



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

28.^a reunión

Washington D.C., Estados Unidos de América,
del 12 al 16 septiembre de 2016

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

Se invita al Comité a **tomar nota** de las cuestiones que se presentan para información.

Se invita al Comité a **examinar** las cuestiones que requieren adopción de medidas con miras a proporcionar respuestas a los comités del Codex competentes, o modificar provisiones en las normas del Codex relativas a las Frutas y Hortalizas Elaboradas, o adoptar cualquier otra medida según las necesidades.

38.º Y 39.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (2015 - 2016)

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

38.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN

Normas y textos afines aprobados por la Comisión¹

1. La Comisión aprobó:
 - Norma para algunas frutas en conserva (disposiciones generales) y anexos sobre Mangos en conserva y Peras en conserva (disposiciones específicas) (nueva CODEX STAN 319-2015);
 - Norma para hortalizas congeladas rápidamente (disposiciones generales) y anexos sobre Puerros, Zanahorias, Maíz en la Mazorca y Maíz en Grano Entero (disposiciones específicas) (nueva CODEX STAN 320-2015);
 - Norma para los productos a base de ginseng (ampliación de la aplicación territorial de la Norma Regional para productos a base de ginseng) (nueva CODEX STAN 321-2015);
 - Enmiendas a las Normas *para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva* (CODEX STAN 145-1985), *para los brotes de bambú en conserva* (CODEX STAN 241-2003), *para algunas hortalizas en conserva* (Anexo sobre algunas setas) (CODEX STAN 297-2009) (revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios); y
 - Enmiendas a la Norma *para las frutas y hortalizas encurtidas* (CODEX STAN 260-2007) (revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios e inclusión de disposiciones sobre disposiciones relativas a los medios de cobertura para las hortalizas encurtidas).

Revocación de Normas vigentes del Codex y textos afines²

2. La Comisión acordó revocar:
 - Norma para las peras en conserva (CODEX STAN 61-1981); Norma para mangos en conserva (CODEX STAN 159-1987); tras la aprobación de la Norma para algunas frutas en conserva y sus anexos correspondientes; y

¹ REP13/CAC, Apéndice III.

² REP15/CAC párr. 35 y Apéndice V

- Norma para las zanahorias congeladas rápidamente (CODEX STAN 140-1983); Norma para el maíz en la mazorca congelado rápidamente (CODEX STAN 133-1981); Norma para el puerro congelado rápidamente (CODEX STAN 104-1981); Norma para el maíz en grano entero congelado rápidamente (CODEX STAN 132-1981) tras la aprobación de la Norma para Norma para hortalizas congeladas rápidamente y sus anexos correspondientes; y
- Norma Regional para productos a base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009) tras la conversión de la Norma en una Norma para productos a base de ginseng internacional.

39.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

Designación de los países encargados de nombrar a los presidentes de los Comités del Codex³

3. Los Estados Unidos de América, como país anfitrión del CCPFV, informó a la Comisión de la posibilidad de aplazar *sine die* el Comité hasta después de su 28.ª sesión que tendrá lugar en septiembre de 2016 si se completa el actual trabajo prioritario y no se ha presenta ningún nuevo trabajo.

70.º PERÍODO DE SESIONES DEL COMITÉ EJECUTIVO (2015)⁴

CUESTIONES QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

Seguimiento de la elaboración de normas

4. El Comité Ejecutivo convino en recomendar a todos los comités examinar la necesidad de formular un enfoque para la gestión de su labor similar al utilizado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (aunque tomando en cuenta las diferencias en los temas tratados, los procedimientos de trabajo y otros aspectos, entre los distintos comités).

42.º PERÍODO DE SESIONES DEL COMITÉ DEL CODEX ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (2014)⁵

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

5. El Comité respaldó las disposiciones de etiquetado de la *Norma para algunas frutas en conserva*, *Norma para hortalizas congeladas rápidamente*, *Norma para frutas y hortalizas encurtidas* y *Norma para los productos a base de ginseng*.

19.º PERÍODO DE SESIONES DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (2014)⁶

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

6. El Comité Coordinador convino en recomendar a los miembros interesados que propusieran labores relativas al longán secado en el marco del Grupo de Trabajo de Expertos creado por el CCPFV en relación con los productos secos y secados y que, en caso de no encontrar apoyo en este último Comité, prepararan un documento de debate y documento de proyecto para que se examinara en la siguiente reunión del CCASIA.

36.º Y 37.º PERÍODO DE SESIONES DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS (2015 - 2016)^{7,8}

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

7. El CCMAS36 aprobó los planes de muestreo en la *Norma para determinadas frutas en conserva* y convino en indicar que los planes de muestreo se aplicaban a defectos únicamente.
8. El CCMAS36 acordó aprobar el AACCI Intl 08-01.01 para la determinación de ceniza como método de Tipo I, ya que este método era idéntico al AOAC 923.03..

CUESTIONES QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

Norma para algunas frutas en conserva

9. El Comité acordó sustituir la norma CAC/RM 46-1972 (método para el llenado de envases de vidrio) por la norma ISO 8106 (Envases de vidrio – Determinación de la capacidad por el método gravimétrico) y aplicar este cambio a todas las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas.

³ REP16/CAC

⁴ REP15/EXEC, párr. 22

⁵ REP15/FL, párr. 8

⁶ REP15/ASIA párr. 122

⁷ REP15/MAS, párr. 12 -16

⁸ REP16/MAS, párr. 81

Norma para los productos a base de ginseng

10. El Comité no aprobó los planes de muestreo ya que los valores de la tabla no se correspondían con los recomendados en las Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004). No quedaba claro si el plan de muestreo por atributos se aplicaba realmente a los atributos o a las características que se podrían describir como variables, y solicitó al CCPFV que reconsiderara los valores de conformidad con las CAC/GL 50-2004.

Comités del Codex pertinentes

11. El CCMAS37 convino en recordar a los comités del Codex que los antiguos métodos RM deberían sustituirse por métodos validados internacionalmente y que deberían presentarse recomendaciones al CCMAS para su ratificación.

47.º Y 48.º PERÍODO DE SESIONES DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA) (2015 - 2016)^{9/10}

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

12. El CCFA47 El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios revisadas en la *Norma para algunas hortalizas en conserva (Anexo para algunas setas)* (CODEX STAN 297-2009); *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas* (CODEX STAN 260-2007); *Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente y Anexos para las zanahorias, el maíz en la mazorca, el puerro, y el maíz en grano entero*; *Norma para algunas frutas en conserva y anexos para los mangos y para las peras*; y *Norma para productos de ginseng*.

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

Uso de "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" y de goma xantana (SIN 415)

13. El CCFA47 acordó pedir al CCPFV que aclare si el uso de "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" en general, y de goma xantana (SIN 415) en particular, se justifica tecnológicamente en las categorías de alimentos 14.1.2 "Zumos (jugos) de frutas y hortalizas" y 14.1.3 "Néctares de frutas y hortalizas" en general y en determinadas subcategorías.

Justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios

14. El CCFA48 acordó solicitar al CCPFV orientación el uso de aditivos alimentarios en las siguientes categorías de alimentos:
- a) 04.1.2 "Frutas elaboradas", de:
 - antioxidantes en la fruta elaborada en general y el uso de tocoferoles (SIN 307a, b, c) específicamente en alimentos normalizados y no normalizados de todas las subcategorías
 - b) 04.1.2.2 "Frutas desecadas" de:
 - reguladores de la acidez (uso general), y tartratos (SIN 334, 335 (II), 337) específicamente, en los productos que corresponden a [CODEX STAN 177-1991](#)
 - c) 04.1.2.3 "Frutas en vinagre, aceite o salmuera", de:
 - tartratos (SIN 334, 335 (II), 337), como reguladores de la acidez en los productos que corresponden a [CODEX STAN 260-2011](#)
 - d) 04.1.2.5 "Confituras, jaleas, mermeladas" de:
 - alginato de propilenglicol (SIN 405), como espesante en los productos que corresponden a [CODEX STAN 296-2009](#)
 - e) 04.1.2.6 "Productos para untar a base de fruta (p. ej. el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5", de:
 - tartratos (SIN 334, 335 (II), 337), como reguladores de la acidez en los productos que corresponden a [CODEX STAN 160-1987](#)

Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios

15. El CCFA48 acordó eliminar el bisulfito de potasio (SIN 228) de la lista de prioridades del JECFA, señalando que ya no tenía el apoyo del patrocinador, y solicitó al CCPFV que considerara el retiro de las disposiciones sobre el bisulfito de potasio (SIN 228) de la *Norma para las confituras*,

⁹ REP15/FA, párrs. 38-45, 74 y Apéndice V

¹⁰ REP16/FA, párrs. 65(ii), 121(iii)b, 126(ii) y 152(v)

jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009).

16. Con el fin de mantener las disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos o normas regionales coherentes con las de la NGAA, el CCFA48 recomienda al CCPFV revocar las siguientes disposiciones que contengan los aditivos alimentarios previamente enumerados en la NGAA, pero que no corresponden a especificaciones elaboradas por el JECFA.
- Hidrogensulfato de potasio (SIN 515(ii) en la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981) y *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981); y
 - Hidrogensulfito de calcio (SIN 227(ii) en la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CODEX STAN 296-2009).

Coherencia en términos relacionados con los aromas

17. El CCFA48 acordó recomendar al CCPFV que considere la posibilidad de revisar el texto relativo a los aromatizantes de las normas indicadas a continuación, a fin de asegurar la consonancia con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).
- a) Norma para la compota de manzana en conserva (CODEX STAN 17-1981)
 - b) *Norma para algunas frutas en conserva, Anexo sobre las peras en conserva* (CODEX STAN 319-2015)
 - c) *Norma para cóctel de frutas en conserva* (CODEX STAN 78-1981)
 - d) *Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva* (CODEX STAN 99-1981)
 - e) *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CODEX STAN 115-1981)
 - f) *Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva* (CODEX STAN 145-1981)
 - g) *Norma para el kimichi* (CODEX STAN 223-2001)
 - h) *Norma para las frutas de hueso en conserva* (CODEX STAN 242-2003)
 - i) *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CODEX STAN 296-2009)

9.º Y 10.º PERÍODO DE SESIONES DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCCF) (2015 - 2016)^{11/12}

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

18. El CAC38 (2015) y el CAC39 (2016) aprobaron los niveles máximos para el plomo en varias frutas y hortalizas (frescas y elaboradas) para su inclusión en la *Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995) y se revocaron los correspondientes NM del plomo en la NGCTAP¹³.
19. El Comité continúa los trabajos sobre la revisión de NM del plomo en la NGCTAP (incluyendo los NM para las restantes frutas y hortalizas)¹⁴.

¹¹ REP15/CF, párrs. 49 -50, Apéndice IV

¹² REP16/CF, párr. 89, Apéndice III

¹³ REP15/CF, párrs. 49-50, Apéndice IV; REP15/CAC, Apéndices III y V; REP16/CF, párr. 89, Apéndice III; REP16/CAC, Apéndices II y V

¹⁴ REP16/CF, párr. 89, Apéndice III