité Ejecutivo del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre aditivos alimentarios
CCMAS	Comité sobre métodos de análisis y toma de muestras
CCSCH	Comité sobre especias y hierbas culinarias
CEPE	Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas
CL	Carta circular
CRD	Documento de sala
EE.UU.	Estados Unidos de América
FAO	Organización para la Alimentación y la Agricultura
GT	Grupo de trabajo
GTE	Grupo de trabajo electrónico
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)
MR-CCA	Método recomendado por la CCA
NCA	Nivel de calidad aceptable
NGAA	Norma General para los Aditivos Alimentarios
OMC	Organización Mundial del Comercio
SIN	Sistema internacional de numeración
UE	Unión Europea

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) celebró su 28.^a reunión en Washington D.C., Estados Unidos de América, del 12 al 16 de septiembre de 2016, por amable invitación del Gobierno de Estados Unidos de América. Presidió la reunión el Sr. Richard Boyd, jefe de la Oficina de Contratación de Servicios, División de Inspección de Cultivos Especializados, Programa de Frutas y Hortalizas del Servicio de Comercialización Agrícola, Estados Unidos de América. Asistieron 27 países miembros, una organización miembro, una organización de las Naciones Unidas y cinco organizaciones observadoras. Se adjunta la lista de participantes en el Anexo I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La Sra. Eleanor Starmer, Administradora del Servicio de Comercialización Agrícola, Ministerio de Agricultura de los EE.UU., pronunció el discurso principal. El Dr. Francisco Becerra, director adjunto de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Sra. Mary Frances Lowe, gerente del Codex, Oficina del Codex de los EE.UU., Ministerio de Agricultura, también se dirigieron a los asistentes a la reunión.

Distribución de competencias¹

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, conforme al párrafo 5, artículo II del Reglamento de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA PROVISIONAL (tema 1 del programa)²

4. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión y señaló que las cuestiones siguientes se examinarían en el marco de los temas del programa correspondientes:
 - Revisión de la *Norma para pistachos con cáscara* (CODEX STAN 131-1981) (propuesta de la República Islámica del Irán) – tema 6 del programa;
 - Propuestas preliminares de futuros trabajos (propuesta de India) – tema 7 del programa; y
 - Documento de debate sobre futuros trabajos del CCPFV (EE.UU.) – tema 8 del programa.
5. El Comité acordó igualmente establecer dos grupos de trabajo que deliberasen durante la reunión, como sigue:
 - Un grupo de trabajo sobre hortalizas congeladas rápidamente, a fin de que examinase las disposiciones técnicas contenidas en los anexos para las hortalizas congeladas rápidamente, entre ellas, las relativas a los métodos de análisis y toma de muestras (tema 4 del programa), presidido por los EE.UU. y copresidido por Francia.
 - Un grupo de trabajo sobre aditivos alimentarios para que examinase las disposiciones sobre los aditivos alimentarios de las normas en debate (temas 3 y 4 del programa), así como otras cuestiones conexas a los aditivos alimentarios planteadas durante la última reunión del comité (tema 5 del programa) y remitidos al CCPFV por el CCFA (tema 2 del programa), presidido por los EE.UU.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS O SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2 del programa)³

6. El Comité tomó nota de la información presentada en el documento de trabajo CX/PFV 16/28/2.
7. El Comité convino en lo siguiente:
 - La solicitud del CCASIA sobre la elaboración de una norma para el longán deshidratado se examinaría en el marco del tema 6 del programa;
 - La información proporcionada a la CAC en su 39.^o período de sesiones por los EE.UU., en calidad país anfitrión del CCPFV, sobre el posible aplazamiento del comité tras su 28.^a reunión en caso de que se finalizara la actual labor prioritaria y no se presentaran propuestas de nuevos trabajos, se examinaría en el marco del tema 8 del programa;
 - La solicitud del CCFA respecto de diversas disposiciones sobre aditivos alimentarios se examinaría en el marco del tema 5 del programa;

¹ CRD 1.

² CX/PFV 16/28/1.

³ CX/PFV 16/28/2; CRD 2 (Observaciones de Chile, Costa Rica, los EE.UU., Indonesia, Kenya, la Unión Europea, IFAC e IFU); CRD 6 (Observaciones de la India); CRD 7 (Observaciones de Israel); CRD 9 (Observaciones de la República de Corea); CRD 11 (Observaciones de los EE.UU.); CRD 12 (Observaciones de Tailandia).

- La solicitud del CCMAS para sustituir los métodos recomendados por el Codex (CAC/MR) por métodos validados internacionalmente se examinaría en el marco del tema 4 del programa;
- La Secretaría del Codex procedería a reemplazar el método CAC/RM 46-1972 (método para el llenado de envases de vidrio) por la ISO 82106 (Envases de vidrio – Determinación de la capacidad por el método gravimétrico) en todas las normas pertinentes para las frutas y hortalizas elaboradas.

Seguimiento de la elaboración de normas

8. El Comité recordó su respuesta a las preguntas sobre el estado de aplicación de Plan Estratégico (2014-2019) (actividad 1.1.1, relativa al uso de criterios específicos para la elaboración de normas) y reafirmó que, a efectos de asignar prioridades a los trabajos, los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos, tal como figuran en el Manual de Procedimiento, resultaban suficientes.⁴

Planes de muestreo en la Norma para los productos a base de ginseng (CODEX STAN 321-2015)

9. El Comité examinó nuevamente el plan de muestreo de la norma mencionada, ya que no había quedado claro para el CCMAS, en su 36.ª reunión, si el plan de muestreo por atributos se aplicaba efectivamente a los atributos y no a características que pudieran describirse como variables.
10. El Comité opinó que las características físicas y químicas constituyen factores de calidad para los cuales resultaría adecuado un plan de muestreo por atributos. Las características pueden ser conformes o no conformes en relación al límite señalado.
11. Por tanto, el Comité acordó conservar los planes de muestreo actuales en la Norma para los productos a base de ginseng. Asimismo, se convino que, de ser necesario un plan de muestreo por variables, el CCMAS podría elaborar una propuesta adecuada que cumpliera con los requisitos establecidos en las Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004).

ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE LAS PIÑAS EN CONSERVA (para su inclusión en la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015) (Tema 3 del programa)⁵

12. La delegación de Tailandia, en calidad de presidente del GTE sobre las piñas en conserva, presentó el documento CX/PFV 16/28/3 y señaló que el GTE había alcanzado un consenso en todas las cuestiones identificadas durante la última reunión del comité, excepto en lo relativo a las siguientes disposiciones: 1) la homogeneidad de tamaño para las piñas sin corazón en forma de cubos o dados y 2) las disposiciones sobre los aditivos alimentarios, para las cuales se presentaron dos opciones, respectivamente.

Acuerdos generales

13. El Comité acordó examinar el documento sección por sección, realizó enmiendas de forma y tomó las decisiones indicadas más adelante.
14. El Comité acordó que la sección 3 —aditivos alimentarios— se examinaría en el grupo de trabajo sobre aditivos alimentarios que se reuniría durante la reunión (establecido en el tema 2 del programa).

Sección 1.2.1.7 - Bocado

15. El Comité acordó mantener las palabras “razonablemente uniformes” ya que eran coherentes con las disposiciones de la norma existente y no se había informado de ningún problema comercial asociado a su aplicación.

Sección 2.1.1 - Ingredientes facultativos

16. El Comité acordó lo siguiente:
- Cambiar las palabras “plantas aromáticas” por “hierbas culinarias” con objeto de adaptar la terminología a la utilizada por el Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias;
 - Incluir las palabras “cuando estén disponibles” al referirse a las normas para las especias y hierbas culinarias como nota de pie de página, observando que actualmente no existen normas del Codex para dichos productos. Esto ayudaría a evitar cualquier posible malentendido sobre la existencia de dichas normas o de restricciones en la aplicación de las disposiciones del presente anexo.

⁴ REP15/PFV, párr. 8.

⁵ CX/PFV 16/28/3, CX/PFV 16/28/3-Add.1 (Observaciones de Colombia, Ecuador, los EE.UU., Filipinas, Ghana, la República Islámica del Irán, Kenya, Tailandia y la Unión Europea); CRD 3 (Observaciones de Nigeria y de la República de Corea); CRD 6 (Observaciones de la India).

Sección 2.1.2 - Medios de cobertura

17. El Comité reformuló la sección para que indicara claramente que se permitía el zumo (jugo) de piña clarificado ya que este tipo de zumo (jugo) no se encuentra incluido en las *Directrices para los líquidos de cobertura para las frutas en conserva* (CAC/GL 51-2003).

Sección 2.2.1.1 - Color

18. El Comité observó la existencia de diferentes tonos de color, desde el blanco hasta el amarillento o amarillo dorado, y que las vetas radiales resultaban más visibles en las variedades de color amarillo dorado. Por tanto, se acordó modificar la disposición para reflejar estas variaciones de color y contemplar las vetas blancas únicamente en las variedades de piña en las que sean visibles.

Sección 2.2.2 – Uniformidad de tamaño y forma

19. El Comité acordó no realizar cambios en la sección, ya que la sección 1.2.1.7 incluye disposiciones para los bocaditos en cuanto a la uniformidad del tamaño y, por tanto, no podría quedar exenta de los requisitos relativos a la uniformidad como en el caso de las “piezas” y “chips”.

Sección 2.2.2.1 f) - Cubos o dados

20. El Comité reconoció que la opción 1 refleja las prácticas industriales y comerciales actuales, mientras que la opción 2 es una nueva práctica que proporciona mayor flexibilidad para cubos o dados de menor tamaño. Aunque ambas opciones podrían ir de la mano, era necesario aclarar cuándo se podría aplicar cada una de las prácticas.
21. Por consiguiente, el Comité acordó combinar ambas opciones pero aclarando las condiciones en las que se aplica cada una de las disposiciones, es decir: a) cubos o dados mayores de 8 mm, b) cubos o dados de más de 3 g, y c) cubos o dados menores de 8 mm o 3 g.

Sección 3 – Aditivos alimentarios

22. Véase el tema 5 del programa.

Sección 4.2 – Peso escurrido mínimo

23. El Comité acordó mantener la sección sin cambios puesto que otras formas de presentación de las piñas, como las “piezas” o “lanzas o dedos”, no eran adecuadas para su envasado en “envases llenos”. Asimismo, dichas formas de presentación ya se encontraban cubiertas por los “envases ordinarios” puesto que las disposiciones referentes a estos tipos de envases se aplican a todas las formas de presentación, excepto las formas de presentación “entera”, “aplastada” o “en chips”.

Conclusión

24. El Comité observó que no existían otros asuntos pendientes en relación al anexo y que, por consiguiente, dicho anteproyecto podía avanzarse en el proceso de trámites.

Enmienda a la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015)

25. Tras el debate sobre la inclusión de los aditivos alimentarios con propiedades edulcorantes en la sección 3, en el que algunos países opinaron que deberían permitirse los edulcorantes en este producto, el comité convino en aclarar que el ámbito de aplicación de la norma únicamente se refiere a los productos normales y que, por tanto, no se aplica a aquellos productos en los que se ha eliminado total o parcialmente el azúcar y ha sido reemplazado por edulcorantes.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE LAS PIÑAS EN CONSERVA

26. El Comité acordó enviar el anteproyecto de anexo a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice II). El Anexo sustituirá a la *Norma para la piña en conserva* (CODEX STAN 42-1981).
27. El Comité acordó asimismo enviar a la Comisión, para su adopción, la enmienda del ámbito de aplicación de la *Norma para algunas frutas en conserva* (Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE ANEXOS PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (para su inclusión en la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 320-2015) y MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (para su inclusión en la sección 11 – Métodos de análisis y toma de muestras de la Norma CODEX STAN 320-2015) (Tema 4 del programa)⁶

28. La delegación de los EE.UU., en calidad de presidente del grupo de trabajo sobre hortalizas congeladas rápidamente establecido durante la reunión, presentó un resumen de las deliberaciones del grupo de trabajo e informó al comité que se abordaron todas las cuestiones generales sin resolver de los anexos así como las cuestiones específicas de los siete anexos, a excepción de lo siguiente 1) los defectos y tolerancias; 2) los métodos de análisis y muestreo, y 3) los aditivos alimentarios (entre otros, los coadyuvantes de elaboración) para las patatas (papas) fritas.
29. El Comité examinó los siete anexos según la revisión realizada por el grupo de trabajo establecido durante la reunión, ratificó todas las modificaciones propuestas por el grupo de trabajo, realizó las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones sobre las cuestiones sin resolver:

Tolerancias para los defectos en los anexos para las hortalizas congeladas rápidamente

30. El Comité examinó las dos propuestas sobre “defectos y tolerancias”, esto es, la opción 1, adoptar los cuadros de tolerancias de las normas existentes, que se basan en el método de recuento, y la opción 2, adoptar nuevos cuadros de tolerancias basados en el método de pesado.
31. El Comité también observó los siguientes puntos de vista expresados por las delegaciones.
32. Las delegaciones que apoyan la opción 1 señalaron que las tolerancias de los cuadros de las normas existentes llevan mucho tiempo siendo utilizadas en el comercio internacional sin que se haya informado de ningún problema en su aplicación y, por tanto, no existe justificación para cambiar a tolerancias nuevas como se propone en los cuadros de la opción 2.
33. Las delegaciones a favor de la opción 2 señalaron que las tolerancias de los cuadros eran más simples y más adecuadas para su uso; comparándolos con los cuadros existentes, ofrecen alternativas que toman en cuenta la amplia gama de formas, tamaños, pesos y formas de presentación de las hortalizas congeladas rápidamente. Además, se habían establecido a partir de estudios en curso llevados a cabo por la industria.
34. El Comité señaló que la opción 2 se basaba en estudios en curso cuyos resultados todavía no se encuentran disponibles y, por tanto, acordó mantener las tolerancias en los cuadros como aparecen en las normas existentes (opción 1). Sin embargo, como reconocimiento al esfuerzo realizado para desarrollar nuevas prácticas que podrían abordar mejor las tolerancias para los defectos para las hortalizas congeladas rápidamente, en cuanto se conozcan los resultados finales de los estudios mencionados en la opción 2 podrían ponerse en conocimiento de los miembros del Codex a través del envío de un documento proyecto solicitando la revisión de las secciones pertinentes de los anexos.

Anexo sobre las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente

Requisitos analíticos

35. El Comité examinó una propuesta para que las disposiciones sobre la grasa y el aceite extraído pudieran alinearse con las disposiciones correspondientes de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 210-1999), ya que podría existir una amplia lista de posibles aceites vegetales para freír y de sus mezclas y sería difícil determinar la grasa o el aceite predominante y su proporción en las mezclas. A su vez, esto dificultaría la medición del contenido de ácido graso libre siguiendo las disposiciones actuales en el anexo.
36. Sin embargo, el Comité acordó mantener la disposición actual ya que es lo suficientemente flexible para permitir el uso de ácido oleico o un índice de ácido graso equivalente basado en el ácido graso predominante en la grasa o el aceite, lo que refleja las actuales prácticas de laboratorio para la medición de este parámetro.

Definición de “defectuosos” y “aceptación del lote” según los requisitos analíticos

37. El Comité acordó suprimir estas disposiciones ya que no son necesarias, al haberse identificado ya los métodos de análisis pertinentes para la determinación del contenido de ácido graso libre (CRD 15).

Aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración

38. Véase el tema 5 del programa.

Anexo sobre las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente

⁶ CX/PFV 16/28/4; CX/PFV 16/28/4-Add.1 Observaciones del Canadá, Ecuador, Ghana y Kenya); CRD 4 (Observaciones de Nigeria, la República de Corea y la UE); CRD 6 (Observaciones de India); CRD 13 (Informe del grupo de trabajo sobre hortalizas congeladas rápidamente establecido durante la reunión); y CRD 15 (Métodos de análisis para hortalizas congeladas rápidamente – preparado por los EE.UU.).

Requisitos analíticos

39. El Comité acordó modificar la disposición para referirse al “extracto seco sin cloruro de sodio” en lugar de “extracto seco sin sal”, ya que pudiera haber otras sales como el cloruro de potasio que no sean relevantes para el propósito de la disposición.

Otros

Métodos de análisis y muestreo para hortalizas congeladas rápidamente

Plan de muestreo con un NCA de 6,5

40. El Comité confirmó que, como en otras normas para frutas y hortalizas elaboradas, los planes de muestro con un NCA de 6,5 serían aplicables a las hortalizas congeladas rápidamente.

Métodos de análisis

41. El Comité examinó una propuesta de lista de métodos de análisis para las hortalizas congeladas rápidamente con el posible reemplazo de los métodos recomendados por el Codex y acordó lo siguiente:
- Recomendar las normas AOAC 940.28B y IUPAC 2.201 como métodos para la determinación del índice de ácido en las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente, tal como se propone en CRD 15;
 - Reemplazar los métodos recomendados por el Codex por métodos validados internacionalmente más actualizados, como se propone en CRD 15; y
 - Solicitar al CCMAS que colabore en la identificación de métodos validados internacionalmente equivalentes para otros métodos recomendados por el Codex que el comité no pudo identificar en su reunión actual.

Conclusión

42. El Comité señaló que no existían otros asuntos pendientes en relación a los proyectos de anexos y métodos de análisis y que, por tanto, pueden avanzar en el procedimiento de trámites.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE ANEXOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE Y MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE

43. El Comité convino en adelantar lo siguiente:
- El anteproyecto de Anexos para brécoles; coles de bruselas; coliflores; patatas (papas) fritas congeladas rápidamente; frijoles verdes y frijolillos; guisantes (arvejas) y espinacas a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice IV).
 - Los anexos sustituirán a las correspondientes Normas para las siguientes hortalizas congeladas rápidamente: Brécoles (CODEX STAN 110-1981), Coles de Bruselas (CODEX STAN 112-1981), Coliflores (CODEX STAN 111-1981), Patatas (papas) fritas (CODEX STAN 114-1981), Frijoles verdes y los Frijolillos (CODEX STAN 113-1981), Guisantes (arvejas) (CODEX STAN 41-1981) y Espinacas (CODEX STAN 77-1981) congelados rápidamente;
 - Los métodos de análisis para las hortalizas congeladas rápidamente para su ratificación por el CCMAS y para su inclusión en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CODEX STAN 234-1999) (Apéndice IV).

DISPOSICIÓN SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 5 del programa)⁷

44. La delegación de los EE.UU., en calidad de presidente del grupo de trabajo sobre aditivos alimentarios establecido durante la reunión, presentó el resumen del resultado del debate y explicó que se habían examinado únicamente las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las piñas en conserva y los siete anexos de las hortalizas congeladas rápidamente. La presidencia puso de manifiesto que la mayoría de las cuestiones se habían resuelto, a excepción del uso de edulcorantes en las piñas en conserva y el uso de colorantes en las patatas (papas) fritas.

⁷ CL 2016/17-PFV; CX/PFV 16/28/5 (Observaciones de Ecuador, EE.UU., la República Islámica del Irán, el Japón y la UE); CRD 14 (Informe del grupo de trabajo sobre aditivos alimentarios establecido en la reunión).

ANEXO SOBRE LAS PIÑAS EN CONSERVA

45. El Comité examinó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las piñas en conserva, suscribió todas las recomendaciones tal como las formuló al grupo de trabajo establecido durante la reunión y tomó las siguientes decisiones:

Reguladores de la acidez

46. El Comité convino en suprimir la disposición sobre los reguladores de la acidez de la sección 3.1. del anexo, debido a que esta disposición ya está incluida en la disposición general de la *Norma para algunas frutas en conserva*, con una referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

Agentes antiespumantes y antioxidantes

47. El Comité convino en hacer una referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios* y en informar al CCFA que el polidimetilsiloxano (SIN 900a) y el ácido ascórbico, L- (SIN 300) eran, respectivamente, el único agente antiespumante y el único agente antioxidante actualmente utilizados en las piñas en conserva. El Comité convino igualmente en solicitar al CCFA que reflejase esto en la *Norma general para los aditivos alimentarios* a efectos de armonización. El Comité observó que el resto de agentes antiespumantes y antioxidantes para su uso en las piñas en conserva deberían iniciar el procedimiento de pasos para su aprobación.

Uso de edulcorantes en las piñas en conserva

48. El Comité observó que la *Norma para algunas frutas en conserva* exigía que los medios de cobertura cumplieren con las *Directrices sobre los líquidos de cobertura para las frutas en conserva*. El comité observó asimismo que las directrices únicamente permitían el empleo de azúcares en la preparación de jarabes. Por tanto, el comité acordó suprimir del anexo la disposición propuesta sobre edulcorantes.
49. Al reconocer que la *Norma para algunas frutas en conserva* se aplica únicamente a productos normalizados, el comité convino en enmendar el ámbito de aplicación de la norma para dejar claro que la norma y sus correspondientes anexos únicamente se aplican a estos tipos de productos.

Aromatizantes

50. El Comité acordó la inclusión de la disposición sobre aromatizantes.

Conclusión

51. El Comité se mostró de acuerdo con las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios para las piñas en conserva tal como figuran en el Apéndice II. El comité aceptó también solicitar al CCFA que armonizase las disposiciones sobre aditivos alimentarios aclarando que en la actualidad únicamente se utilizan en las piñas en conserva el polidimetilsiloxano (SIN 900a), como agente antiespumante, y el ácido ascórbico, L- (SIN 300), como antioxidante.

ANEXO SOBRE LAS PATATAS (PAPAS) FRITAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE

52. El Comité examinó la disposición sobre aditivos alimentarios en los siete anexos, suscribió todas las recomendaciones tal como las formuló al grupo de trabajo establecido durante la reunión y tomó las siguientes decisiones:

Acuerdos generales

53. El Comité convino en suprimir la disposición sobre coadyuvantes de elaboración de todos los anexos, debido a que ya estaban incluidos en la disposición general de la sección 5 de la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente*.

Anexo III - Coliflor

54. El Comité acordó que no se permitía el uso de ningún aditivo en las coliflores.

Anexo IV - Patatas (papas) fritas**Secuestrantes**

55. El Comité se mostró de acuerdo con la disposición tal como se propuso en el Anexo.

Colorantes

56. El Comité observó la divergencia de opiniones en cuanto a la justificación del uso de colorantes en las patatas (papas) fritas desde el punto de vista tecnológico.

57. Las delegaciones que apoyan el uso de colorantes en este producto expresaron su preocupación por que la omisión de los “colorantes” en el anexo para las patatas (papas) fritas no reflejara las prácticas actuales de la industria. Además, estas delegaciones observaron que los colorantes se utilizaban actualmente para restablecer el color y facilitar la reducción de acrilamida en las patatas (papas) fritas, de forma que no se induzca a error a los consumidores. Por tanto, esta omisión resultaría contraproducente para los esfuerzos, tanto de los Gobiernos como de la industria, por reducir al mínimo la formación de la acrilamida y mitigar así los riesgos para la salud humana.
58. Las delegaciones que no respaldan el uso de colorantes manifestaron que ello no se justificaba desde el punto de vista tecnológico y podría inducir a engaño al consumidor. En lo que concierne la formación de la acrilamida, observaron que podría ser más adecuado sensibilizar a los consumidores para que acepten un color más claro en las patatas (papas) fritas y que existen otros medios para reducir la formación de la acrilamida (p.ej., el empleo de la enzima asparaginasa, que no conlleva el uso de colorantes).
59. La delegación de los EE.UU. explicó que normalmente se examinaría la justificación tecnológica de un aditivo desde el punto de vista de la inocuidad, más que desde la perspectiva de la posibilidad de inducir a engaño al consumidor. La delegación también señaló que este comité debería proporcionar la justificación tecnológica para la inclusión de los colorantes en las categorías pertinentes de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios*.
60. La delegación de la UE señaló que la justificación para el uso de aditivos alimentarios figuraba en la sección 3.2 del preámbulo de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios*, que se refiere a las ventajas del uso de aditivos alimentarios, los riesgos para la salud, inducir a error al consumidor, las funciones tecnológicas establecidas por el Codex y otros medios económica y tecnológicamente practicables.
61. En vista de que no podía alcanzarse un consenso en cuanto al uso de los colorantes en estos productos, el comité acordó lo siguiente: 1) no incluir la disposición para el uso de colorantes en el Anexo; 2) solicitar al CCFA que aclare la posibilidad de utilizar colorantes en las patatas (papas) fritas para la reducción de la acrilamida.

Otros

62. El Comité convino en suprimir toda la sección 3.2 y realizó las siguientes consideraciones: 1) Algunos aditivos alimentarios como el ácido cítrico (SIN 330) se incluyen en la sección 3.1; 2) La enzima alimentaria asparaginasa pertenece a la categoría de los coadyuvantes de elaboración, y 3) Los emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, espesantes y edulcorantes se utilizan en combinación con la sección 2.1.2 del anexo sobre ingredientes facultativos, por lo que no hay necesidad de enumerarlos en esta sección.
63. El Comité observó que el ácido málico DL - (SIN 296) estaba incluido entre los secuestrantes, mientras que en la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* no se le asigna esa función. Para mantener la coherencia, el comité acordó solicitar al CCFA que añadiera la función de secuestrante para el ácido málico DL- (SIN 296) en la *Norma General para los Aditivos Alimentarios*.

Principio de transferencia

64. El Comité acordó suprimir esta sección, ya que figura en el preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

Anexo VI - Guisantes (arvejas)

65. El Comité acordó conservar los aromatizantes y mantuvo el texto actual que brinda la referencia adecuada a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

Conclusión

66. El Comité se mostró de acuerdo con las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios en los siete anexos que se figuran en el Apéndice III. El comité también acordó solicitar al CCFA que se agregara la función de secuestrantes del ácido málico DL- (INS 296) a la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA (CODEX STAN 145-1985) Y NORMA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (CODEX STAN 260-2007)

67. El Comité acordó hacer una referencia general a la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* en el uso de agentes endurecedores en la *Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva*.
68. El Comité también acordó incluir los agentes de retención del color y los estabilizadores en la lista de clases funcionales de la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas* en la que se realizó una referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

Conclusión

69. El Comité convino en informar al CCFA de las decisiones sobre las normas para castañas en conserva y puré de castañas así como para frutas y hortalizas encurtidas y avanzar estas enmiendas para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice V).

CUESTIONES PLANTEADAS POR EL CCFA AL CCPFV

Uso de “emulsionantes, estabilizadores, espesantes” y de goma xantana (SIN 415) en las categorías de alimentos 14.1.2 “zumos (jugos) de frutas y hortalizas” y 14.1.3 “néctares de frutas y hortalizas»

70. El Comité observó que había una mezcla de opiniones sobre el uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en las categorías de alimentos 14.1.2 y 14.1.3. El comité observó que algunos países informaron que la goma xantana (SIN 415) no se utilizaba, ya que no existe necesidad tecnológica para su uso en estas categorías de alimentos. En su opinión, únicamente estaba justificada técnicamente la pectina (SIN 440) para su uso en determinados alimentos de las categorías de alimentos enumeradas. Otros países informaron que la goma xantana, la carboximetilcelulosa y la goma gelán (SIN 4718) estaban justificadas técnicamente y se utilizaban como espesante y como estabilizador en los zumos.
71. La delegación de los EE.UU. informó que existía justificación técnica para los emulsionantes, estabilizadores y espesantes y que tanto la goma xantana como la goma gelán se utilizaban en estas categorías de alimentos. La delegación del Brasil respaldó esta declaración en lo relativo al uso de la goma xantana.

Justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios

Uso de antioxidantes y tocoferoles (SIN 307a, b, c) en la categoría de alimentos 04.1.2 “fruta elaborada”

72. Algunas delegaciones informaron que los tocoferoles se utilizaban en algunas subcategorías de alimentos, como la categoría de alimentos 04.1.2, que incluye una variedad muy amplia de productos. Otras delegaciones indicaron que los tocoferoles se usaban en todas las subcategorías de esta categoría de alimentos.
73. El Comité acordó informar al CCFA que los tocoferoles se usaban como antioxidantes en las frutas elaboradas, aunque la mayoría de las normas para productos no los permitían.

Uso de reguladores de la acidez en general y tartratos (SIN 334, 335 (ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 “fruta desecada”

74. El Comité convino en informar al CCFA que los tartratos no estaban mencionados para su uso en productos que se ajustan a la *Norma para el coco desecado* (CODEX STAN 177-1991). Sin embargo, una delegación informó que el ácido tartárico se utilizaba como antioxidante y como regulador de la acidez en el coco desecado, para controlar la ranciedad.

Uso de tartratos (SIN 334, 335 (ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.3 “fruta en vinagre, aceite o salmuera”

75. El Comité observó que los reguladores de la acidez estaban permitidos en la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas*. Por tanto, el comité convino en informar al CCFA de que el uso de tartratos (SIN 334, 335 (ii), 337) en los productos que se ajustan a esta norma estaba tecnológicamente justificado.

Uso de alginato de propilenglicol (SIN 405) en la categoría de alimentos 04.1.2.5 “confituras, jaleas y mermeladas”

76. El Comité observó que la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CODEX STAN 296-2009) hacía referencia a espesantes utilizados de acuerdo con el cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.
77. Una delegación informó que el alginato de propilenglicol (SIN 405) se utilizaba como estabilizador en productos no normalizados.

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., la salsa picante), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5”

78. El Comité observó que los tartratos no figuran en la *Norma para la salsa picante de mango* (CODEX STAN 160-1987).
79. Una delegación informó que los tartratos se utilizaban en la salsa picante de mango como reguladores de la acidez y como antioxidantes y que en las especificaciones del JECFA figuraban como antioxidantes y como reguladores de la acidez.

80. El Comité acordó informar al CCFA que estos aditivos se utilizaban en productos normalizados; sin embargo, la información aportada por una delegación podría causar cierta incertidumbre sobre su función tecnológica.

Conclusión

81. El Comité acordó informar al CCFA del debate sobre la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios.

Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios

82. El Comité acordó revocar las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas por el CCFA, con excepción del hidrogensulfato de potasio (SIN 515 (ii)) en las normas para los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981) y para los concentrados de tomate elaborados (CODEX STAN 57-1981), ya que el hidrogensulfato de potasio (SIN 515 (ii)) en realidad no se había incluido en esas normas.

Coherencia en el uso de los términos relacionados con los aromatizantes

83. El Comité consideró las recomendaciones en CRD 11 y adoptó todas las recomendaciones para la revisión de las normas dentro de su ámbito.

Conclusión

84. El Comité acordó enviar las enmiendas citadas en forma precedente (Apéndice V) para su adopción por parte de la Comisión del Codex Alimentarius.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA NORMALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS SECOS Y DESHIDRATADOS (Tema 6 del programa)⁸

85. La delegación del Brasil, en calidad de presidente del GTE sobre los productos secos y deshidratados, presentó el documento de trabajo CX/PFV 16/28/6. La delegación observó que el GTE se había creado con la finalidad de evaluar las disposiciones contenidas en las actuales normas del Codex sobre los productos secos y deshidratados y determinar su necesidad de revisión, con miras a asistir al comité en la tarea de definir las prioridades de trabajo. La delegación subrayó las recomendaciones generales respecto a las normas que requerían una revisión total (pistachos) o parcial (dátiles, uvas pasas), así como sobre la posibilidad de simplificarlas y agruparlas en normas transversales para las nueces y frutas secas.
86. La presidencia informó al comité que los resultados del GTE contribuirían directamente a la labor de revisión de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas, en el marco del tema 7 del programa, y solicitó un debate general sobre las conclusiones y recomendaciones del documento.
87. Algunas delegaciones indicaron que, si el comité emprendiese un trabajo sobre los productos secos y deshidratados, debería tenerse en cuenta la labor ya realizada por otras organizaciones internacionales. Estas delegaciones hicieron hincapié en la necesidad de evitar la duplicación de esfuerzos y, en su lugar, de procurar establecer mecanismos de cooperación entre el Codex y otros organismos, como la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE), a fin de optimizar el uso de los recursos disponibles.
88. La representante de la CEPE informó al comité sobre la labor realizada por la Sección Especializada sobre Productos Secos y Desecados de dicho organismo, a saber, la existencia de 28 normas revisadas periódicamente para los productos secos y deshidratados (todas ellas aprobadas tras haber superado períodos de prueba), la labor en curso de actualización de la Norma de la CEPE para Pistachos con Cáscara, el fomento de las capacidades en los países en transición y en vías de desarrollo mediante, entre otros, talleres y material orientativo para los sectores público y privado, el estudio del desperdicio de alimentos en las cadenas de valor de las frutas y hortalizas frescas en Kenya y la próxima conferencia de la CEPE/FAO sobre el desperdicio de alimentos. La representante también señaló la actual cooperación entre el Codex y la CEPE, en cuyo marco se inscriben, entre otras, las referencias a los textos pertinentes del Codex sobre inocuidad alimentaria que figuran en las normas de la CEPE. Asimismo, destacó que la participación en las secciones especializadas de la CEPE (que se reúnen anualmente en las oficinas de las Naciones Unidas en Ginebra) estaba abierta a todos los Estados miembros de las Naciones Unidas.

⁸ CX/PFV 16/28/6; CRD 5 (Observaciones de Kenya, Nigeria y Tailandia); CRD 10 (Propuesta de nuevo trabajo sobre los anacardos, presentada por la India).

89. La Secretaría del Codex observó que forma parte del mandato de la Comisión del Codex Alimentarius promover la coordinación de toda labor sobre normas alimentarias realizada por las organizaciones internacionales. Asimismo, la Secretaría observó que la Comisión también había alentado la cooperación con la CEPE, estableciendo como una base para la elaboración de las normas del Codex las de dicha organización y otorgándoles así reconocimiento mundial⁹. También informó al comité que existía una cuestión pendiente en el programa de la comisión, en relación a la que se había invitado a las organizaciones observadoras a informar sobre sus actividades y que, en cada período de sesiones de la Comisión se informaba periódicamente sobre las actividades de la CEPE en materia de normalización de los productos agrícolas.
90. La delegación de la República Islámica del Irán observó que la *Norma del Codex para pistachos con cáscara* (CODEX STAN 131-1981) estaba desfasada, como se desprendía también del análisis que figuraba en el documento CX/PFV 16/28/6, dado que la situación del comercio internacional, incluida la subcategorización de los productos básicos, había cambiado de forma sustancial desde su elaboración y que el producto se comercializa actualmente en los mercados internacionales en dólares estadounidenses. La delegación mencionó que Irán había preparado un esquema de las modificaciones propuestas a la norma, que figura en el documento CX/PFV 16/28/6, y se había prestado a conducir la labor de revisión de la norma en caso de que el CCPFV recomendara un nuevo trabajo. La delegación expresó su voluntad de trabajar en colaboración con los países miembros interesados así como de tener en cuenta la labor ya realizada en otros foros pertinentes, como la CEPE. Observó que la CEPE era un organismo regional, mientras que el Codex, y el CCPFV en particular, constituyen la sede mundial para el establecimiento de requisitos armonizados para la calidad e inocuidad de los pistachos así como para velar por el flujo comercial de este producto.
91. La delegación de la República Islámica del Irán también expresó su interés por la revisión de la *Norma para los Dátiles* (CODEX STAN 143-1085) y la *Norma para las uvas pasas* (CODEX STAN 67-1981), así como para otros productos que se incluyen en la categoría de productos secos y deshidratados. La delegación indicó que Irán dio prioridad a la revisión de la *Norma para los pistachos con cáscara*, pero indicó que Irán participaría activamente en la revisión de las normas para los dátiles y las uvas pasas bajo el liderazgo de otro país, así como en el debate sobre la posibilidad de elaborar normas generales para estos productos.
92. La delegación de Tailandia recordó la recomendación del CCASIA sobre la propuesta de que el CCPFV realizara un nuevo trabajo relativo al longán deshidratado y apoyó la recomendación de la revisión de las normas para los dátiles y las uvas pasas como normas individuales o con miras a elaborar normas más transversales para las frutas deshidratadas que podrían incluir el longán deshidratado.
93. La delegación de la India remitió a su propuesta de comenzar un nuevo trabajo sobre una norma para los anacardos. La delegación reconoció la importancia de la colaboración con otras organizaciones pertinentes, entre ellas la CEPE, si bien la Comisión del Codex Alimentarius es el organismo de establecimiento de normas alimentarias a escala mundial en el marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC).
94. La delegación del Brasil observó que las normas del Codex se utilizaban como referencia en el comercio internacional y que, por tanto, deberían ser sencillas para un mejor cumplimiento por parte de los países miembros y los usuarios en general. En este sentido, la delegación se ofreció a liderar el trabajo para poner en práctica la recomendación que figura en los puntos d) y e) del párrafo 12 de CX/PFV 16/28/6 (es decir, la relativa a la elaboración de normas transversales para las frutas deshidratadas, dátiles y uvas pasas, y normas transversales para los pistachos y otras nueces) y propuso que el Comité estableciera un grupo de trabajo electrónico presidido por el Brasil para realizar esta labor.
95. La delegación de Chile apoyó las recomendaciones incluidas en el párrafo 12 del documento CX/PFV 16/28/6 e indicó su disposición para liderar el trabajo de revisión de la *Norma para las uvas pasas*.
96. El Comité observó las recomendaciones del GTE y el apoyo de varias delegaciones para la revisión de las normas para los pistachos, las uvas pasas y los dátiles, así como la posible unificación de algunas de las normas en otras más transversales para las frutas deshidratadas o nueces, así como para el trabajo sobre los productos secos y deshidratados en el CCPFV.
97. El Comité alentó asimismo una mayor colaboración entre el Codex y la CEPE en materia de elaboración de normas para productos secos y deshidratados.
- Conclusión**
98. En función del debate precedente, el comité acordó considerar las propuestas de nuevo trabajo en el marco del establecimiento de prioridades para los trabajos del tema 7 del programa.

⁹ ALINORM 99/37, párr. 206; ALINORM 10/33/REP, párr. 135.

ESTADO DE LOS TRABAJOS SOBRE LA REVISIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 7 del programa)¹⁰

99. La Secretaría del Codex presentó el documento de trabajo CX/PFV 16/28/7 y observó que desde su restablecimiento en 1998, la Comisión había encargado al comité que examinara las normas particulares existentes para las frutas y hortalizas elaboradas a fin de determinar su pertinencia para el comercio internacional y la necesidad de que fueran revisadas, en cuyo caso, debía proceder a su actualización y simplificación y, siempre que fuera apropiado y posible, a agrupar productos similares en normas más transversales que se ajustasen a las recomendaciones de la Comisión.
100. La Secretaría dirigió la atención del comité hacia algunos trabajos pendientes en relación a determinadas normas y grupos de productos particulares (p.ej., bayas en conserva, frutas congeladas rápidamente, ensaladas de fruta en conserva, etc.), diversas frutas y hortalizas elaboradas (p.ej., pepinos encurtidos, salsa picante de mango, hongos comestibles y sus productos, etc.) y productos secos y deshidratados.
101. La Secretaría recordó que el programa de la 27.^a reunión del CCPFV incluía la situación de los trabajos relativos al examen del resto de las normas. Sin embargo, debido a limitaciones de tiempo, el CCPFV, en su 27.^a reunión, no había podido realizarlo a fondo y, por tanto, el comité había pedido a la Secretaría que emprendiese las enmiendas de redacción de las 18 normas restantes del Codex para frutas y hortalizas elaboradas pendientes de examen, especialmente en lo referido a las secciones afectadas por las aportaciones de los comités horizontales, como las correspondientes a la higiene, los contaminantes, el etiquetado, etc., de modo que el CCPFV, en su 28.^a reunión, pudiera centrarse en debatir las disposiciones técnicas para establecer las necesidades de revisión y las prioridades para los trabajos futuros. Las enmiendas de redacción se presentaron en CX/PFV 16/28/7-Add.1. El Comité solicitó igualmente a la Secretaría que proporcionase ejemplos de normas combinadas para frutas elaboradas. Se presentaron ejemplos de normas combinadas para un conjunto de productos establecido en CX/PFV 16/28/7-Add.2.
102. La presidencia informó al Comité que desde 1998 el CCPFV había realizado aportaciones sustanciales a la labor del Codex, que había revisado numerosas normas y había elaborado varias normas nuevas. Observó que era importante que el Comité examinase los siguientes pasos que podría dar, garantizando el uso responsable de los recursos del Codex.
103. La presidencia propuso que el comité considerase la posibilidad de aplazarse *sine die* ya que su labor prioritaria se había finalizado en la reunión y que las cuestiones pendientes no justificarían la celebración de una reunión presencial. Propuso, además, que, a la vista de la tardía disponibilidad de CX/PFV 16/28/7-Add.1 (y únicamente en el idioma original), la Secretaría del Codex emitiera una carta circular, una vez se hubiera traducido el documento, para recabar observaciones y propuestas de nuevos trabajos que podrían ser enviadas al CCEXEC, para que determinase el modo en que se realizarían dichos trabajos, así como la posibilidad de volver a convocar la reunión.

Debate

104. El Comité observó los siguientes puntos de vista generales manifestados por las delegaciones:
- El documento sobre el estado de los trabajos de revisión (CX/PFV 16/28/7) así como la propuesta de aplazar el CCPFV, por ejemplo, como se indicó en CRD 8, se habían distribuido tarde, por lo que las delegaciones no habían tenido tiempo para consultar con las partes interesadas el contenido de ambos documentos y, por tanto, debería posponerse el debate sobre la situación de los trabajos y el posible aplazamiento *sine die* del comité;
 - El programa de la reunión se había aprobado según el procedimiento y el plan de trabajos acordados en la última reunión del comité, por lo que se esperaban medidas y conclusiones sobre los futuros trabajos del comité;
 - La cuestión del aplazamiento no se había incluido en el programa provisional ni en el documento con los asuntos remitidos para que el comité tomase medidas y el comité había convenido en debatirlo en el punto relativo a otros asuntos, tras el resultado del debate sobre los temas programados para su examen en la presente reunión. La cuestión del aplazamiento se había incluido como una cuestión informativa en el documento con los asuntos remitidos (CX/PFV 16/28/2, párrafo 3).

¹⁰ CX/PFV 16/28/7; CX/PFV 16/28/7-Add.1; CX/PFV 16/28/7-Add.2; CRD 10 (Propuestas de India para nuevos trabajos sobre la salsa de ají y la salsa picante de mango).

105. La Secretaría del Codex aclaró que el aplazamiento del comité significaba el reconocimiento directo de la finalización de los trabajos que le habían sido asignados por la comisión. Sin embargo, incluso después del aplazamiento, pudiera ocurrir que se presentaran trabajos al CCEXEC para una revisión crítica y para determinar el mejor modo de llevar a cabo dicha labor. La Secretaría observó que la opción de trabajar por correspondencia habitualmente se aplicaba a casos en los que se había finalizado la mayoría del trabajo y únicamente quedaban pendientes uno o unos pocos temas del programa, que no justificaban que se convocase una reunión presencial del comité. La Secretaría aclaró asimismo que cualquier asunto que se hubiese incluido en el programa bajo el epígrafe “otros asuntos” se debatiría en función del tiempo disponible.
106. El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta de la presidencia en el sentido de utilizar el siguiente planteamiento para identificar trabajos futuros, a saber, examinar las recomendaciones y propuestas sobre productos secos y deshidratados (CX/PFV 16/28/6), examinar las peticiones de nuevos trabajos identificados por las delegaciones durante la reunión y tener en cuenta la revisión pendiente de las 18 normas que figuran en el documento (CX/PFV 16/28/7).
107. El Comité señaló las siguientes solicitudes de nuevos trabajos, así como el ofrecimiento de los países respectivos para preparar los documentos de proyecto para su consideración por parte del CCEXEC, y, en algunos casos, para liderar los diferentes GTE; observó asimismo que el único documento de proyecto remitido para su consideración consistía en una propuesta de norma para el longán deshidratado preparada por Tailandia:
- La simplificación de las normas actuales para productos secos y deshidratados y la elaboración de normas transversales para productos secos (a partir de las normas para los dátiles, uvas pasas y otras propuestas para frutas secas) y nueces (a partir de las normas para los pistachos y otras propuestas para nueces) (Brasil);
 - Revisión de la *Norma para pistachos con cáscara* (CODEX STAN 131-1981) (Irán);
 - Revisión de la *Norma para las uvas pasas* (CODEX STAN 67-1981) (Chile);
 - La revisión de la *Norma para la salsa picante de mango* (CODEX STAN 160 1987); la elaboración de una Norma del Codex para el anacardo; la conversión de la *Norma regional para la salsa de ají* (CODEX STAN 306R-2011) en una norma de alcance mundial (India);
 - La revisión de las *Normas para cóctel de frutas en conserva* (CODEX STAN 78-1981) y *para la ensalada de frutas tropicales en conserva* (CODEX STAN 99-1981), con miras a la elaboración de una Norma para las ensaladas de frutas en conserva y una Norma del Codex para el longán deshidratado (Tailandia).
108. El Comité agradeció el compromiso de las delegaciones mencionadas para liderar la labor sobre las propuestas de trabajo citadas y señaló que varias delegaciones se habían prestado para llevar a cabo las tareas relativas a la revisión de normas o a la elaboración de nuevas normas para los productos indicados.
109. El Comité examinó asimismo el mecanismo que podría utilizar para promover los proyectos identificados así como para recibir propuestas sobre nuevos trabajos en una situación en la que únicamente Tailandia había presentado un documento de proyecto, lo que no podía justificar que se siguiese adelante con el Comité. Se manifestaron las siguientes opiniones sobre esta cuestión:
- En el documento de proyecto remitido por Tailandia, los datos sobre los aspectos comerciales parecían indicar que los volúmenes eran pequeños, la fruta se producía y comercializaba principalmente en la región de Asia, más que a escala mundial y, por tanto, era preferible, como primer paso, que el CCASIA se ocupara del producto como una norma de carácter regional. La delegación de Tailandia, con el apoyo de India, explicó que el producto se comercializaba a escala mundial y que el CCASIA había observado una falta de capacidad o de conocimiento experto como comité coordinador regional para elaborar una norma de este tipo, mientras que el CCPFV era el órgano auxiliar de la CAC que tenía competencia sobre los productos secos y deshidratados. También se observó que en el documento de proyecto se indicaba que el CCASIA consideraría este trabajo en caso de que este no contara con el apoyo del CCPFV;
 - El CCPFV era responsable de analizar los documentos de proyecto antes de recomendar cualquier nuevo trabajo al CCEXEC y, a falta de documentos de proyecto, el consenso para hacer avanzar los temas identificados tenía un carácter cuestionable, ya que las decisiones del comité no se sustentaban en hechos. Todo nuevo trabajo debería tener en cuenta las normas internacionales existentes a fin de evitar la duplicación de esfuerzos y el uso ineficiente de los recursos;

- Debería informarse a los países miembros y se les debería permitir presentar propuestas de nuevos trabajos directamente al CCEXEC a través de la Secretaría del Codex; además, podría distribuirse una circular adjuntando el CX/PFV 16/28/7-Add.1 (en el que figuran las 18 normas pendientes de revisión con ejemplos de enmiendas de redacción) para que los países interesados puedan presentar documentos de proyecto sobre la necesidad de revisión de las normas de su interés. El CCEXEC examinaría entonces estos documentos de proyecto según el proceso de revisión crítica y determinaría la pertinencia de dichas propuestas para el trabajo del Codex y, según procediese, recomendaría que la CAC aprobase los nuevos trabajos. El CCEXEC también evaluaría si el trabajo existente es suficiente para sostener la celebración de una reunión presencial del CCPFV y si no lo fuera, evaluaría los mecanismos establecidos para abordar de la mejor manera dichas propuestas y orientar a la comisión al respecto.
110. La delegación de México manifestó su interés en la posibilidad de ser coanfitrión de la próxima reunión del CCPFV. Además, la delegación señaló que algunos trabajos sobre las normas podrían remitirse al CCPFV para que determinase si la cantidad de trabajo justificaría una reunión presencial del CCPFV. La delegación cuestionó la competencia del CCFPP para abordar cuestiones del CCPFV.
111. En agradecimiento al interés de muchas delegaciones por la revisión de las normas existentes o por la elaboración de nuevas normas para frutas y hortalizas elaboradas, la presidencia propuso que dichos países miembros interesados en continuar el trabajo de normalización de estos productos en el marco del CCPFV, presenten propuestas de nuevos trabajos en respuesta a una carta circular que la Secretaría del Codex emitirá y que presenten documentos de proyecto al CCEXEC para su consideración. Después de la revisión del CCEXEC y según el volumen de nuevos trabajos que la CAC recomiende aprobar, la CAC examinaría la aprobación de nuevos trabajos y analizará la posibilidad de convocar una reunión presencial. Durante este proceso, sería conveniente que se realizasen consultas entre la Secretaría del Codex, la Secretaría del país anfitrión y el CCEXEC para asistir a la CAC en sus deliberaciones.

Conclusión

112. Teniendo en cuenta que únicamente se había presentado un documento de proyecto para su consideración en la reunión, el comité:
- Acordó que la Secretaría del Codex emitiera una carta circular para recabar observaciones sobre la revisión de las 18 normas restantes del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas (CX/PFV 16/28/7 y CX/PFV 16/28/7-Add.1), así como sobre nuevas propuestas de trabajo del comité;
 - Acordó que los países involucrados enviarían todas las propuestas de nuevos trabajos directamente al CCEXEC para su revisión crítica a través de documentos de proyecto, antes de la próxima reunión del CCEXEC en 2017;
 - Acordó que la comisión determinaría la oportunidad de convocar una reunión presencial del comité a partir de los resultados de la revisión crítica del CCEXEC y del volumen de los nuevos trabajos aprobados por la CCA;
 - Señaló que deberían llevarse a cabo consultas entre la Secretaría del Codex, la Secretaría del país anfitrión y el CCEXEC, para asistir a la CCA en sus deliberaciones.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 8 del programa)¹¹

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS TRABAJOS FUTUROS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

113. La delegación de los EE.UU., como país anfitrión del CCPFV, llamó la atención del comité en relación al CRD 8; destacó los logros del CCPFV desde su restablecimiento en el año 1998, entre otros, la revisión de numerosas normas para las frutas y hortalizas en conserva y las hortalizas congeladas rápidamente, así como la elaboración de nuevas normas para varios productos.
114. Asimismo, la delegación destacó los retos que ha enfrentado el comité, especialmente la tendencia a la baja en la participación de los miembros y observadores, tanto en las reuniones presenciales del CCPFV como en los grupos de trabajo electrónico, la falta de documentos de proyecto surgidos de la 28.^a reunión del CCPFV para su presentación en la próxima reunión del CCEXEC y los altos costes asociados a la celebración de reuniones presenciales. La delegación también facilitó las diferentes opciones que el comité podría considerar tras la 28.^a reunión del CCPFV, entre otras, trabajar por correspondencia, establecer un plan de trabajo futuro o reasignar el trabajo a otro comité. Será necesario volver a evaluar la carga potencial de trabajo antes de abordar la cuestión del establecimiento una fecha para una próxima reunión.

¹¹ CRD 8 (preparado por los EE.UU. como país anfitrión del CCPFV).

115. El Comité tuvo en cuenta la declaración y el interés de la Secretaría del país anfitrión en relación a la necesidad de administrar de forma responsable los recursos del Codex.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 9 del programa)

116. Se informó al Comité que la celebración de la 29.^a reunión del CCPFV dependería de los resultados de la revisión de las propuestas de nuevos trabajos por parte del CCEXEC, de la aprobación de nuevos trabajos por parte de la CCA y de la decisión tomada por esta comisión sobre si el volumen del nuevo trabajo aprobado justifica una reunión presencial del CCPFV. La fecha y el lugar exactos para su celebración serán decididas por la Secretaría del Codex y la Secretaría del país anfitrión.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Mr Richard Boyd
Chief
Contract Services Branch
U.S. Department of Agriculture
Specialty Crops Inspection Division
Fruit & Vegetables Prog., AMS
1400 Independence Ave., SW Room 0714-South Bldg.
Washington, DC
United States of America
Tel: +1 (202) 690-1201
Email: Richard.boyd@ams.usda.gov

MEMBER COUNTRIES - ÉTATS MEMBRES - ESTADOS MIEMBROS

AUSTRIA - AUTRICHE

Dr Manfred Gössinger
Head of Department
Fruit Processing
Education and Research Center for Viticulture and
Pomology
Wiener Straße 74 A-3400 Klosterneuburg
Klosterneuburg
Austria
Tel: 0043664 8505914
Email: manfred.goessinger@weinobst.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mr Luc Ogiers
Director
General Directorate International Economy
FPS Economy, SME
Rue du Progrès, 50
Bruxelles
Belgium
Tel: +3222777481
Email: luc.ogiers@economie.fgov.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Luiz Oliveira
Inspector
CGQV/DIPOV
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 344B
Brasília
Brazil
Tel: +55 61 3218 3428
Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br

Ms Simone Coulaud Cunha
Specialist
Food
Brazilian Health Surveillance Agency
S.I.A Trecho 5, Área Especial 57, lote 200, Bloco "D",
2º andar, sala 7.
Brasília
Brazil
Tel: +55 61 34624288
Email: simone.cunha@anvisa.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Medi MOUNGUI
Représentant Permanent adjoint auprès de la FAO
Ambassade de la République du Cameroun
Rome
Italy
Email: medimoungui@yahoo.fr

Mr Yannick Herve Etabi BIKIE
Point de Contact Codex
Ministère des Mines de l'Industrie et du Développement
Technologique
Yaoundé
Cameroon
Tel: +237 699 43 98 07
Email: etabiodex@yahoo.fr

Mr Edouard Temfack
Chef de service
Direction de la réglementation et du contrôle qualité
Ministère de l'Agriculture et du Développement
Technologique
Yaoundé
Cameroon
Tel: 00237 696820963
Email: temfama@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mr Kevin Smith
National Manager
Standards of Identity, Composition and Grades
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road
Ottawa
Canada
Tel: 613-773-6225
Email: Kevin.Smith@Inspection.gc.ca

Ms Jodi White
National Manager
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road
Ottawa
Canada
Tel: 613-773-5507
Email: Jodi.White@Inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Mr Eduardo Aylwin Herman
Asesor
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad
Alimentaria, ACHIPIA
Ministerio de Agricultura
Nueva York 17, piso 4
Santiago
Chile
Tel: +56 2 27979900
Email: eduardo.aylwin@achipia.gob.cl

CHINA - CHINE

Prof Xiaojun Liao
Associate Dean
China Agricultural University
No. 17 Qinghua Donglu, Haidian District, Beijing, China
Beijing
China
Tel: +86-10-62737614
Email: liaoqxun@hotmail.com

CUBA

Mrs Calderin Alfonso Ariadna
Especialista Registro Sanitario
Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y
Microbiología (INHEM)
Ministerio Salud Pública de Cuba (MINSAP)
Infanta 1158 e/ Clavel y Llinás, Centro Habana
La Habana
Cuba
Tel: 78708947
Email: ariadna@inhem.sld.cu

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Andrés Montalvo
Ministro
Embajada del Ecuador en los Estados Unidos
Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad
Humana
2535 15th Street, NW
Washington DC
United States of America
Tel: (202) 2347200
Email: amontalvo@ecuador.org

Mrs Magdalena Núñez
Second Secretary
Embajada del Ecuador en los Estados Unidos
Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad
Humana
2535 15th Street, NW
Washington DC
United States of America
Tel: (202) 2347200
Email: mnunez@ecuador.org

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Ms Barbara Moretti
ADMINISTRATOR
DG SANTE
EUROPEAN COMMISSION
RUE FROISSART 101
BRUSSELS
Belgium
Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

Mr Jiri Sochor
Administrator
DG SANTE
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-76930
Email: jiri.sochor@ec.europa.eu

FRANCE - FRANCIA

Mrs Catherine Rogy
Conseiller agricole adjoint
Service Economique Régional
Ambassade de France aux Etats-Unis
4101 Reservoir Rd. N.W
Washington
United States of America
Tel: +1 202 944 6358
Email: catherine.rogy@dgtresor.gouv.fr

GHANA

Mr Anthony Asewa Mensah
Chief Revenue Officer
Customs Division
Ghana Revenue Authority
P. Box 9046 KIA, Accra
Accra
Ghana
Tel: +233 244 077729
Email: mensahanthony77@yahoo.com

GREECE - GRÈCE - GRECIA

Mr Theodosios Vallas
Minister Counselor
Office for Economic & Commercial Affairs
Embassy of Greece, Washington DC
Email: Vallas.theodosios@mfa.gr

INDIA - INDE

Mr Suresh Khurana
Consultant
DELHI
FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF
INDIA
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
NEW DELHI
India
Email: khurana183@gmail.com

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') -
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mr Navid Arjmand
Member Committee
Iran (Islamic Republic of)
Email: arjmand_n@hotmail.com

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
Codex Contact Point
Department of the European Union and International
Policies and of the Rural Development
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
Tel: +39 06 46654058
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

KENYA

Ms Naomi Mariach
ASSISTANT STANDARD OFFICER
STANDARD DEVELOPMENT
KENYA BUREAU OF STANDARDS
BOX 54974
NAIROBI
Kenya
Tel: +254 723711684
Email: mariachn@kebs.org

Ms H. Wanja Noroge
Assistant Director of Agriculture
Embassy of the Republic of Kenya
Viale Luca Gaurico, 205 00143 ROME, ITALY
Rome
Italy
Tel: +39068082717/8
Email: embassykenyarome@yahoo.co.uk

LUXEMBOURG - LUXEMBURGO

Mr Stan Myck
COUNSELLOR
Embassy of Luxembourg in Washington
2200 Massachusetts Ave NW
Washington
United States of America
Tel: (202) 265 4171
Email: stan.myck@mae.etat.lu

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Daniel González Sesmas
Director de Asuntos Jurídicos y de la Comisión
Nacional de Inversiones Extranjeras.
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco 6 Col. Lomas de
Tecamachalco
Naucalpan de Juárez
Mexico
Tel: 5552296100
Email: daniel.gonzalezs@economia.gob.mx

**NETHERLANDS – PAYS-BAS -
PAÍSES BAJOS**

Mrs Outi Tyni
EUPRESIDENCY
Political Administrator - Member of the Slovak
delegation
Council of the European Union
175, rue de la Loi
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 281 2770
Email: outi.tyni@consilium.europa.eu

NIGERIA - NIGÉRIA

Dr Yaya Olaitan Olaniran
Nigeria Permanent Representative to UN/FAO
Nigeria Permanent Representation to FAO
Via Cassiodoro 2C
ROME
Italy
Tel: +39066875803
Email: nigeriapermrep@email.com

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Maria Theresa Cerbolles
FOOD-DRUG REGULATION OFFICER
DEPARTMENT OF HEALTH
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
CIVIC DRIVE FILINVEST, ALABANG
MUNTINLUPA
Philippines
Tel: 6329571991-93
Email: tessacodex@yahoo.com

Ms Sheryl Mallo
Regulatory Affairs Scientist
CONSUMER PRODUCT AND PACKAGING
DEVELOPMENT- SCIENTIFIC AND REGULATORY
AFFAIRS
DEL MONTE PHILIPPINES, INC.
JY CAMPOS CENTRE 9th AVE. corner 30th STREET
BONIFACIO GLOBAL CITY
TAGUIG CITY
Philippines
Tel: 6328562888
Email: sanchezsl@delmonte-phil.com

**REPUBLIC OF KOREA -
RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Ms Jin-young Ahn
Food Safety Officer
General Food Management Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex 187,
Osongsaengmyung2-ro, Osong-eup, Heungduk-gu,
Cheongju-si, Chungbuk
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2059
Email: blue1014@korea.kr

Mr In-guk Hwang
 Researcher
 National Academy of Agricultural Science
 Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
 166 Nongsaeungmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-gun,
 Jeollabuk-do, Korea
 Wanju-gun
 Republic of Korea
 Tel: +82-63-238-3672
 Email: ighwang79@korea.kr

Mr Ha-yun Kim
 Researcher
 National Institute of Agricultural Sciences
 Ministry of Agriculture, Food And Rural Affairs
 166 Nonsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju,
 Jeollabuk-do, Korea
 Wanju-gun
 Republic of Korea
 Tel: +82-63-238-3565
 Email: khy0617@korea.kr

Ms Ji-eun Lee
 Research Fellow
 Korea Food Research Institute
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu Seongman-si,
 Gyeonggi-do
 Seongnam-si
 Republic of Korea
 Tel: +82-31-780-9048
 Email: Lee.Ji-eun@kfri.re.kr

Mrs Jeong-hae Rho
 Professor
 Inha University
 100, Inha-ro, Nam-gu, Incheon, Korea
 Incheon-si
 Republic of Korea
 Tel: +82-10-5246-8666
 Email: drnojh@lycos.co.kr

Ms Ah-young Yoo
 Researcher
 Food Policy Coordination Division
 Ministry of Food and Drug Safety
 Osong Health Technology Administration Complex 187,
 Osongsaengmyung2-ro, Osong-eup, Heungduk-gu,
 Cheongju-si, Chungbuk
 Cheongju-si
 Republic of Korea
 Tel: 82-43-719-2067
 Email: ayoung7170@korea.kr

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Mr Ján Štulc
 Head of Food Control Unit
 Department of Plant Origin
 State Veterinary and Food Administration
 Botanická 17
 Bratislava
 Slovakia
 Tel: +421 2 60257429
 Email: stulc@svps.sk

Ms Mária Birešová
 Attaché
 Agriculture and Fisheries Unit
 Permanent Representation of the Slovak Republic to
 the EU
 Avenue de Cortenbergh 107
 Bruxelles
 Belgium
 Tel: +32 475 530 316
 Email: maria.biresova@mzv.sk

Mrs Soňa Laššáková
 State Counsellor
 Food Industry Department
 Ministry of Agriculture and Rural Development of the
 Slovak Republic
 Dobrovičova 12
 Bratislava
 Slovakia
 Tel: +421 2 59266 563
 Email: sona.lassakova@land.gov.sk

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mrs M^a Teresa Marín Tapia
 Coordinadora de Área de Laboratorios. S.G. de Control
 y de Laboratorios Alimentarios
 MAGRAMA: Ministerio de Agricultura, Alimentación y
 Medio Ambiente
 C/ Aguarón nº 13
 Madrid
 Spain
 Tel: 913474939
 Email: mtmarin@magrama.es

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Oratai Silapanaporn
 Advisor
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road Ladyao Chatuchak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +662 561 2277
 Email: oratai_si@hotmail.com

Ms Jiraporn Banchuen
 Standards Officer, Professional Level
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Office of Standards Development National Bureau of
 Agricultural Commodity and Food Standards
 Thailand
 Tel: +662 561 2277 ext. 1417
 Email: jiraporn@acfs.go.th

Mr Pornchai Phulsuksombut
 Vice President and Chairman of Pineapple Processors'
 Group
 Thai Food Processors' Association
 170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
 Ratchadapisek Road, Klongtoey
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +662 261 2684-6
 Email: thaifood@thaifood.org

Ms Chayada Polpun
 Assistant to Minister (Agriculture)
 Office of Agricultural Affairs
 Royal Thai Embassy, Washington DC
 1024 Wisconsin Ave. NW, Suite 203
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: 202-338-1543
 Email: chayadap@thaiembdc.org

Ms Torporn Sattabus
 Standards Officer, Professional Level
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Paholyothin Road, Chatuchak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +662 561 2277 ext.1415
 Email: torporn@acfs.go.th

Ms Sasithon Simparsert
 Trade and Technical Officer
 Thai Food Processors' Association
 170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
 Ratchadapisek Road, Klongtoey
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +662 261 2684-6
 Email: sasithon@thaifood.org

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI -
 REINO UNIDO**

Dr Michelle Mcquillan
 Senior Scientific Adviser
 Food Policy
 Dept for Food, Environment and Rural Affairs
 Food Policy Area 1A, Nobel House | c/o 17 Smith
 Square | London | SW1P 3JR
 London
 United Kingdom
 Tel: 44 (0)20 80263716
 Email: michelle.mcquillan@defra.gsi.gov.uk

Ms Rose Macfarlane
 Team Leader
 Better Regulation, International and EU team
 Food Standards Agency
 Aviation House 125 Kingsway, London
 London
 United Kingdom
 Tel: 44 (0)207 276 8294
 Email: Rose.Macfarlane@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Mr Dorian A. Lafond
 International Standards Coordinator
 AMS Specialty Crops Program
 Specialty Crops Inspection Division
 Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW
 Washington DC
 United States of America
 Tel: 202-690-4944
 Email: Dorian.LaFond@ams.usda.gov

Mr Paulo Almeida
 Associate Manager
 U.S. Codex Office
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave., SW
 Washington
 United States of America
 Tel: +1 202-205-7760
 Email: paulo.almeida@fsis.usda.gov

Dr Lashonda Cureton
 Review Chemist
 Office of Food Contact Notifications
 Center for Food Safety and Applied Nutrition/Food and
 Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, Maryland
 United States of America
 Tel: +12404021351
 Email: lashonda.cureton@fda.hhs.gov

Ms Sandi Dreisonstok
 International Trade Specialist
 U.S. Department of Agriculture
 Foreign Agricultural Service
 1400 Independence Ave, SW
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: 202 720 0555
 Email: sandi.dreisonstok@fas.usda.gov

Dr Daniel Folmer
 Review Chemist
 Division of Petition Review
 Center for Food Safety and Applied Nutrition/Food and
 Drug Administration
 5100 Pain Branch Parkway
 College Park, Maryland
 United States of America
 Tel: +1240-402-1274
 Email: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Dr Paul Honigfort
 Consumer Safety Officer
 Division of Food Contact Notifications
 Center for Food safety and Applied Nutrition/Food and
 Drug Administration
 5100 pain Branch Parkway
 College Park, Maryland
 United States of America
 Tel: +1 240-402-1206
 Email: paul.honigfort@fda.hhs.gov

Ms Mary Frances Lowe
 Manager, U.S. Codex
 U.S. Department of Agriculture
 U.S. Codex Office
 Room 4861 - South Building 1400 Independence
 Avenue
 Washington, D.C.
 United States of America
 Tel: +1 202 720 2057
 Email: MaryFrances.Lowe@fsis.usda.gov

Dr Yingqing Ma
 Chief, Beverages Branch
 Division of Plant Products and Beverages
 FDA / CFSAN / Office of Food Safety
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD
 United States of America
 Tel: 240-402-2479
 Email: Yingqing.Ma@fda.hhs.gov

Mrs Barbara McNiff
 Senior International Issues
 Food Safety and Inspection Service; Office of CODEX
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave, SW
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: +1-202-690-4719
 Email: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Mr Richard E. Peterson
 Commodity Procurement Support Specialist
 Specialty Crops Inspection Division
 Agricultural Marketing Service, US Department of
 Agriculture
 1400 Independence Ave, SW
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: (202) 260-8158
 Email: richard.peterson@ams.usda.gov

Ms Leah Proffitt
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 U.S. Food and Drug Administration
 College Park
 United States of America
 Email: leah.proffitt@fda.hhs.gov

Ms Chere Shorter
 U.S. Agricultural Marketing Service
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave., SW
 Washington
 United States of America
 Email: chere.shorter@ams.usda.gov

Ms Dana N. White
 Standardization Specialist
 USDA/AMS/SCP/SCI Division
 Agricultural Marketing Service
 Room 0721 South Building Stop 0240 1400
 Independence Ave, SW
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: 202-720-9906
 Email: Dana.White@ams.usda.gov

Mr Wade Woolfolk
 Program Analyst
 International Affairs Staff
 U.S. Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Pkwy., HFS-550
 College Park, MD
 United States of America
 Tel: +1/240-402-6411
 Email: Wade.Woolfolk@fda.hhs.gov

Ms Omoefe Ogbeide
 U.S. Codex Office
 Email: USCodex@fsis.usda.gov

**UN OBSERVERS –
 OBSERVATEURS DES NATIONS UNIES –
 OBSERVADORES DE LAS NACIONES UNIDAS
 ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE (ECE)**

Ms Liliana Annovazzi-jakab
 Head, Agricultural Standards Unit
 Trade
 UNECE
 Palais des Nations Office S-439-1
 Geneva 10
 Switzerland
 Tel: +41(0) 22 9171176
 Email: liliana.annovazzi-jakab@unece.org

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

FOODDRINKEUROPE

Mr Pierre Gonde
 Email: pierre.gonde@mccain.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
 MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Dr Richard Podolak
 Senior Scientist
 Grocery Manufacturers Association
 1350 I Street, NW Suite 300
 Washington, DC
 United States of America
 Email: rpodolak@gmaonline.org

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL
 (IFAC)**

Mr Robert Rankin
 Executive Director
 International Food Additives Council
 750 National Press Building 529 14th Street NW
 Washington
 United States of America
 Tel: 2022071127
 Email: rrankin@kellencompany.com

**INTERNATIONAL FROZEN FOODS ASSOCIATION
 (IFFA)**

Mr Sanjay Gummalla
 Vice President
 Regulatory and Technical Affairs
 International Frozen Food Association
 2000 Corporate Ridge Ste. 1000
 McLean
 United States of America
 Email: sgummalla@affi.com

**INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE
 ASSOCIATION (IFU)**

Mr Hany Farag
 International Fruit and Vegetable Juice Association
 (IFU)
 Email: Hany.Farag@doleintl.com

SECRETARIAT - SECRÉTARIAT - SECRETARÍA

CODEX SECRETARIAT
SECRÉTARIAT DU CODEX
SECRETARÍA DEL CODEX

Ms Gracia Brisco
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 2700
Email: gracia.brisco@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 6626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
AGFC
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food and
Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla, Rome Italy
Tel: +39 06 570 53218
Email: lingping.zhang@fao.org

HOST GOVERNMENT SECRETARIAT SECRÉTARIAT
DU GOUVERNEMENT HÔTE
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN

Mrs Doreen Chen-moulec
International Issues Analyst
Food Safety and Inspection Service; Office of CODEX
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave
Washington, DC
United States of America
Tel: 202-720-4063
Email: Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov

Mrs Jasmine Curtis
Program Analyst
Department of Agriculture
U.S. Codex
1400 Independence Avenue; SW
Washington, DC
United States of America
Tel: 202-690-1124
Email: Jasmine.Curtis@fsis.usda.gov

Mrs Maria Espinoza
Management Administrative Assistant
Department of Agriculture
U.S. Codex
1400 Independence Avenue; SW
Washington, DC
United States of America
Tel: 202-205-7760
Email: mariateresa.espinoza@fsis.usda.gov

APÉNDICE II**ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE LAS PIÑAS EN CONSERVA**

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

1. DESCRIPCIÓN**1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por piña en conserva el producto conforme con las características de *Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.) de la que se ha quitado la piel, se les haya o no quitado el corazón.

1.2.1 FORMAS DE PRESENTACIÓN

La piña en conserva puede envasarse en las siguientes formas, se haya o no eliminado el corazón:

1.2.1.1 Piñas sin corazón

1.2.1.1 **Entera:** fruta entera cilíndrica de la que se ha quitado el corazón.

1.2.1.2 **Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras o anillos:** anillos o rodajas circulares uniformemente cortados a través del eje de los cilindros de piña pelados, sin corazón.

1.2.1.3 **Mitades de rodajas:** mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, uniformemente cortadas.

1.2.1.4 **Cuartos de rodajas:** cuartos de rodajas de piñas sin corazón, uniformemente cortados.

1.2.1.5 **Rodajas fragmentadas:** porciones en forma de arco de piñas sin corazón que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma.

1.2.1.6 **Lanzas o dedos:** piezas largas, delgadas, cortadas radial y longitudinalmente del cilindro de piña privado de corazón, predominantemente de 65 mm o más largas.

1.2.1.7 **Bocaditos:** trozos de forma de cuña, razonablemente uniformes, cortados de rodajas o de porciones de fruta, en general de 8 a 13 mm de grosor.

1.2.1.8 **Trozos gruesos:** piezas cortas, gruesas, cortadas de lonjas gruesas o de piña pelada privada de corazón y predominantemente de más de 12 mm de espesor y de anchura y de una longitud menor de 38 mm.

1.2.1.9 **Cubos:** piezas de forma de cubo, prácticamente uniformes, predominantemente de 14 mm o menos en las dimensiones del lado más largo.

1.2.1.10 **Piezas:** formas y tamaños irregulares no identificables en cuanto a la forma de presentación específica y sin incluir la forma de presentación de trozos gruesos o en chips.

1.2.1.11 **Chips:** formas y tamaños irregulares, pequeños, de piezas de piña análogas a las que quedan después de cortar la piña en cubos, y que pueden incluirse en la forma de presentación aplastada.

1.2.1.12 **Aplastada o trozos rizados:** piezas de piña finamente cortadas o picadas o ralladas en forma de cubos y que pueden incluir "chips" en la masa aplastada.

1.2.2 Piñas con corazón

1.2.2.1 **Rodajas enteras:** anillos o rodajas circulares uniformemente cortados a través del eje cilíndrico de la unidad completa.

1.2.2.2 **Mitades de rodajas:** mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, uniformemente cortadas.

1.2.2.3 **Cuartos de rodajas:** cuartos de rodajas, uniformemente cortados.

1.2.2.4 **Lanzas o dedos:** piezas largas, delgadas, cortadas radial y longitudinalmente del cilindro de piña entera, predominantemente de 65 mm o más largas.

1.3 TIPOS DE ENVASADO

La piña en conserva puede envasarse en los siguientes tipos de envase:

1.3.1 **Envasado ordinario:** se refiere a todas las formas de presentación, con un medio de cobertura líquido.

- 1.3.2 **Envasado lleno:** Formas de presentación bocaditos, cubos o dados, piezas, chips o aplastada, que contengan por lo menos 73% en peso de fruta escurrida.
- 1.3.3 **Envasado compacto:** Formas de presentación en chips o aplastada que contenga por lo menos 78% en peso de fruta escurrida.
2. **FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**
- 2.1 **COMPOSICIÓN**
- 2.1.1 **Ingredientes facultativos**
Especias y plantas aromáticas¹, aceites de especias.
- 2.1.2 **Medios de cobertura**
Además de lo establecido en la sección 3.1.3 de la *Norma para Algunas Frutas en Conserva* (CODEX STAN 319-2015) se permite el zumo (jugo) de piña clarificado.
- 2.2 **CRITERIOS DE CALIDAD**
- 2.2.1 **Color**
La piña en conserva que contenga ingredientes facultativos deberá considerarse de color característico cuando no presente ninguna coloración anormal debida a los ingredientes empleados. En las variedades de piña que no son de color blanco pueden aparecer vetas blancas.
- 2.2.2 **Textura**
- Piñas sin corazón***
La piña en conserva deberá tener una textura razonablemente buena, deberá tener una estructura razonablemente compacta y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad. La piña escurrida (en todas las formas de presentación) no podrá contener más de 7%, en peso de materias del corazón², para la piña a la que se ha eliminado el corazón. Al determinar el porcentaje de materias del corazón, las zonas constituidas por materias del corazón se cortan para separarlas de la piña y se pesan con relación al ingrediente de fruta escurrida en el recipiente.
- Piñas con corazón***
La piña en conserva deberá tener una textura razonablemente buena, deberá tener una estructura razonablemente compacta y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad.
- 2.2.2 **Uniformidad de tamaño y forma**
Estos requisitos no se aplican a la piña en conserva en las formas de presentación siguientes: entera, rodajas fragmentadas, piezas, chips o aplastadas.
- 2.2.2.1. **Piñas sin corazón**
- Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras o anillos:** el peso de la rodaja mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la rodaja menor.
 - Mitades de rodajas o cuartos de rodajas:** el peso de la unidad mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,75 veces el peso de la menor, excepto en lo que se refiere a una pieza ocasionalmente rota por haberse rajado o de una rodaja ocasionalmente entera, que no se ha cortado por completo.
 - Lanzas o dedos:** el peso de la unidad mayor sin romper contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la unidad menor sin romper.
 - Bocaditos:** no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en bocaditos, cada uno de los cuales deberá pesar menos de tres cuartas partes del peso promedio de los bocaditos sin recortar.
 - Trozos gruesos:** no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen menos de 5 g cada una.

¹ De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias.

² Parte central dura y fibrosa de la fruta.

f) **Cubos o dados:**

- i) No más del 10% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en unidades de tamaño tal que pasen a través de un tamiz que tenga aberturas cuadradas de 8 mm;
- ii) No más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen más de 3 g cada una.
- iii) Para cubos o dados de menos de 8 mm o de 3 g, no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en cubos o dados, cada uno de los cuales deberá pesar menos de tres cuartas partes del peso promedio de los cubos o dados.

2.2.2.2 **Piñas con corazón**

- a) **Rodajas o rodajas enteras:** el peso de la rodaja mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la rodaja menor.
- b) **Mitades de rodajas o cuartos de rodajas:** el peso de la unidad mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,75 veces el peso de la menor, excepto en lo que se refiere a una pieza ocasionalmente rota por haberse rajado o de una rodaja ocasionalmente entera, que no se ha cortado por completo.
- c) **Lanzas o dedos:** el peso de la unidad mayor sin romper contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la unidad menor sin romper.

2.2.3 **Definición de defectos**

- a) **Macas:** zonas o puntos superficiales cuyo color o textura contrastan notablemente con el tejido normal de la piña o que pueden penetrar en la pulpa. Dichas macas suelen eliminarse en la preparación de piña para usos culinarios y comprenden ojos profundos de la fruta de más de 2 mm, trozos de vaina, manchas pardas, porciones magulladas y otras anomalías.
- b) **Frutas rotas:** (se considera defecto únicamente en las formas de presentación en rodajas y lanzas). Una unidad se separa en partes definidas; todas aquellas porciones que equivalen al tamaño de una unidad de tamaño completo se consideran como un defecto al aplicar las tolerancias previstas.
- c) **Recortes excesivos:** (considerados defecto únicamente en las formas de presentación entera, en rodajas, incluidas las rodajas en espiral, mitades de rodaja, cuartos de rodaja y lanzas). Una pieza cortada hasta tal punto que su forma normal y su conformación se destruye y perjudica el aspecto de dicha pieza. Se considerará el recorte "excesivo" si la porción recortada excede de 5% del volumen físico aparente de la pieza perfectamente formada y si dicho recorte destruye la forma circular normal del borde externo o interno de la pieza.
- d) **Leñosidad:** corazón duro y fibroso.

2.2.4 **Tolerancias para los defectos**

La piña en conserva no deberá presentar excesivos defectos mayores que la medida que se indica a continuación:

Defectos para las piñas sin corazón

Formas de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas o unidades rotas
Enteras	10% en número de frutas (cilindros) ³	3 macas por unidad (cilindro)
Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras; Medias rodajas; Cuartos de rodaja	1 unidad si hay 10 o menos por envase 2 unidades si hay más de 10 pero no más de 27 por envase;	1 unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase;

³ Basado en el valor medio de todos los recipientes de la muestra.

Formas de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas o unidades rotas
	o 7,5% en número si hay más de 27 por envase	o 12,5% en número total de unidades si hay más de 32 por envase
Lanzas	15% en número de todas las unidades	1 unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase; o 12,5% en número total de unidades si hay más de 32 por envase
Rodajas fragmentadas; bocaditos; trozos gruesos; cubos; piezas	No aplicable	12,5% en número total de unidades
Chips; aplastada	No aplicable	No más de 1,5% en peso de la fruta escurrida

Defectos para las piñas con corazón

Formas de presentación	Unidades con recorte excesivo	Macas	Leñosidad
Rodajas enteras; Medias rodajas; Cuartos de rodaja	1 unidad si hay 10 o menos por envase 2 unidades si hay más de 10 pero no más de 27 por envase; o 7,5% en número si hay más de 27 por envase	1 unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase; o 12,5% en número si hay más de 32 por envase	5% en peso
Lanzas	15% en número de todas las unidades	1 unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase; o 12,5% en número si hay más de 32 por envase	5% en peso

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- 3.1 Los antiespumantes y antioxidantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 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 son aceptables para su uso en alimentos de conformidad con este anexo.
- 3.2 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este anexo cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4. PESOS Y MEDIDAS

4.1 LLENADO MÍNIMO

En caso de envases flexibles o de plástico rígido, estos deberían llenarse tanto como sea viable comercialmente.

4.2 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Tipos de envasado	Formas de presentación	% de peso escurrido mínimo
1. Envase ordinario	1.1 Todas las formas de presentación excepto entera o aplastada o en chips	58%
	1.2 Formas de presentación aplastada o en chips	63%
2. Envase lleno	Formas de presentación en bocaditos, cubos o dados, piezas, chips o aplastadas	73%
3. Envase compacto	Forma de presentación aplastada o en chips	78%

ANEXO III**ENMIENDA A LA NORMA PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA****(CODEX STAN 319-2015)****(para su aprobación por la Comisión)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a algunas frutas en conserva, según se definen en la sección 2 y en los anexos correspondientes, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado, en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

Esta norma no se aplica al puré de manzana en conserva, bayas en conserva, frutos cítricos en conserva y frutos de hueso en conserva, que están cubiertos por otras normas del Codex.

Esta norma no se aplica:

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

APÉNDICE IV - PARTE I**ANTEPROYECTO DE ANEXOS SOBRE ALGUNAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE
(para su inclusión en la Norma para Hortalizas Congeladas Rápidamente (CODEX STAN 320-2015))****(en el trámite 5/8)****ANEXO I: BRÉCOLES**

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas congeladas rápidamente se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN**1.1 Definición del producto**

Se entiende por brécoles congelados rápidamente al producto preparado a partir de tallos o vástagos frescos, limpios y sanos de la planta del brécol que se ajusta a las características de la especie *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck (Sprouting Broccoli) que han sido clasificados, recortados, lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 Presentación**1.2.1 Formas de presentación**

- (a) *Vástagos* - la inflorescencia y la porción adyacente del tallo, con o sin hojas tiernas pequeñas adheridas, cuya longitud oscila entre 7 y 16 cm. Los vástagos podrán cortarse longitudinalmente. Dentro de cada unidad de muestra no más del 20%, en número, difiere de la longitud designada.
- (b) *Flósculos* - la inflorescencia y la porción adyacente del tallo, con o sin hojas tiernas pequeñas adheridas, cuya longitud oscila entre 15 mm y 80 mm, con un trozo suficiente del tallo para mantener una inflorescencia compacta. Los flósculos podrán cortarse longitudinalmente. Dentro de cada unidad de muestra no más del 20%, en número, difiere de la longitud designada.
- (c) *Vástagos cortados* - vástagos de la planta del brécol que se han cortado en trozos y que pueden ser de forma irregular. Trozos de 1,5 a 5 cm de longitud máxima. Puede haber material de hoja pero no excederá de 35% m/m y el material de inflorescencia no será inferior a 15% mm.
- (d) *Brécol desmenuzado* - brécoles cortados finamente en trozos pequeños de una longitud máxima de menos de 1,5 cm. Puede haber material de hoja pero no excederá de 35% m/m y el material de inflorescencia no será inferior a 15% m/m.

1.2.2 Clasificación por tamaños

Los brécoles congelados rápidamente podrán presentarse clasificados o no clasificados por tamaños.

Si se utiliza un término y parámetro de tamaño en mm para designar el tamaño de los brécoles, dicho término deberá estar indicado en el envase. No menos de 80% del peso deberá estar representado por producto del tamaño declarado en el envase

Cuadro 1 - Clasificación por tamaños

Designación del tamaño	Escala de tamaño del diámetro de la cabeza de los flósculos (mm)
(a) Flósculos pequeños	12 – 40 mm
(b) Flósculos	≥ 40 – 80 mm

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

Brécoles como se definen en la sección 1.1.

2.1.2 **Ingredientes facultativos**

- (a) Azúcares como se definen en la *Norma para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Sal (cloruro sódico) como se la define en la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Grasas y aceites comestibles como se definen en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999);
- (d) Especies y hierbas culinarias¹;
- (e) Salsas especificadas.

2.2 **Factores de calidad**

2.2.1 **Requisitos generales**

El color de los brécoles congelados rápidamente deberá ser de un verde oscuro a uno claro, razonablemente uniforme, dependiendo de la variedad de que se trate. Las inflorescencias deberán estar firmes, compuestas de granos finos y compactos con los botones florales totalmente cerrados.

- (a) Con respecto a los defectos visibles o de otra índole que están sujetos a tolerancia deberán estar razonablemente exentos de:
 - (b) Una cantidad excesiva de material de hoja y en particular de hojas anchas y duras;
 - (c) Fragmentos desprendidos y hojas sueltas (solo para vástagos y flósculos);
 - (d) Materias vegetales extrañas;
 - (e) Flósculos de coloración amarilla o parda;
 - (f) Daños mecánicos, patológicos, o causados por insectos;
 - (g) Unidades mal recortadas (vástagos y flósculos);
 - (h) Unidades en flor o poco desarrolladas;
 - (i) Unidades fibrosas o leñosas.

2.2.2 **Definición de defectos visibles**

- (a) *Materias vegetales extrañas (MVE)* - hoja, tallo u otras materias vegetales inocuas semejantes, distintas de la planta del brécol.
- (b) *Hojas desprendidas* - (vástagos y flósculos) - hojas de brécol y trozos de éstas, que no están adheridas a la unidad.
- (c) *Fragmentos* - (vástagos y flósculos) - trozos de longitud inferior a 20 mm para los vástagos, y con un peso inferior a 5 g para los flósculos.
- (d) *Macas* - unidad del producto afectada por decoloración, enfermedad o daños causados por insectos:
 - (i) Menores - afectan ligeramente la apariencia o la calidad comestible.
 - (ii) Mayores - afectan materialmente la apariencia o la calidad comestible.
 - (iii) Graves - afectan gravemente la apariencia y materialmente la calidad comestible, hasta tal punto que habitualmente se descartarían en una preparación culinaria normal.
- (e) *Daños mecánicos* - (vástagos y flósculos) - unidad con apariencia general de vástago o flósculo, pero de la que se ha desprendido más del 50% de los cogollos, o ha sufrido otros daños mecánicos que afectan materialmente el aspecto del producto.
- (f) *Mal recortado* - (vástagos y flósculos) - unidad cuya apariencia resulta gravemente afectada por hojas duras adheridas, o trozos de éstas, o por supresión deficiente de las hojas, o por pequeños cogollos laterales, o por corte deficiente del tallo.
- (g) *Demasiado maduros o poco desarrollados* - cogollos en fase de floración; y para vástagos y flósculos: racimos de cogollos ramificados que forman inflorescencia y cuya extensión afecta gravemente el aspecto de la unidad, o en estado de madurez tan avanzado que los cogollos individuales y los tallos que los sostienen forman racimos de estructura poco coherente.

¹ De conformidad con las normas pertinentes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando existan.

- (h) *Fibroso* - fibra dura que se forma normalmente cerca de la porción exterior del tallo del brécol; estas unidades son duras, pero aún comestibles.
- (i) *Leñoso* - fibra dura que se forma normalmente cerca de la porción exterior del tallo del brécol; estas unidades son muy duras y sumamente objetables.

2.2.3 **Tamaño uniforme de la muestra**

El tamaño uniforme de la muestra para las presentaciones (formas de presentación) deberá ser de 300 g.

2.2.4 **Defectos y tolerancias**

Además, los tamaños de muestra siguientes se aplican para los defectos visibles:

Cuadro 2 - Tamaño de la muestra

Formas de presentación	Tamaño de la muestra para los defectos visibles
(a) Vástagos y flósculos	300 g para fragmentos desprendidos, hojas sueltas y MVE; para los demás defectos, 25 unidades.
(b) Vástagos cortados y otras formas de presentación	300 g
(c) Desmenuzados	100 g

Cuadro 3 - Clasificación de defectos por número para vástagos y flósculos

Defectos visibles	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menores	Mayores	Graves	Total
(a) MVE	cada trozo		2		
(b) Hojas desprendidas	cada 5 g	1			
(c) Fragmentos					
(i) Vástagos	cada 20 mm	1			
(ii) Flósculos	cada 5 g	1			
(d) Macas	cada unidad				
(i) Menores		1			
(ii) Mayores			2		
(iii) Graves				4	
(e) Daño mecánico	cada unidad		1		
(f) Mal recortados	cada unidad	1			
(g) Demasiado maduros o poco desarrollados	cada unidad				
(h) Fibrosos	cada unidad		2		
(i) Leñosos	cada unidad		2		
Total de puntos tolerable		25	12	4	25

Para las tolerancias que se basan en el tamaño uniforme de la muestra, según se establecen en la sección 2.2.4, se asignarán puntos a los defectos visibles de acuerdo al cuadro 4. El número máximo de defectos permitidos es el número total de puntos tolerable indicado para las categorías correspondientes: "Menor", "Mayor" y "Grave", o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Cuadro 4 – Desmenuzado

Defectos visibles	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menores	Mayores	Graves	Total
(a) MVE	cada trozo		2		
(b) Macas	cada trozo				
(i) Menores		1			
(ii) Mayores			2		
(iii) Graves				4	
(c) Demasiado maduros o poco desarrollados	cada 10 g para corte		2		
	cada 2 g para desmenuzado		2		
(d) Fibrosos	cada 2 g		2		
(e) Leñosos	cada 2 g			4	
Total de puntos tolerable		25	12	4	25

2.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Cualquier unidad uniforme de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las secciones 1.2.1, 2.2.1 y 2.2.4 deberá ser considerada como “defectuosa”.

2.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 2.2 cuando el número de unidades “defectuosas” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad “defectuosa”, como se define en las secciones 2.2.1 y 2.2.4, se trata por separado en relación con sus respectivas características.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

4. ETIQUETADO

4.1 Nombre del producto

El nombre del producto deberá incluir la designación de “brécoles” y el tamaño o la designación de tamaño cuando este se ha establecido.

ANEXO II: COLES DE BRUSELAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas congeladas rápidamente se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por coles de Bruselas congeladas rápidamente el producto preparado a partir de yemas auxiliares frescas, limpias, sanas y enteras de la planta que se ajuste a las características de la especie *Brassica oleracea* L. var. Gemmifera (DC) Schulz, cuyas yemas han sido cortadas, seleccionadas, lavadas y escaudadas suficientemente para garantizar una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 Presentación

1.2.1 Clasificación por tamaños

- (a) Las coles de Bruselas congeladas rápidamente podrán presentarse clasificadas o no clasificadas por tamaños.
- (b) Sin importar si han sido clasificadas por tamaños, la cantidad de coles de Bruselas que pasen un tamiz con orificios cuadrados de 12 mm no excederá el 5% en número.
- (c) Si las coles de Bruselas congeladas rápidamente se presentan clasificadas por tamaños, deberán ajustarse al tamaño designado y al parámetro en mm indicado en el envase cuando se midan en condiciones de congelación. El sistema siguiente de especificaciones para la designación de tamaños y diámetros es una guía. Se permiten otras designaciones, incluyendo la mezcla de tamaños.

Cuadro 1 - Designación del tamaño

Designación del tamaño	Diámetro de las coles de Bruselas en mm usando un tamiz con orificios cuadrados o calibrador
(a) Muy pequeñas	12 – 22 mm
(b) Pequeñas	≥ 22 – 26 mm
(c) Medianas	≥ 26 – 36 mm
(d) Grandes	de más de 36 mm

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Coles de Bruselas como se definen en la sección 1.

2.1.2 Ingredientes facultativos

- (a) Azúcares como se definen en la *Norma para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Sal (cloruro sódico) como se la define en la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Grasas y aceites comestibles como se definen en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999);
- (d) Especies y hierbas culinarias¹;
- (e) Salsas especificadas.

¹ De conformidad con las normas pertinentes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando existan.

2.2 Factores de calidad

2.2.1 Requisitos generales

Con respecto a los defectos visibles u otros defectos sujetos a tolerancia, las coles de Bruselas congeladas rápidamente deberán estar razonablemente exentas de:

- (a) Materias vegetales extrañas (MVE);
- (b) Yemas de estructura poco firme;
- (c) Unidades mal recortadas o dañadas mecánicamente;
- (d) Daños causados por insectos o enfermedades;
- (e) Hojas sueltas.

2.2.2 Definición de defectos visibles

- (a) *Materias vegetales extrañas (MVE)*: materias extrañas de la planta de col de Bruselas, incluidos tallos y hojas, pero con exclusión de las hojas de la yema y fragmentos de las mismas; materia vegetal inocua de otras plantas;
- (b) *Color amarillo*: más del 50% de la superficie exterior presenta un color amarillo debido a la pérdida de las hojas exteriores por haberse recortado excesivamente la col o por daño mecánico;
- (c) *Estructura poco firme*: coles de Bruselas no compactas con hojas sueltas o abiertas. Coles de Bruselas cuyas hojas forman una especie de roseta;
- (d) *Hojas perforadas* (por insectos): con una o más perforaciones de la superficie (causadas por insectos, etc.), de diámetro mayor de 6 mm, que muestren tejido lacerado en el borde de la perforación;
- (e) *Marchitamiento*: coles que muestran una descomposición interna o externa importante;
- (f) *Macas graves*: col de Bruselas manchada moteada, descolorida o macada de algún otro modo, en una superficie circular total que supere los 15 mm de diámetro, con grave menoscabo de su aspecto / calidad comestible, y en tal medida que se descartarían en toda preparación culinaria normal;
- (g) *Macas*: col de Bruselas manchada, moteada, descolorida o macada de algún otro modo, hasta tal punto que la superficie total afectada es mayor que la superficie de un círculo de 6 mm de diámetro, o de forma tal que el aspecto del producto resulte menoscabado materialmente pero no gravemente. Las coles con macas ligeras no se considerarán defectuosas;
- (h) *Unidades mal recortadas o con daños mecánicos*: Aquella unidad en la que el extremo del tallo mal recortado deja un trozo de talón que sobresale más de 10 mm del punto de unión de las hojas externas más bajas:
 - (i) 4 o más hojas externas están dañadas de tal forma que solo los pecíolos quedan pegados al tallo;
 - (ii) El tallo sobresale más de 10 mm por debajo del punto de unión de las hojas externas más bajas;
 - (iii) El aspecto se ha menoscabado hasta el punto que la col está lacerada y puede separarse fácilmente en dos partes, o cuando más del 25% de su volumen ha sido eliminado.
- (i) *Hojas sueltas*: hojas o fragmentos de hojas desprendidos de la yema.

2.2.3 Tamaño uniforme de la muestra

2.2.3.1 Presentación (formas de presentación y tamaños)

La muestra de tamaño uniforme será de 1 kg.

2.2.3.2 Defectos visibles

La muestra de tamaño uniforme será de 1 kg para la evaluación de las MVE y de las hojas sueltas, de 100 coles para evaluar otros defectos visibles.

2.2.4 Defectos y tolerancias**2.2.4.1 Formas de presentación – “Seltas”**

Cuando el producto se presenta “suelto”, se aceptará una tolerancia de 10% mm para las piezas que estén pegadas entre sí en tal medida que no puedan separarse fácilmente en estado de congelación.

2.2.4.2 Clasificación por tamaños

Si se representan clasificadas por tamaño, un mínimo del 80%, en número, de las coles de Bruselas de 12 mm o más grandes serán del tamaño declarado y un máximo de los porcentajes siguientes, en número, podrán ser de otros tamaños:

Cuadro 2 - Clasificación por tamaños

Designación del tamaño	Muy pequeñas	Pequeñas	Medianas	Grandes
(a) % máximo 12 – 22 mm	-	20	20	5
(b) % máximo 22 – 26 mm	20	-	20	-
(c) % máximo 26 – 36 mm	5	20	-	20
(d) % máximo más de 36 mm	0		20	-
Total% máximo	20	20	20	20

2.2.4.3 Defectos visibles

Para las tolerancias que se basan en el tamaño uniforme de la muestra, según se establecen en la sección 2.2.3.2, se asignarán puntos a los defectos visibles de acuerdo al cuadro 3. El número máximo de defectos permitidos es el número total de puntos tolerable indicado para las categorías correspondientes: 1, 2 y 3, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Cuadro 3 - Defectos y tolerancias

Defectos	Unidad de medida	Categorías de defectos			Total
		1	2	3	
(a) MVE	cada trozo	2			
(b) Estructura poco firme	cada col de Bruselas		2		
(c) Hojas perforadas	cada col de Bruselas		1		
(d) Marchitamiento	cada col de Bruselas			4	
(e) Macas graves	cada col de Bruselas			2	
(f) Macas	cada col de Bruselas		2		
(g) Mal recortadas o dañadas mecánicamente	cada col de Bruselas		1		
(h) Hojas sueltas	1% m/m cada una	1			
Máximo total de puntos tolerable		10	45	10	55

Porcentaje máximo por número de unidades (conteo) de (b) coles de Bruselas amarillas: 25.

2.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Cualquier unidad uniforme de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las secciones 2.2.1 y 2.2.4 deberá ser considerada como “defectuosa”.

2.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 2.3 cuando el número de unidades “defectuosas” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad “defectuosa”, como se define en las secciones 2.2.1 y 2.2.4.3, se trata por separado en relación con sus respectivas características.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

4. ETIQUETADO**4.1 Nombre del producto**

El nombre del producto deberá incluir la designación “coles de Bruselas”.

4.2 Designación del tamaño**4.2.1** Si se usa un término para designar el tamaño de las coles de Bruselas:

- (a) Deberá ser apoyado por el tamaño en mm del tamiz; y/o
- (b) Las palabras “muy pequeñas”, “pequeñas”, “medianas” o “grandes” como corresponda; y/o
- (c) Por la representación en la etiqueta de los rangos de tamaño a los que suelen ajustarse la mayoría de las coles de Bruselas; y/o
- (d) El método empleado habitualmente para declarar el tamaño en el país donde se venda este producto.

ANEXO III: COLIFLORES

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas congeladas rápidamente se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por coliflores congeladas rápidamente el producto preparado a partir de pellas frescas, limpias y sanas de la planta de coliflor que se ajusta a las características de la especie *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L. y cuyas pellas han sido recortadas y separadas en partes, lavadas y escaldadas suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 Presentación

1.2.1 Formas de presentación

- (a) *Enteras* - pella entera e intacta, recortada en la base y que puede tener pequeñas hojas tiernas modificadas.
- (b) *Troceadas* - pella entera cortada verticalmente en dos o más secciones.
- (c) *Flósculos*¹ - segmentos de pella, que pueden llevar una parte del pedúnculo secundario, con una longitud mínima de 12 mm en la parte superior, en el sentido de la mayor dimensión. Se permite una tolerancia de un 20% m/m para las unidades en las que la dimensión mayor del flósculo supera los 5 mm sin llegar a 12 mm. Podrán estar presentes, o adheridas a las unidades, pequeñas hojas tiernas modificadas.

1.2.2 Clasificación por tamaños

1.2.2.1 Las coliflores congeladas rápidamente podrán presentarse clasificadas o no clasificadas por tamaños. Cuando están clasificadas por tamaños, este se determinará con el diámetro máximo de la sección media (ecuatorial).

1.2.2.2 Cuando estén clasificadas por tamaños deberán conformarse a las especificaciones siguientes.

- (a) *Flósculos grandes* – segmentos de pella con una longitud mínima de 30 mm en la parte superior, en el sentido de la mayor dimensión, y que pueden llevar una parte del pedúnculo secundario. Podrán estar presentes, o adheridas a las unidades, pequeñas hojas tiernas modificadas.
- (b) *Flósculos pequeños* – segmentos de pella con una longitud mínima de 12 mm pero menor a 30 mm en la parte superior, en el sentido de la mayor dimensión, y que pueden llevar una parte pequeña del pedúnculo secundario. Podrán estar presentes, o adheridas a las unidades, pequeñas hojas tiernas modificadas.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Coliflor como se define en la sección 1.

2.1.2 Ingredientes facultativos

- (a) Azúcares como se definen en la *Norma para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Sal (cloruro sódico) como se la define en la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Grasas y aceites comestibles como se definen en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999);
- (d) Especies y hierbas culinarias²;
- (e) Salsas especificadas.

¹ En algunos países de habla inglesa se usa el término “clusters” (brotes) en lugar de “florets” (flósculos).

² De conformidad con las normas pertinentes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando existan.

2.2 Factores de calidad

2.1.1 Requisitos generales

Las coliflores congeladas rápidamente deberán tener un color razonablemente uniforme, blanco a crema oscuro en la parte superior de las unidades, que puede ser ligeramente apagado y presentar un leve tono verde, amarillo o rosa. Las inflorescencias deberán estar firmes, compuestas de granos finos y compactos con los botones florales totalmente cerrados.

Las partes de los tallos o de las ramas pueden ser verde claro o tener un ligero tono azul. Con respecto a los defectos visibles u otros defectos con margen de tolerancia, deberán estar razonablemente:

- (a) Exentas de partes descoloridas, limitadas fundamentalmente a la superficie;
- (b) Exentas de partes dañadas o macadas;
- (c) Exentas de tallos fibrosos;
- (d) Exentas de unidades mal recortadas;
- (e) Exentas de fragmentos;
- (f) Bien desarrolladas y ser razonablemente compactas;
- (g) Exentas de hojas verdes gruesas;
- (h) Exentas de tallos verdes sueltos (para la forma de presentación de “flósculos”).

2.2.2 Definición de defectos visibles

Cuadro 1 – Definición de defectos visibles

(a) <i>Decoloración</i>	(i) <i>Clara</i> – la decoloración desaparece casi por completo con la cocción.
	(ii) <i>Oscura</i> – la decoloración no desaparece con la cocción.
(b) <i>Macas</i>	(i) <i>Menores</i> – la apariencia de la unidad solo resulta afectada ligeramente.
	(ii) <i>Mayores</i> – apariencia de la unidad resulta afectada materialmente.
	(iii) <i>Graves</i> – afectan gravemente la apariencia de la unidad hasta tal punto que habitualmente se descartaría en una preparación culinaria normal.
(c) <i>Dañadas mecánicamente</i>	(i) <i>Mayores</i> – unidad en que más del 50% de la pella ha sido dañada mecánicamente, o que carece de ésta (para las formas de presentación: “Troceadas” y en “Flósculos”).
	(ii) <i>Mayores</i> – unidad en que más del 25% de la pella ha sido dañada mecánicamente o que carece de ésta (para la forma de presentación “enteros”).
(d) <i>Fibrosas</i>	(i) <i>Mayores</i> – unidad que contiene fibras o hebras duras muy visibles y que afectan materialmente su calidad comestible.
	(ii) <i>Graves</i> – unidad con fibras o hebras duras de aspecto desagradable y de carácter tal que habitualmente sería descartada.
(e) <i>Mal recortadas</i> – unidad que tiene cortes profundos o un aspecto defectuoso.	
(f) <i>Hojas</i> – hojas verdes duras o parte de éstas, estén o no adheridas a la unidad.	
(g) <i>Fragmentos</i> – porciones de flósculo de 5 mm o menos en el sentido de la mayor dimensión.	
(h) <i>No compactas</i> – unidad en que los flósculos están separados unos de otros o las cabezuelas parecen “granos de arroz” o son muy blandas o pulposas.	
(i) <i>Tallos sueltos</i> – cada parte del tallo separado de la coliflor que exceda de 2,5 cm de longitud.	

2.2.3 *Tamaño uniforme de la muestra*

La presentación³ para la muestra de tamaño uniforme deberá ser de 500 g y contener un mínimo de 50 flósculos.

2.2.4 *Defectos y tolerancias*

Cuando las coliflores se presentan clasificadas por tamaño, se permitirá una tolerancia del 20% del peso de tamaños no conformes con aquel indicado en el envase.

Para las tolerancias que se basan en el tamaño uniforme de la muestra, según se establecen en la sección 2.2.3, se asignarán puntos a los defectos visibles de acuerdo a los cuadros 2 y 3. El número máximo de defectos permitidos es el número total de puntos tolerable indicado para las categorías correspondientes: “Menor”, “Mayor” y “Grave”, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Cuadro 2 – Forma de presentación “entera”

Defectos		Unidad de medida	Categorías de defectos			
			Menores	Mayores	Graves	Total
(a) Decoloración	(i) Clara	cada superficie o superficie combinada de 8 cm ²	1			
	(ii) Oscura	cada superficie o superficie combinada de 4 cm ²		2		
(b) Macas	(i) Menor	cada pella	1			
	(ii) Mayor			2		
	(iii) Grave				4	
(c) Dañadas mecánicamente	(i) Mayor	cada pella		2		
(d) Fibrosas	(ii) Mayor	cada pella		2		
	(iii) Grave				4	
(e) Hojas mal recortadas		cada pella		2		
		cada 2 cm ²		2		
(f) No compactas		cada superficie o superficie combinada de 12 cm ²		2		
Total de puntos tolerable			10	6	4	10

³ Para la forma de presentación “entera”, el número mínimo de pellas que pesen al menos 500 g totales.

Cuadro 3 – Formas de presentación “cortadas”, “flósculos” y otras

Defectos		Unidad de medida	Categorías de defectos				
			Menores	Mayores	Graves	Total	
(a)	Decoloración	(i) Clara	cada superficie o superficie combinada de 8 cm ²	1			
		(ii) Oscura	cada superficie o superficie combinada de 4 cm ²		2		
(b)	Macas	(i) Menor	cada unidad	1			
		(ii) Mayor			2		
		(iii) Grave				4	
(c)	Dañadas mecánicamente	(i) Mayor	cada unidad		2		
(d)	Fibrosas	(ii) Mayor	cada unidad		2		
		(iii) Grave				4	
(e)	Hojas mal recortadas		cada unidad	1			
			cada 2 cm ²		2		
a)	Fragmentos		cada 3% m/m		2		
b)	No compactas		cada superficie o superficie combinada de 12 cm ²		2		
c)	Tallos sueltos		cada trozo	1			
Total de puntos tolerable				25	16	4	25

2.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Cualquier unidad uniforme de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las secciones 2.2.1 y 2.2.4 deberá ser considerada como “defectuosa”.

2.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 2.2 cuando el número de unidades “defectuosas” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

4. ETIQUETADO

4.1 Nombre del producto

4.1.1 El nombre del producto deberá incluir la designación “coliflores”.

4.1.2 Si se utiliza un término para designar el tamaño de los flósculos dicho término deberá:

- (a) indicar, según proceda, si los flósculos son “grandes”, “medianos”, “pequeños” o “cortados”; y/o
- (b) acompañar la representación de los rangos de tamaño en la etiqueta conformadas por la mayoría de las coliflores y/o;
- (c) ajustarse al método que se usa habitualmente para indicar el tamaño en el país en que se venda el producto.

ANEXO IV: PATATAS (PAPAS) FRITAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas congeladas rápidamente se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por patatas (papas) fritas congeladas rápidamente el producto preparado con tubérculos limpios, maduros y sanos de la planta de la patata (papa) que se ajuste a las características de las especies *Solanum tuberosum* L. y rizomas de la planta de la batata que se ajusten a las características de la especie *Ipomoea batatas*. Deberán haber sido seleccionados, lavados, pelados o no, cortados en tiras y sometidos a la elaboración necesaria para lograr un color satisfactorio, y haber sido fritos / horneados (pre cocinados en aceite o grasa comestible). Las operaciones de elaboración y de fritura deberán ser suficientes para garantizar una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización. Luego del proceso de freído el producto es enfriado y congelado rápidamente. Productos que no hayan sido fritos o precocidos y que no estén cubiertos por el presente anexo.

1.2 Presentación

1.2.1 Formas de presentación

Las formas de presentación del producto estarán determinadas por la naturaleza de la superficie y la naturaleza del corte transversal.

1.2.1.1 Naturaleza de la superficie

El producto se presentará en una de las formas siguientes:

- (a) Corte liso - tiras de patata (papa) con lados prácticamente paralelos y superficies lisas;
- (b) Corte ondulado - tiras de patata (papa) cuyos lados son prácticamente paralelos y dos o más de ellos tienen la superficie ondulada;

1.2.1.2 Dimensiones del corte transversal

Las dimensiones del corte transversal de las tiras de las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente que hayan sido cortadas por los cuatro lados (formas de presentación a - c mencionados anteriormente) no deberán ser inferiores a 5 mm cuando la medición se haga en estado de congelación. Las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente de cada envase deberán ser de cortes transversales que tengan dimensiones similares.

El producto podrá identificarse por:

- (a) Las dimensiones aproximadas del corte transversal o por referencia a las siguientes designaciones:

Cuadro 1 - Designación del tamaño

Designación	Dimensión en mm a lo largo de la superficie de corte más larga.
(a) Tiras	4 - 8
(b) Mediana	≥ 8 - 12
(c) Corte grueso	≥ 12 - 16
(d) Extra grueso	≥ 16

Uniformidad

La uniformidad se puede expresar como una tolerancia del 10% en la longitud de las unidades con una forma de presentación no conforme, cuando no se indica una longitud específica.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 COMPOSICIÓN

2.1.1 Ingredientes básicos

- (a) Patatas (papas) según se definen en la sección 1.1.
- (b) Grasas y aceites comestibles como se definen en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999)

2.1.2 Ingredientes facultativos

- (a) Azúcares como se definen en la *Norma para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Sal (cloruro sódico) como se la define en la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Grasas y aceites comestibles como se definen en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999);
- (d) Especies y hierbas culinarias¹;
- (e) Rebozados.

2.2 Factores de calidad

2.2.1 Requisitos generales

Las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente deberán:

- (a) Estar exentas de sabores y olores extraños;
- (b) Estar limpias, sanas y prácticamente exentas de materias extrañas;
- (c) Tener un color razonablemente uniforme.

Con respecto a los defectos visibles que están sujetos a tolerancia deberán estar:

- (a) Sin defectos exteriores, por ejemplo, macas, ojos y decoloración;
- (b) Sin excesivos defectos de selección, por ejemplo, astillas, trozos pequeños y fragmentos;
- (c) Razonablemente exentas de defectos de fritura, por ejemplo, partes chamuscadas.

Cuando se preparen de conformidad con las instrucciones del fabricante, las patas (papas) fritas congeladas rápidamente deberán:

- (a) Tener un color razonablemente uniforme;
- (b) Tener una textura característica del producto y no ser excesivamente duras, ni blandas o pastosas.

2.2.2 Características analíticas

2.2.2.1 Humedad - El máximo contenido de humedad de todo el producto en las formas de presentación tiras, mediana y corte grueso deberá ser de 75% mm, y de 78% mm para el extra grueso y otras formas de presentación.

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.

2.2.3 Definición de defectos visibles

Defectos exteriores como macas o decoloración (ya sea interna o en la superficie) debido a la exposición a la luz, daños mecánicos, agentes patógenos o plagas, material de los "ojos" o de piel residuales.

(a) Defecto menor - unidad afectada por alguna enfermedad, coloración oscura o decoloración intensa, material de los "ojos" o piel oscura que cubre un área o un círculo con un diámetro de más de 3 mm pero menor a 7 mm, piel de color castaño claro o decoloración ligera de cualquier superficie mayor a 3 mm de diámetro.

(b) Defecto mayor - unidad afectada por alguna enfermedad, coloración oscura o decoloración intensa, material de los "ojos" o piel oscura que cubre una superficie o un círculo con un diámetro de más de 7 mm pero menor a 12 mm.

(c) Defecto grave - unidad afectada por alguna enfermedad, coloración oscura o decoloración intensa, material de los "ojos" o piel oscura que cubre una superficie o círculo con un diámetro de 12 mm o más.

Nota: No se tendrán en cuenta los defectos externos "leves" que, en superficie o en intensidad, no alcanzan el grado de la definición descrita para los defectos menores.

¹ De conformidad con las normas pertinentes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando existan.

Defectos de selección
(a) <u>Astillas</u> - unidad muy delgada (generalmente un trozo del borde) que pase por una ranura cuyo ancho sea del 50% de la dimensión mínima del tamaño nominal o normal.
(b) <u>Trozos pequeños</u> – unidad de menos de 25 mm de longitud.
(c) <u>Fragmentos</u> - materia de la patata (papa), de forma irregular, que no se ajusta a la forma general de las patatas (papas) fritas.
Defectos de fritura
Partes chamuscadas - toda unidad de color castaño oscuro y dura que sea resultado de un proceso excesivo de fritura.

2.2.3 **Tamaño uniforme de la muestra**

La muestra de tamaño uniforme será de 1 kg.

2.2.4 **Tolerancias para los defectos visibles**

Para las tolerancias que se basan en el tamaño uniforme de la muestra, según se establecen en la sección 2.2.4, los defectos visibles externos se clasifican en “menor”, “mayor” o “grave”. Con respecto a los defectos externos, las tolerancias dependen del corte transversal de las patatas (papas) fritas.

Para ser aceptables, las muestras uniformes no deberán contener unidades cuyo número exceda de los correspondientes a las respectivas categorías, incluido el “total” del cuadro 2.

Cuadro 2 - Tolerancias para los defectos externos

Categorías de defectos	Número de unidades afectadas, corte transversal de las tiras	
	4 – 16 mm	de más de 16 mm
(a) Grave	7	3
(b) Grave + mayor	21	9
Total (grave + mayor + menor)	60	27

Las tolerancias para los demás defectos (que no dependen del corte transversal) (dependiendo de la forma de presentación) son:

Cuadro 3 - Defectos de selección (clasificación)

Astillas	Máx. 12% m/m
Trozos pequeños y fragmentos	Máx. 6% m/m
Total de defectos de selección	Máx. 12% m/m
Defectos de fritura	Máx. 0,5% m/m

2.3 **Clasificación de envases “defectuosos”**

Toda unidad de muestra se considerará “defectuosa” para las respectivas características cuando:

- no satisfaga los requisitos indicados en la sección 2.1;
- no satisfaga los requisitos generales indicados en la sección 2.2.1;
- exceda de las tolerancias aplicables a los defectos visibles en lo que respecta a uno o más defectos de las respectivas categorías indicadas en la sección 2.2.5.

2.4 Aceptación de lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 2.2 cuando el número de unidades “defectuosas” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad “defectuosa”, como se define en la sección 2.3 (a) a (c), se trata por separado en relación con sus respectivas características.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los secuestrantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 0.4.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas, algas marinas y nueces y semillas, son aceptables para los alimentos de conformidad con este anexo.

4. ETIQUETADO

4.1 Nombre del Producto

4.1.1 El nombre del alimento declarado en la etiqueta deberá incluir la designación “patatas (papas) fritas”, o la designación equivalente utilizada en el país donde haya de venderse el producto. Cuando se use la variedad de camote, el nombre del producto deberá ser “camotes fritos”.

4.1.2 Además, en la etiqueta figurará también una designación de la forma de presentación, según proceda, por ejemplo, “corte liso” o “corte ondulado”, y podrá haber también una indicación de las dimensiones aproximadas del corte transversal o la designación adecuada, por ejemplo “tiras”, “media”, “corte grueso” o “extra gruesa”.

4.2 Requisitos Adicionales

En los envases deberán darse instrucciones claras para la conservación del producto desde el momento de su compra al minorista hasta el de su consumo, así como instrucciones para su cocción.

ANEXO V: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas congeladas rápidamente se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por frijoles verdes y frijolillos congelados rápidamente el producto preparado con las vainas frescas, limpias, sanas y carnosas de las plantas cuyas características se ajustan a las variedades apropiadas de las especies *Phaseolus vulgaris* L. o *Phaseolus coccineus* L. a las que se han quitado los hilos, si los hubiere, los pedúnculos y rabillos de pedúnculos y que han sido lavadas y escaldadas suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

1.2 Presentación

1.2.1 Tipo

Los frijoles verdes o frijolillos que tienen claras diferencias varietales podrán denominarse, en lo que respecta a su forma como:

- (a) *Redondos*- vainas cuya anchura no es mayor de 1½ veces su grosor.
- (b) *Planos*- vainas cuya anchura es mayor de 1½ veces su grosor.

1.2.2 Formas de presentación

Los frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente podrán presentarse en las siguientes formas:

- (a) *Enteros*: vainas enteras de cualquier longitud.
- (b) *Cortados*: vainas cortadas transversalmente de las que el 70% o más, en número, de las unidades tiene al menos 20 mm de longitud, pero no más de 65 mm.
- (c) *Cortos*: vainas cortadas transversalmente de las que el 70% o más, en número, de las unidades tiene al menos 10 mm de longitud, pero no más de 20 mm.
- (d) *Cortados diagonalmente*: vainas cortadas con un ángulo de 45° aproximadamente respecto del eje longitudinal, de las que el 70%, en número, de las unidades tiene una longitud de más de 6 mm.
- (e) *Cortados en tiras*: vainas cortadas en tiras en sentido longitudinal o con un ángulo de 45°, aproximadamente, respecto del eje longitudinal, con un grosor máximo de 7 mm.

1.2.3 Color (únicamente para frijolillos)

El color predominante de las vainas de los frijoles verdes y frijolillos, excluidas las semillas y el tejido inmediatamente circundante, será amarillo o amarillo con una tonalidad de verde.

1.2.4 Clasificación por tamaños

- (a) Los frijoles verdes y frijolillos congelados rápidamente, “enteros” y “cortados”, podrán presentarse clasificados o no clasificados por tamaños.
- (b) Si los frijoles verdes o frijolillos de tipo “redondo” se presentan por tamaños, según el diámetro, deberán ajustarse, en estado de congelación, al siguiente sistema de especificaciones para designación del tamaño. Sin embargo, podrán usarse otras designaciones de tamaño y en tal caso se las deberá etiquetar en consonancia.

Cuadro 1 - Designación del tamaño

Designación del tamaño	Diámetro de la vaina en mm haciéndola pasar entre barras paralelas
(a) Extra pequeños	hasta 6,5
(b) Muy pequeños	hasta 8
(c) Pequeños	hasta 9,5
(d) Medianos	hasta 11
(e) Grandes	más de 11

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Frijoles verdes y frijolillos como se definen en la sección 1.

2.1.2 Ingredientes facultativos

- (a) Azúcares como se definen en la *Norma para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Sal (cloruro sódico) como se la define en la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Grasas y aceites comestibles como se definen en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999);
- (d) Especies y hierbas culinarias¹;
- (e) Salsas especificadas.

2.2 Factores de calidad

2.2.1 Requisitos generales

Con respecto a los defectos visibles que están sujetos a tolerancia, los frijoles verdes y frijolillos congelados deberán:

- (a) Estar exentos de unidades demasiado pequeñas;
- (b) Estar desarrollados normalmente (cuando se trate de frijoles “Enteros”);
- (c) Estar razonablemente exentos de materias vegetales extrañas (MVE);
- (d) Estar razonablemente exentos de tallos fibrosos;
- (e) Estar razonablemente exentos de daños producidos por insectos o enfermedades;
- (f) Estar razonablemente exentos de unidades con daños mecánicos;
- (g) Estar razonablemente exentos de hebras tenaces y unidades fibrosas.

2.2.2 Definición de defectos visibles

- (a) *Materias vegetales extrañas (MVE)*: procedentes de partes de la planta del frijol que no sean la vaina, tales como hojas y sarmientos pero excluyendo los rabillos de pedúnculos; otras inocuas, no añadidas intencionalmente como ingredientes. A efectos de evaluación, las MVE que contengan material de hoja de frijol se distinguirán de otras MVE.
- (b) *Rabillos de pedúnculos*: trozo de pedúnculo que une la vaina al sarmiento, pegado todavía a la unidad o suelto en el producto.
- (c) *Macas mayores*: trozo con macas producidas por insectos o daños patológicos que afecten a una superficie mayor que un círculo de 6 mm de diámetro, de 2 a 4 mm para los tamaños “extra pequeños”, o macas de otro tipo tales que menoscaben gravemente su aspecto.
- (d) *Macas menores*: trozo con macas producidas por insectos o daños patológicos que afecten a una superficie mayor que un círculo de 3 mm de diámetro, de 2 a 4 mm para los tamaños “extra pequeños”, o macas de otro tipo tales que menoscaben gravemente su aspecto.
- (e) *Daño mecánico*: (para “Enteros” y “Cortados”) - unidad que esté rota o cortada en dos partes, magullada o que tenga bordes muy desiguales en tal medida que su aspecto resulte gravemente afectado.
- (f) *Unidades sin desarrollar*: (solo para “Enteros”) - cada unidad que mida menos de 3 mm en su punto más ancho.
- (g) *Hebras tenaces*: fibra correosa que resista a un peso de 250 g durante cinco segundos o más cuando se analice de acuerdo con el procedimiento que figura en CAC/RM 39-1970.
- (h) *Unidad fibrosa*: trozo con materias apergaminadas formadas durante la maduración de la vaina, en tal medida que afecten gravemente a su calidad comestible.
 - (i) *Fibra comestible*: se refiere a la fibra que se desarrolla en la pared de la vaina de frijol o frijolillo que se nota al masticar, tras la cocción, pero puede consumirse sin objeción con el resto del material del frijol o frijolillo.

¹ De conformidad con las normas pertinentes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando existan.

- (ii) *Fibra no comestible*: se refiere a la fibra que se desarrolla en la pared de la vaina de frijol o frijolillo que se nota al masticar, tras la cocción, pero no puede consumirse sin objeción con el resto del material del frijol o frijolillo.
- (iii) *Trozos pequeños*: (“Cortados” y “Tiras”) - trozos de frijoles menores de 10 mm de longitud con inclusión de semillas y trozos de semillas sueltos; (“Enteros”) - trozos de frijoles menores de 20 mm de longitud con inclusión de semillas y trozos de semillas sueltos.

2.2.3 **Tamaño uniforme de la muestra**

2.2.3.1 *Presentación*

El tamaño de la muestra uniforme será de 1 kg.

2.2.3.2 *Defectos visibles*

El tamaño de la muestra uniforme será de 1 kg para MVE y rabillos de pedúnculos, y de 300 g para otras categorías de defectos.

2.2.4 **Defectos y tolerancias**

2.2.4.1 *Presentación*

- (a) Para los “suelos” se aceptará una tolerancia de 10% m/m para las piezas congeladas rápidamente que estén pegadas entre sí en tal medida que no puedan separarse fácilmente en estado de congelación. Al evaluar este factor, la unidad de muestra estará representada por todo el contenido del envase o 1 kg.
- (b) Si se presenta clasificado por tamaño, el producto deberá contener no menos del 80% de vainas del tamaño declarado o de tamaños más pequeños. Del 20%, en número, que puede ser de tamaño mayor, las del segundo tamaño mayor no excederán de la cuarta parte, y ninguna deberá superar el segundo tamaño mayor.

2.2.4.2 *Defectos visibles*

Para las tolerancias que se basan en el tamaño uniforme de la muestra, según se establecen en la sección 2.2.3, se asignarán puntos a los defectos visibles de acuerdo al cuadro 2. El número máximo de defectos permitidos es el número total de puntos tolerable indicado para las categorías correspondientes: 1, 2 y 3, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Cuadro 2 - Tolerancias de defectos por número de unidades (conteo)

Defectos	Categorías de defectos			Total
	1	2	3	
(a) MVE				
(i) Hojas de frijol (cada pieza)	1			
(ii) - Otras MVE (cada pieza)	2			
(b) Pedúnculos	1			
(c) Macas mayores		3		
(d) Macas menores		1		
(e) Daños mecánicos (“enteros” y “cortados”)		1		
(f) Sin desarrollar (“enteros”)		2		
(g) Hebra tenaz			3	
(h) Unidad fibrosa			1	
(A) Todas las formas de presentación excepto “enteros”	15	50	10	60
(B) “Enteros” solamente	15	30	6	40
(i) Trozos pequeños (“enteros”, “cortados” y “tiras”): máximo 20% m/m				

2.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Cualquier unidad uniforme de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las secciones 2.2.1 y 2.2.4 deberá ser considerada como “defectuosa”.

2.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 2.3 cuando el número de unidades “defectuosas” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad “defectuosa”, como se define en las secciones 2.2.1 y 2.2.4.2, se trata por separado en relación con sus respectivas características.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

4. ETIQUETADO**4.1 Nombre del producto**

4.1.1 El nombre del producto en la etiqueta incluirá la denominación “frijoles verdes” o “frijolillos”, según convenga.

4.1.2 Una declaración en relación al tipo (“redondos” o “planos”) podrá aplicarse en los países donde dichos términos se emplean habitualmente para describir el producto.

4.2 Designación del tamaño

Si se utiliza un término para designar el tamaño de los frijoles dicho término deberá:

- (a) Ir acompañado del tamaño, en milímetros, según se indica en la sección 2.4.5.2; y/o
- (b) Ir acompañado de las palabras “extra pequeños”, “muy pequeños”, “pequeños”, “medianos” o “grandes”, según corresponda; y/o
- (c) Ir acompañado de una representación gráfica correcta en la etiqueta de la escala de tamaños a que se ajusta predominantemente el producto; y/o
- (d) Indicar el método empleado habitualmente para declarar el tamaño en el país donde se venda este producto.

ANEXO VI: GUISANTES (ARVEJAS)

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas congeladas rápidamente se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por guisantes (arvejas) congelados rápidamente el producto preparado con semillas de guisantes (arvejas) frescos, limpios, sanos, enteros e inmaduros que han sido lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización, y que se ajusten a las características de la especie *Pisum sativum* L.

1.1.1 Tipos

- (a) Podrá emplearse cualquier variedad adecuada de guisantes (arvejas) que se ajuste a la especie *Pisum sativum* L.
- (b) El producto se presentará como “guisante (arveja)” o como “guisante (arveja) de huerta” siempre que cumpla las características organolépticas y analíticas.
- (c) Se incluyen las variedades de guisante (arveja) verde dulce y de grano rugoso o híbridos que presenten características similares.

1.2 Presentación

1.2.1 Clasificación por tamaños

1.2.1.1 Los guisantes (arvejas) congelados rápidamente podrán presentarse clasificados o no clasificados por tamaños.

1.2.1.2 Si están clasificados por tamaño, entonces deberán ajustarse a uno de los dos sistemas siguientes de especificaciones para la denominación de los tamaños. Sin embargo, pudieran usarse otras designaciones de tamaño.

Cuadro 1 - Especificación de tamaños

Designación del tamaño	Dimensión del orificio circular del tamiz (mm)
Especificación A	
(1) Pequeños	hasta 8,75
(2) Medianos	hasta 10,2
(3) Grandes	superior a 10,2
Especificación B	
(1) Extra pequeños	hasta 7,5
(2) Muy pequeños	hasta 8,2
(3) Pequeños	hasta 8,75
(4) Medianos	hasta 10,2
(5) Grandes	superior a 10,2

1.2.1.3 Tolerancias para la clasificación por tamaños

Cuando los guisantes (arvejas) se hallen clasificados por tamaños, el producto deberá contener al menos un 80%, en unidades o en peso, de guisantes (arvejas) del tamaño declarado o de un tamaño menor. Deberá contener no más del 20%, en número o en peso, de guisantes de los dos tamaños inmediatamente más grandes, cuando proceda.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 *Ingredientes básicos*

Guisantes (arvejas) como se define en la sección 1.

2.1.2 *Ingredientes facultativos*

- (a) Azúcares como se definen en la *Norma para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Sal (cloruro sódico) como se la define en la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Grasas y aceites comestibles como se definen en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999);
- (d) Especies y hierbas culinarias¹;
- (e) Salsas especificadas.

2.2 Factores de calidad

2.2.1 Características organolépticas y de otro tipo

2.2.1.1 El producto deberá ser de color verde, razonablemente uniforme, según la variedad; entero, limpio, prácticamente exento de materias extrañas; exento de cualquier sabor u olor extraño, y prácticamente exento de daños causados por insectos o enfermedades.

2.2.1.2 El producto tendrá un sabor normal, teniendo en cuenta cualesquiera aderezos o ingredientes que se hayan añadido.

2.2.2 *Características analíticas*

El contenido de sólidos insolubles en alcohol, determinado por el método que se especifica en CODEX STAN 234-1999 no deberá ser mayor de:

- (a) Para los guisantes (arvejas) / guisantes de huerta 23% m/m
- (b) Para los guisantes (arvejas) dulces 19% m/m

2.2.3 Definición de defectos

- (a) *Guisantes (arvejas) amarillentos*: Guisantes (arvejas) amarillos o blancos, pero comestibles (es decir, que no estén agrios ni podridos).
- (b) *Guisantes (arvejas) defectuosos*: Guisantes (arvejas) ligeramente manchados o moteados.
- (c) *Guisantes (arvejas) muy defectuosos*: Guisantes (arvejas) que están duros, arrugados, moteados, descoloridos o dañados en cualquier otra forma, en grado tal que su aspecto o su calidad comestible estén gravemente afectados. Se incluyen también los guisantes (arvejas) comidos por gusanos.
- (d) *Fragmentos de guisantes (arvejas)*: Trozos de guisantes (arvejas), cotiledones separados o individuales, aplastados, cotiledones parciales o rotos y pieles sueltas, pero no están comprendidos los guisantes (arvejas) enteros, intactos, con las pieles desprendidas.
- (e) *Materias vegetales extrañas (MVE)*: Filamentos, trozos de hojas o vainas de plantas de guisantes (arvejas) o cualquier otra materia vegetal como, por ejemplo, fragmentos de cápsulas de amapolas o cardos.

2.2.4 *Tamaño uniforme de la muestra*

La muestra de tamaño uniforme deberá ser 500 g.

2.2.5 *Tolerancias para los defectos visibles*

El producto terminado, basándose en una muestra de 500 g, no deberá tener más de los siguientes defectos:

¹ De conformidad con las normas pertinentes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando existan.

Cuadro 2 - Tolerancias para los defectos visuales

Guisantes (arvejas) amarillentos	2% m/m
Guisantes (arvejas) defectuosos	5% m/m
Guisantes (arvejas) defectuosos	1% m/m
Fragmentos de guisantes (arvejas)	12% m/m
MVE	0,5% m/m pero no más de 12 cm ² de área

2.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Cualquier unidad uniforme de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las secciones 2.2.1 y 2.2.2 deberá ser considerada como “defectuosa”.

Además cualquier unidad uniforme de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad deberá ser considerada como “defectuosa” cuando se presenten cualesquiera de los defectos enumerados en la sección 2.2.3 en una cantidad mayor del doble de la cantidad de la tolerancia especificada para cada defecto, según se enumeran en la sección 2.2.4, o si el total del inciso (a) al (d) inclusive, excede de 15% mm.

2.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 2.3 cuando el número de unidades “defectuosas” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**3.1 Aromatizantes**

Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este anexo deberán cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4. ETIQUETADO**4.1 Nombre del producto**

4.1.1 El nombre del producto deberá incluir la denominación “guisantes (arvejas)”, con la excepción de que cuando los guisantes (arvejas) se presenten con arreglo a lo dispuesto en la sección 1.1.1.

4.1.2 Tipos: “guisante (arveja) de huerta”, guisante (arveja) verde dulce, la designación deberá ser “guisante (arveja) de huerta” o la denominación equivalente que se utiliza en el país de venta minorista.

ANEXO VII: ESPINACAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas congeladas rápidamente se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por espinaca congelada rápidamente el producto preparado a partir de tallos o vástagos frescos, limpios y sanos comestibles de la planta de espinaca que se ajustan a las características de la especie *Spinacia oleracea* L. que han sido clasificados, lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización, y adecuadamente escurridos.

1.2 Presentación

1.2.1 Formas de presentación

- (a) *Espinacas enteras* - plantas de espinacas intactas, sin raíz;
- (b) *Hojas de espinacas* - hojas sustancialmente enteras, la mayoría de ellas separadas de la corona de la raíz con una longitud máxima del tallo de 10 cm;
- (c) *Hojas de espinacas cortadas* - partes de hojas de espinacas, generalmente de más de 20 mm en su dimensión más pequeña;
- (d) *Espinaca picada* - partes de hojas de espinacas cortadas en trozos pequeños, generalmente de menos de 10 mm en su dimensión mayor, pero no trituradas de modo que la dimensión de los trozos no sea inferior a 3 mm.
- (e) *Puré de espinacas* - (pasta de espinacas) - espinacas divididas, picadas en trozos muy finos o pasadas por un colador de modo que las partículas sean de una dimensión inferior a 3 mm.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Espinacas como se define en la sección 1.

2.1.2 Ingredientes facultativos

- (a) Azúcares como se definen en la *Norma para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999);
- (b) Sal (cloruro sódico) como se la define en la *Norma para la Sal de Calidad Alimentaria* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Grasas y aceites comestibles como se definen en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999);
- (d) Especies y hierbas culinarias¹;
- (e) Salsas especificadas.

2.2 Factores de calidad

2.2.1 Uniformidad

Se aplica una tolerancia del 10% por peso para las formas de presentación no conformes.

¹ De conformidad con las normas pertinentes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando existan.

2.2.2 **Requisitos generales**

Las espinacas congeladas rápidamente deberán estar prácticamente exentas de material fibroso y para las formas de presentación de “hoja entera” y “hoja cortada” no deberán desintegrarse materialmente a causa de daños mecánicos; y con respecto a los defectos visibles u otros defectos sujetos a tolerancia estarán:

- (a) Bien escurridas, sin exceso de agua libre;
- (b) Prácticamente exentas de arena y tierra;
- (c) Prácticamente exentas de hojas sueltas, solo en el caso de las espinacas “enteras”;
- (d) Prácticamente exentas de raíces;
- (e) Razonablemente exentas de hojas o parte de hojas descoloridas;
- (f) Razonablemente exentas de tallos floríferos (cabezuelas);
- (g) Razonablemente exentas de botones florales;
- (h) Razonablemente exentas de coronas o partes de coronas, excepto en el caso de las espinacas “enteras”;
- (i) Razonablemente exentas de materias vegetales extrañas (MVE).

2.2.3 **Características analíticas**

- (a) Las impurezas minerales como la arena, tierra y cieno no excederán de 0,1% m/m con respecto al producto entero;
- (b) El extracto seco, con exclusión del cloruro sódico, podrá ser de 5,5% m/m como mínimo.

2.2.4 **Definición de defectos visibles**

- (a) *Hojas sueltas (únicamente en el caso de las espinacas “enteras”)* – hojas separadas de la corona.
- (b) *Decoloración* – toda clase de decoloración en las hojas o en partes del tallo y que afecten materialmente al aspecto del producto.
 - (i) Menor - Decoloración que consista en hacer más claro el color;
 - (ii) Mayor - Decoloración que consista en hacer más oscuro el color.
- (c) *Materias vegetales extrañas (MVE)* - materia vegetal inocua, como hierba, malezas, paja, etc.
 - (i) Menor - MVE verdes y tiernas;
 - (ii) Mayor - MVE que no sean verdes o que sean bastas.
- (d) *Cabezuelas* (tallos floríferos) - parte de la espinaca que lleva la flor, y cuya longitud es mayor de 25 mm;
- (e) *Botones florales* - botones florales sueltos desprendidos de la cabezuela;
- (f) *Coronas* (excluidas las espinacas “enteras”) - parte compacta de la planta de la espinaca entre la raíz y los grupos de hojas;
- (g) *Raíces* - cualquier parte de la raíz suelta o unida a las hojas.

2.2.5 **Tamaño uniforme de la muestra**

La muestra de tamaño uniforme para separar y evaluar defectos visibles deberá ser como se indica en el cuadro 1:

Cuadro 1 - Tamaño de la muestra

Formas de presentación	Tamaño uniforme de muestra (g)
(a) Espinacas enteras y hojas de espinaca	300
(b) Hojas de espinaca cortadas	300
(c) Espinacas picadas	100
(d) Puré de espinacas	100

2.2.6 Método de examen

Para clasificar y enumerar los defectos visibles, la muestra para el examen (unidad uniforme de muestra) se mete en agua, en una bandeja honda, y se separan una por una las hojas o porciones de hojas.

2.2.7 Defectos y tolerancias

Para las tolerancias que se basan en el tamaño uniforme de la muestra, según se establecen en la sección 2.2.4, se asignarán puntos a los defectos visibles de acuerdo al cuadro correspondiente de esta sección. El número máximo de defectos permitidos es el número total de puntos tolerable indicado para las categorías correspondientes: “menor”, “mayor” y “grave”, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

Cuadro 2 – Espinacas enteras, hojas de espinaca y hojas de espinaca cortadas

Defectos	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menor	Mayor	Grave	Total
(a) Hojas sueltas (solo para las espinacas “enteras”)	cada hoja	1			
(b) Decoloración	cada 4 cm ²				
(i) Menor		1			
(ii) Mayor			2		
(c) MVE	cada 5 cm				
(iii) Menor		1			
(iv) Mayor			2		
(d) Cabezuelas	cada cabeza entera		2		
	cada parte de cabeza	1			
	cada corona entera		2		

Defectos	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menor	Mayor	Grave	Total
(e) Coronas (excepto en el caso de las espinacas “enteras”)	cada parte				
(f) Raíz	cada trozo			4	
Total de puntos tolerable		20	10	4	20

Cuadro 3 – Espinacas picadas

Defectos	Unidad de medida	Categorías de defectos		
		Menor	Mayor	Total
(a) Decoloración	cada cm ²			
(i) Menor		1		
(ii) Mayor			2	
(b) MVE	cada 1 cm			
(i) Menor		1		
(ii) Mayor			2	
(c) Botones florales	cada 50 piezas	1		
(d) Coronas	cada trozo		2	
(e) Raíces	cada trozo		2	
Total de puntos tolerable		20	10	20

Cuadro 4 - Puré de espinacas

Defecto	Tolerancia
Toda partícula oscura o botones florales	No deberá afectar el aspecto general del producto

2.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Cualquier unidad uniforme de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las secciones 2.1.1, 2.1.6 y 2.2.1 deberá ser considerada como “defectuosa”.

2.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 2.2 cuando el número de unidades “defectuosas” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad “defectuosa”, como se define en la sección 2.2, se trata por separado en relación con sus respectivas características.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

4. ETIQUETADO**4.1 Nombre del producto**

El nombre del producto deberá incluir la designación de “espinaca”.

ANEXO IV-PARTE II

SECCIÓN 8 - NORMA PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 320-2015)
MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE(para ratificación por parte del CCMAS y para su inclusión en CODEX STAN 234-1999)²

MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE Productos	Disposiciones	Método	Principio	Tipo
Frutas y hortalizas congeladas rápidamente	Procedimiento de descongelación	CAC/RM 32 AOAC 974.25	Descongelación	I
Frutas y hortalizas congeladas rápidamente Hortalizas	Procedimiento de cocción	CAC/RM 33	Cocción	I
Frutas y hortalizas congeladas rápidamente (sin glasear)	Peso neto	CAC/RM 32 AOAC 963.26	Pesado	I
Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	Sólidos, alcohol insoluble	CAC/RM 35	Gravimetría	I
Frijoles verdes y frijolillos congelados rápidamente	Hebras tenaces	CAC/RM 39	Tensión	I
Frutas y hortalizas congeladas rápidamente Bayas, maíz en grano entero y maíz en la mazorca	Sólidos solubles, total	CAC/RM 43 AOAC 974.25 luego 932.14C	Refractometría	I
Frutas y hortalizas congeladas rápidamente Bayas, puerros y zanahorias	Impurezas minerales	CAC/RM 54 AOAC 974.25 luego 971.33	Flotación y sedimentación	I
Frutas y hortalizas congeladas rápidamente Melocotones/duraznos y bayas	Frutas escurridas/bayas escurridas	Descrito en las normas	Escurredo	I
Espinacas congeladas rápidamente	Extracto seco, sin cloruro de sodio	Descrito en la norma	Pesado	I
Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente deberán:	Humedad	AOAC 984.25	Gravimetría (horno de convección)	I
Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente deberán:	Ácidos grasos libres	ISO 660:2009; o AOCS Cd 3d-63 (09)	Titrimetría	I

² La sección 8 (Métodos de análisis y de muestreo) de la Norma para Hortalizas Congeladas Rápidamente incluirá las frases generales como indica el Manual de Procedimiento.

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)

PESO NETO IGUAL O INFERIOR 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
PESO NETO SUPERIOR A 1 KG. (2,2 LB.) PERO NO MAYOR DE 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
PESO NETO SUPERIOR A 4,5 KG. (10 LB.)		
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)

PESO NETO IGUAL O INFERIOR 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 SUPERIOR A 1 KG. (2,2 LB.) PERO NO MAYOR DE 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
PESO NETO SUPERIOR A 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

ANEXO V**ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
EN ALGUNAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

(para su aprobación por parte de la Comisión)

(El texto actual que se recomienda suprimir aparece tachado. El texto que se recomienda agregar aparece en **negrita**)**NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA
(CODEX STAN 145-1985)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS****3.8 Agentes endurecedores**

Los agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.4, Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización, o incluidos en el cuadro 3 de la Norma General son aceptables para su empleo en los alimentos de conformidad con esta norma.

**NORMA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS
(CODEX STAN 260-2007)****4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Reguladores de acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, **agentes de retención del color**, agentes endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, secuestrantes, **estabilizadores** y edulcorantes *utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios* en la categoría de alimentos a la que corresponden las frutas y hortalizas encurtidas (es decir, una de las categorías siguientes: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7) o incluidos en el cuadro 3 de la Norma General son aceptables para su empleo en los alimentos de conformidad con esta norma.

**NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS
(CODEX STAN 296-2009)****4.5 CONSERVANTES**

No. de SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200-203	Sorbatos	1.000 mg/kg
210-213	Benzoatos	1.000 mg/kg
220-225, 227 , 228 , 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

REVISIÓN DE LOS TÉRMINOS RELATIVOS A LOS "AROMATIZANTES"
NORMA PARA LA COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA
(CODEX STAN 17-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.3 Aromatizantes

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
Aromas naturales y artificiales con excepción de los que reproducen el aroma de las manzanas	Aromatizantes naturales y sintéticos con excepción de los que reproducen el aroma de las manzanas

NORMA PARA CÓCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA
(CODEX STAN 78-1981)

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

a) Cerezas

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
iii) de color rojo artificial y con aroma , natural o artificial	iii) de color rojo artificial, con aromatizantes añadidos , ya sean naturales o sintéticos

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
3.2 Aromas	3.2 Aromatizantes
3.2.2 Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos	3.2.2 Aromatizantes naturales y sintéticos
3.2.3 Aceite de lauroceraso (para dar aroma únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente)	3.2.3 Aceite de lauroceraso (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente)
3.2.4 Aceite de almendra (para dar aroma únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente)	3.2.4 Aceite de almendra (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente)

7. ETIQUETADO

7.2 Lista de Ingredientes

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
7.2.2 Cuando las cerezas estén coloreadas artificialmente y/o aromatzadas artificialmente , se permitirán las siguientes declaraciones en la lista de ingredientes, en lugar de indicar los aditivos: "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo", o "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo y aromatizadas artificialmente ".	7.2.2 Cuando las cerezas estén coloreadas artificialmente y/o tengan aromatizantes añadidos , se permitirán las siguientes declaraciones en la lista de ingredientes, en lugar de indicar los aditivos: "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo", o "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo con aromatizantes añadidos ".

**NORMA PARA LA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA
(CODEX STAN 99-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
3.2 Aromas	3.2 Aromatizantes
3.2.1 Sabores naturales y sus equivalentes sintéticos	3.2.2 Aromatizantes naturales y sintéticos
3.2.3 Aceite de laurocerezo (para aromatizar únicamente las cerezas coloreadas artificialmente)	3.2.3 Aceite de laurocerezo (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente)
3.2.2 Aceite de almendras amargas (para aromatizar únicamente las cerezas coloreadas artificialmente)	3.2.4 Aceite de almendras amargas (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente)
3.2.3 Sabores naturales y sabores de idéntica naturaleza	3.2.2 Aromatizantes naturales y aromatizantes sintéticos

7. ETIQUETADO

7.2 Lista de Ingredientes

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
7.2.2 La declaración correspondiente a las guindas marascas deberá ser la siguiente: "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo y aromatzadas artificialmente".	7.2.2 La declaración correspondiente a las guindas marascas deberá ser la siguiente: "Cerezas coloreadas artificialmente con aromatizantes añadidos ".

**NORMA PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDO DE PEPINOS)
(CODEX STAN 115-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
4.7 Aromas	4.7 Aromatizantes
Aromas naturales y aromas de idéntica naturaleza	Aromatizantes naturales y sintéticos

**NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA
(CODEX STAN 145-1985)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
3.6 Aromas	3.6 Aromatizantes

**NORMA PARA EL KIMCHI
(CODEX STAN 223-2001)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.3 Aromatizantes

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
Aromas naturales e idénticos a los naturales.	Aromatizantes naturales y sintéticos

STANDARD FOR CANNED STONE FRUITS

(CODEX STAN 242-2003)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.4 Aromatizantes

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
Aromas naturales y artificiales , con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva	Aromatizantes naturales y sintéticos , con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva

NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS

(CODEX STAN 296-2009)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.6 Aromatizantes

<u>Texto actual</u>	<u>Texto revisado</u>
...las substancias aromatizantes naturales extraídas de las frutas designadas en el producto respectivo; aroma natural de menta (hierbabuena); aroma natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla.	...los aromatizantes naturales extraídos de las frutas designadas en el producto respectivo; aromatizante natural de menta (hierbabuena); aromatizante natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla.