

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

# S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP15/PFV

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**  
**COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**  
**38.º Período de Sesiones**  
**Ginebra, Suiza, del 6 al 11 de julio de 2015**

**INFORME DE LA 27.ª REUNIÓN DEL**  
**COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**  
**Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América**  
**Del 8 al 12 de septiembre de 2014**

**NOTA:** Este informe contiene la Carta circular del Codex CL 2014/28-PFV.

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

# S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CX 5/5.2**

**CL 2014/28-PFV**

**Octubre 2014**

**Para:** Puntos de contacto de Codex  
Organizaciones internacionales interesadas

**De:** Secretaría,  
Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias,  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org),  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Roma, Italia

**Asunto: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 27.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (REP15/PFV)**

Se anexa el informe de la 27.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. El mismo será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius durante su 38.º período de Sesiones (Ginebra, Suiza del 6 al 11 de julio de 2015).

**PARTE I: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 38.º PERÍODO DE SESIONES:**

**PROYECTOS DE NORMAS EN LOS TRÁMITES 8 Y 5/8 (CON OMISIÓN DE LOS TRÁMITES 6/7) DEL PROCEDIMIENTO:**

1. **Proyecto de Norma del Codex para algunas frutas en conserva** (disposiciones generales) en el Trámite 8 (párr. 29, Apéndice II).
2. **Proyecto de Anexo para los mangos en conserva** (proyecto de Norma para algunas frutas en conserva) en el Trámite 8 (párr. 29, Apéndice II).
3. **Anteproyecto de Anexo para las peras en conserva** (proyecto de Norma para algunas frutas en conserva) en el Trámite 5/8 (párr. 42, Apéndice II).
4. **Proyecto de Normas para las hortalizas congeladas rápidamente** (disposiciones generales) en el Trámite 8 (párr. 76, Apéndice III).
5. **Anteproyecto de Anexos para algunas hortalizas congeladas rápidamente** (disposiciones específicas para el maíz en grano entero, el maíz en la mazorca, el puerro y las zanahorias) en el Trámite 5/8 (párr. 76, Apéndice III).
6. **Anteproyecto de Norma para los productos a base de ginseng** (conversión de la Norma Regional para los productos a base de ginseng en una norma mundial) en el Trámite 5/8 (párr. 87, Apéndice IV).

Se invita a que los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas en presentar comentarios sobre los documentos arriba mencionados, lo hagan por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex* (Parte 3: Procedimiento para la elaboración de Normas del Codex y textos afines, Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico**, dirigido a la dirección arriba mencionada, **antes del 31 de marzo de 2015.**

**PARTE I: OTRAS SOLICITUDES DE OBSERVACIONES**

7. **Anteproyecto de Norma para las piñas en conserva** (proyecto de Norma para algunas frutas en conserva) en el Trámite 3 (párr. 43 y Apéndice II).

Se invita a que los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas en presentar comentarios sobre los documentos arriba mencionados, lo hagan por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex* (Parte 3: Procedimiento uniforme para la elaboración de Normas del Codex y textos afines, Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico** dirigido a la dirección arriba mencionada, **antes del 28 de febrero de 2015.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

Durante la 27.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas se alcanzaron las conclusiones siguientes:

### CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN / REVISIÓN DEL 38.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### Anteproyectos de norma para aprobación en el Trámite 8 y Trámite 5/8

El Comité convino en remitir:

- El proyecto de Norma para algunas frutas en conserva (disposiciones generales), el proyecto de anexo para los mangos en conserva (proyecto de Norma para algunas frutas) y el anteproyecto de anexos para las peras en conserva (proyecto de Norma para algunas frutas en conserva) (Apéndice II, párrs. 29, 42);
- El proyecto de Norma para las hortalizas congeladas rápidamente (disposiciones generales), el anteproyecto de anexos para las zanahorias, el maíz en la mazorca, los puerros y el maíz de grano entero (anteproyecto de Norma para hortalizas congeladas rápidamente) (Apéndice III, párr. 76);
- El anteproyecto de Norma para los productos a base de ginseng (conversión de la Norma regional para productos a base de ginseng en una norma internacional) (Apéndice IV, párr. 87).

#### Otros textos para aprobación

El Comité convino en remitir:

- Las enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva* (CODEX STAN 145-1985), la *Norma para los brotes de bambú en conserva* (CODEX STAN 241-2003) y el Anexo sobre setas en conserva (*Norma para algunas hortalizas en conserva*) (CODEX STAN 297-2009) (Apéndice V, párr. 101);
- Las enmiendas a la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas* (CODEX STAN 260-2007) (disposiciones sobre medios de cobertura para las frutas y hortalizas encurtidas y disposiciones sobre aditivos alimentarios para las frutas y hortalizas encurtidas) (Apéndice VI, párrs. 98, 101, 104);
- La revocación de la *Norma para las peras en conserva* (CODEX STAN 61-1985), la *Norma para mangos en conserva* (CODEX STAN 1 59-1987), la *Norma para las zanahorias congeladas rápidamente* (CODEX STAN 140-1983), la *Norma para el maíz en la mazorca congelado rápidamente* (CODEX STAN 133-1981), la *Norma para los puerros congelados rápidamente* (CODEX STAN 104-1981) y la *Norma para el maíz en grano entero congelado rápidamente* (CODEX STAN 132-1981) (párrs. 29, 42, 76).

#### Asuntos de interés para la Comisión del Codex Alimentarius

El Comité:

- Proporcionó respuestas e información a la Comisión sobre el seguimiento de la ejecución del Plan Estratégico 2014-2019, así como de aquellas actividades pertinentes para el trabajo del CCPFV (párrs. 7-15).
- Convino en devolver el anteproyecto de Norma sobre piñas en conserva (proyecto de Norma para algunas frutas en conserva) al Trámite 3 para recabar observaciones y para estudiarlo con mayor detenimiento durante el próximo periodo de sesiones (Apéndice II, párr. 43).
- Convino en devolver el anteproyecto de anexos para varias hortalizas congeladas rápidamente (inclusive los métodos de análisis para las hortalizas congeladas rápidamente en general) al Trámite 2 para que sea redactado de nuevo, para distribuirlo para recabar observaciones en el Trámite 3 y revisarlo durante el próximo periodo de sesiones (párr. 77).
- Convino en estudiar con mayor detenimiento la priorización del trabajo relativo a la revisión de las demás normas individuales para frutas y hortalizas elaboradas y un documento de debate sobre las maneras de abordar la normalización de los productos secos y desecados (párrs. 114, 119);
- Convino en que la paprika, los chiles deshidratados, el ajo deshidratado y el jengibre desecado podrían considerarse para propuestas de nuevos trabajos para el Comité sobre especias y hierbas culinarias mejor que para el Comité sobre frutas y hortalizas elaboradas (párr. 125).

#### Asuntos remitidos a otros comités del Codex

##### Comité sobre métodos de análisis y toma de muestras

El Comité convino en remitir al CCMAS los métodos de análisis para frutas en conserva y ginseng para obtener su asesoramiento, información y ratificación (Apéndice II y IV, párrs. 18, 85).

##### Comité sobre aditivos alimentarios

El Comité convino en remitir al CCFA las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva, los brotes de bambú, los mangos en conserva y las frutas y hortalizas encurtidas para su ratificación. (Apéndice V y VI, párrs. 89-91, 98, 101).

## ÍNDICE

Resumen y conclusiones	iii
Informe de la 27. <sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	1
Situación de los trabajos	18
	<b>Párrafo(s)</b>
Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 3
Adopción del programa (Tema 1 del programa)	4
Cuestiones remitidas para el Comité planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en sus órganos auxiliares (Tema 2 del programa)	5 - 15
Proyecto de Norma para algunas frutas en conserva (revisión de las normas individuales restantes para frutas en conserva) (disposiciones generales que se aplican a todas las frutas en conserva y disposiciones específicas para los mangos en conserva) (Tema 3a del programa)	16 - 29
Anteproyecto de anexos para algunas frutas en conserva (proyecto de Norma para algunas frutas en conserva) (Tema 3b del programa)	30 - 43
Proyecto de Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente (revisión de las normas individuales para hortalizas congeladas rápidamente) (disposiciones generales que se aplican a todas las hortalizas congeladas rápidamente) (Tema 4a del programa)	
Anteproyecto de anexos para algunas hortalizas congeladas rápidamente (proyecto de Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente) (Tema 4b del programa)	44 - 77
Anteproyecto de Norma para los productos a base de ginseng (conversión de la Norma Regional para los productos a base de ginseng en una norma mundial) (Tema 5 del programa)	78 - 87
Métodos de análisis para frutas en conserva y hortalizas congeladas rápidamente (Tema 6 del programa)	88
Disposiciones sobre aditivos alimentarios en algunas normas para frutas y hortalizas elaboradas (Tema 7 del programa)	89 - 101
Medios de cobertura para las hortalizas encurtidas (Tema 8 del programa)	102 - 104
Documento de debate sobre la normalización de productos secos y deshidratados (Tema 9 del programa)	105 - 114
Estados de los trabajos sobre la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (Tema 10 del programa).	115 - 120
Otros Asuntos y Trabajos Futuros (Tema 11 del programa)	
Documento de debate sobre normas del Codex para chiles deshidratados, ajo deshidratado y jengibre desecado (Tema 11a del programa)	121 - 125
Otros Asuntos	126
Fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 12 del programa)	127 - 128

---

**LISTA DE APÉNDICES**

	<b>Página</b>
APÉNDICE I: Lista de participantes	19
APÉNDICE II Proyecto de Norma para algunas frutas en conserva, incluye los mangos en conserva, las peras en conserva y las piñas en conserva	25
APÉNDICE III: Proyecto de Norma para las Hortalizas Congeladas Rápidamente, incluye los anteproyectos de Anexos para el maíz en grano entero, el maíz en la mazorca, el puerro y las zanahorias	41
APÉNDICE IV: Anteproyecto de Norma para los productos a base de ginseng	63
APÉNDICE V: Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en algunas normas para frutas y hortalizas elaboradas	77
APÉNDICE VI: Enmiendas a la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007)	78

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) celebró su 27.<sup>a</sup> reunión en Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América, del 8 al 12 de septiembre de 2014, por amable invitación del gobierno de los Estados Unidos de América. El Sr. Richard Boyd, de los Estados Unidos de América, presidió la reunión, a la que asistieron 28 países miembros, 1 organización miembro y observadores de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE) y de 2 organismos internacionales. La lista completa de los participantes se adjunta al presente informe como Apéndice I.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La reunión fue inaugurada por la Sra. Mary Frances Lowe, Gerente del Codex de la Oficina del Codex de los Estados Unidos, en nombre del Sr. Brian Ronholm, Sub-secretario adjunto de la Oficina de Inocuidad de los Alimentos del Departamento de Agricultura de la Estados Unidos. La Sra. Lowe felicitó al Comité en su 50<sup>o</sup> aniversario y destacó la continua importancia de que el Codex permanezca fiel a su misión de elaborar normas sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos con base científica, que protejan la salud de los consumidores y garanticen prácticas comerciales leales, al tiempo que se adaptan a los retos de un mundo en constante transformación y responden a las diferentes necesidades de un número cada vez mayor de países miembros y de partes interesadas.

### División de competencias<sup>1</sup>

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 Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

### ADOPCIÓN DEL PROGRAMA PROVISIONAL (Tema 1 del programa)<sup>2</sup>

4. El Comité aprobó el Programa provisional como su programa de trabajo para la reunión.

### CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN SUS ÓRGANOS SUBSIDIARIOS (Tema 2 del programa)<sup>3</sup>

5. El Comité tomó nota de la información presentada en los documentos CX/PFV 14/27/2 y CX/PFV 14/27/2 Add.1 y acordó que las acciones propuestas para los aditivos alimentarios así como la propuesta de un nuevo trabajo sobre el pimentón (paprika) se debatirían en el marco de los temas pertinentes del programa.

### PLAN ESTRATÉGICO 2014-2019 – ESTADO DE APLICACIÓN

6. El Comité observó que el 37.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión había aprobado el Plan Estratégico 2014 -2019<sup>4</sup> y que se estaba realizando el seguimiento de su aplicación. El Comité consideró las preguntas incluidas en la plantilla (Apéndice II de CX/PFV 14/27/2-Add.1).
7. El Comité convino en que las actividades relacionadas con las Metas Estratégicas 1, 3 y 4 eran relevantes para el Comité.

**Actividad 1.1.1 - Aplicar de manera regular los criterios para la toma de decisiones y el establecimiento de prioridades en los Comités con el fin de garantizar que las normas y las áreas de trabajo de prioridad más alta progresen a un ritmo adecuado.**

**Actividad 1.2.1 - Desarrollar un proceso sistemático para estimular la identificación de cuestiones emergentes relacionadas con la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas leales en el comercio de alimentos.**

**Actividad 1.2.2 - Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los miembros y a los factores que afecten la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas leales en el comercio de alimentos.**

8. El Comité confirmó que priorizaba su trabajo en función de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* incluidos en el Manual de Procedimiento<sup>5</sup> y que no se necesitaban criterios específicos adicionales. pfv27\_CRD 1 s Agenda Item 1

---

<sup>1</sup> [CRD 1.](#)

<sup>2</sup> [CX/PFV 14/27/1.](#)

<sup>3</sup> [CX/PFV 14/27/2; CX/PFV 14/27/2-Add.1.](#)

<sup>4</sup> El Plan Estratégico 2014-2019 está disponible para su descarga en el sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/strategic-planning/es/>.

9. El Comité observó que no se necesitaba un proceso específico para identificar las cuestiones emergentes relativas a las prácticas leales en el comercio de alimentos, pero que como parte de su proceso dual de trabajo –es decir, al continuar el proceso de revisión y a la vez aceptar nuevas propuestas de trabajo– se alentaba a los países a llamar la atención del Comité respecto de la necesidad de trabajar sobre cuestiones emergentes.

**Actividad 3.1.5 - En la medida de lo posible, promover el uso de los idiomas oficiales de la Comisión en los Comités y grupos de trabajo.**

10. El Comité observó que se había promovido el uso de los idiomas oficiales en los grupos de trabajo, en la medida de lo posible, en función de la disponibilidad de recursos. En el caso de los grupos de trabajo electrónicos, el inglés fue el idioma más utilizado, mientras que en las últimas cinco sesiones de grupos de trabajo presenciales el Comité siempre había usado el inglés, el francés y el español.

**Actividad 3.2.3 – En los casos en que se considere útil, utilizar las reuniones del Codex como un foro para llevar a cabo eficazmente actividades educativas y de capacitación técnica.**

11. El Comité observó que la realización de actividades destinadas a mejorar la capacidad técnica en paralelo al Comité era importante, y que se organizaban siempre que fueran necesarias.

**Actividad 4.1.4 - Garantizar la distribución oportuna de los documentos de trabajo del Codex en los idiomas de trabajo del Comité o de la Comisión.**

12. El Comité observó que la Secretaría cuenta con mecanismos vigentes para fijar plazos y programas para la presentación de documentos de trabajo, pero que seguían existiendo desafíos en este sentido, que el Comité se esforzará por superar. Para lograrlo, apelará al compromiso de los responsables de la preparación de los documentos para que los presenten en los plazos estipulados.

**Actividad 4.1.5 - Mejorar la programación de las reuniones del grupo de trabajo juntamente con las reuniones del Comité.**

13. El Comité siempre celebra reuniones de los grupos de trabajo contemporáneamente a las reuniones del Comité con el fin de facilitar el debate y el avance del trabajo en las reuniones plenarias. Este método ha resultado eficaz para el avance de los trabajos, especialmente los relativos a temas técnicos.

**Actividad 4.2.1 - Hacer que los delegados y Miembros del Codex comprendan mejor la importancia de un enfoque de búsqueda de consenso en el trabajo del Codex.**

14. El Comité observó que aunque no siempre resultaba fácil alcanzar un consenso, el Comité contaba con diferentes herramientas para superar los obstáculos, entre ellas, el proporcionar información a los delegados para que todos tengan el material necesario para la toma de decisiones, asignar tiempo al debate oficioso fuera del marco de la estructura plenaria y alentar a las delegaciones a que tengan presente el objetivo del Comité de desarrollar normas internacionales que satisfagan las necesidades de usuarios de todo el mundo.

**General**

15. El Comité observó que la Secretaría estaría en situación de ofrecer una información más detallada sobre actividades que requieran información cuantitativa.

**PROYECTO DE NORMA PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA (revisión de las normas individuales restantes para frutas en conserva) (disposiciones generales que se aplican a todas las frutas en conserva y disposiciones específicas para los mangos en conserva) (Tema 3a del programa)<sup>6</sup>**

16. El Comité observó que las disposiciones generales sobre frutas en conserva se debatieron ampliamente durante la 26.<sup>a</sup> reunión del CCPFV y, por tanto, se realizaron sólo algunas modificaciones para garantizar que se adaptasen mejor a las disposiciones específicas que figuran en los anexos.

<sup>5</sup> La 22.<sup>a</sup> edición del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius está disponible para su descarga en el sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/manual-de-procedimiento/es/>.

<sup>6</sup> [REP13/PFV, Apéndice III](#); [CX/PFV 14/27/3](#) (observaciones de Colombia, Unión Europea, y Tailandia); [CRD 11](#) (propuestas de EE.UU.); [CRD 12](#) (observaciones de Malasia).

## DISPOSICIONES GENERALES PARA FRUTAS EN CONSERVA

### Acuerdos generales

17. El Comité convino en lo siguiente:

- sustituir “otros ingredientes permitidos” por “ingredientes facultativos”, para lograr una mayor claridad sobre la naturaleza discrecional de esta disposición y aplicar esta modificación a todos los anexos;
- eliminar “condimentos e ingredientes aromatizantes / saborizantes” de la lista de ingredientes facultativos y hacer referencia a los ingredientes facultativos en los anexos, a fin de aportar una mayor flexibilidad, ya que los ingredientes facultativos no se limitan a los mencionados;
- introducir una sección sobre la “homogeneidad de tamaño” para mantener la coherencia con los anexos, e
- incluir métodos de análisis tal como figuran en el CRD 11, que excluye los métodos de análisis para la determinación de plomo y de estaño, ya que esta cuestión está cubierta por la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (NGCTAP) (CODEX STAN 193-1995)<sup>7</sup>.

### Sección 9 - Métodos de análisis y muestreo

18. El Comité observó que para el llenado de envases (envases de vidrio) se mantendría el CAC/RM 46-1972, ya que no se había encontrado otro método que pudiera sustituir al método del Codex. Se convino en solicitar al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que identificase un método adecuado y validado a nivel internacional para esta disposición.

## DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA MANGOS EN CONSERVA

19. El Comité observó que este Anexo se debatió ampliamente durante la 26.<sup>a</sup> reunión del CCPFV y, por tanto, el debate se centró en las cuestiones pendientes de la 26.<sup>a</sup> reunión, así como en las cuestiones planteadas por las observaciones presentadas en esta reunión. El Comité llevó a cabo los siguientes debates y alcanzó los siguientes acuerdos:

### Acuerdos generales

20. El Comité acordó hacer referencia al “envasado ordinario”, en aras de la coherencia con la terminología utilizada en las *Directrices para los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva* (CAC/GL 51-2003).

### Secciones 2.2.4 (Homogeneidad de tamaño) y 2.2.5 (Simetría - para las presentaciones en mitades y en rodajas)

21. El Comité observó que podría resultar difícil aplicar el criterio de homogeneidad de tamaño a determinadas variedades (grandes) de mangos comercializadas en presentaciones en “mitades” debido a la variación de tamaño de la fruta, por lo que no sería posible cumplir con los requisitos de simetría establecidos en la sección 2.2.5.
22. Sin embargo, el Comité observó que debían mantenerse las tolerancias establecidas con respecto a la simetría, con el fin de permitir la inspección del producto. Se acordó entonces revisar las secciones 2.2.4 y 2.2.5 para ganar flexibilidad en la aplicación de los requisitos de homogeneidad y simetría y se convino asimismo en la necesidad de establecer tolerancias para permitir la inspección del producto para comprobar la conformidad con estos requisitos.

### Sección 2.2.7 - Defectos y tolerancias

23. El Comité convino en que las “rodajas con macas” no deberían ser consideradas un defecto, ya que es un fenómeno poco habitual en la producción de mangos en conserva, por lo que las prácticas comerciales actuales normalmente no requieren de tolerancias a este respecto.

---

<sup>7</sup> Las normas del Codex y textos afines (a saber, directrices, códigos de prácticas, etc.) están disponibles para su descarga en el sitio web del Codex <http://www.codexalimentarius.org/standards/es/>.

### Sección 3 - Aditivos alimentarios

24. El Comité tomó nota de opiniones divergentes sobre la necesidad tecnológica de utilizar colorantes y sobre si debería permitirse una referencia general a la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) (CODEX STAN 192-1995) en lugar de establecer una lista restringida de colorantes. Según uno de los puntos de vista, si se estableciera una lista, esta debería abarcar sólo los colorantes utilizados para restaurar el color original de la fruta madura, que puede haberse perdido o reducido durante el proceso de enlatado, lo que resulta coherente con las disposiciones relativas al hecho de que la fruta debe haber alcanzado el grado de madurez adecuado para su elaboración y a que la fruta en conserva debe presentar la coloración normal que corresponda al tipo de fruta del que se trata.
25. Los países partidarios de realizar una referencia general a la NGAA señalaron que:
- Era necesario utilizar colorantes para lograr la homogeneidad de color, debido a las variaciones estacionales o a las diferentes condiciones geoclimáticas de cada región, que pueden ocasionar que la misma variedad presente tonos de color diferentes de los esperados en la fruta madura.
  - Establecer una lista de colorantes restringida a aquellos que restauren el color original de la fruta supondría una limitación para el comercio.
  - Los aditivos alimentarios que figuran en la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) (CODEX STAN 192-1985) han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y declarados inocuos para su uso alimentario.
  - Debería proporcionarse una justificación tecnológica, en lugar de omitirla, para las excepciones al uso de aditivos alimentarios pertenecientes a las clases funcionales de la NGAA en la categoría de alimentos que corresponde a un producto o productos regulados por una norma.
  - Una única referencia a la NGAA mantendría la norma actualizada, otorgaría flexibilidad para la innovación en el sector y respondería a las preferencias de los consumidores de los diferentes países y regiones.
  - La *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (NGEAP) (CODEX STAN 1-1985) establece la obligación de declarar los aditivos alimentarios en el etiquetado, de modo que los consumidores puedan tomar una decisión informada sobre el tipo de producto que adquieren.
26. Los países partidarios de establecer una lista restringida de colorantes señalaron que:
- La identificación de la clase funcional y de los correspondientes aditivos alimentarios que se necesitan para cumplir una función tecnológica en la fabricación del producto es responsabilidad de los comités de productos.
  - No existe justificación tecnológica para el uso de colorantes en los mangos en conserva.
  - En caso de que se permitiera el uso de colorantes, debería restringirse a aquellos que tengan por finalidad restaurar el color de la fruta madura y por ello no es posible hacer una referencia directa a la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA.
  - Los países interesados en el uso de colorantes diferentes de aquellos destinados a restaurar el color original de la fruta madura deberían presentar una justificación tecnológica para su uso en los mangos en conserva.
  - El uso de otros colorantes diferentes de los destinados a restaurar el color original de la fruta madura podría ocultar la mala calidad de la materia prima o de las prácticas industriales.
  - La declaración de los colorantes en el etiquetado no impedirá que el consumidor se vea inducido a engaño sobre la calidad y la inocuidad del producto.
27. En base a la discusión anterior, el Comité optó por una solución de compromiso que consistió en permitir la elaboración de una lista restringida de colorantes para restaurar el color original de los mangos (carotenoides, SIN 160a(i), a(iii), e, f; carotenos, beta-, vegetales, SIN 160a(ii), y carmines, SIN 120). El Comité observó que la inclusión de los carmines (SIN 120) estaba justificada tecnológicamente para su uso en las variedades de mangos con pulpa de color rojo o rojizo.

### Conclusión

28. El Comité señaló que no existían temas pendientes en cuanto a las disposiciones generales para las frutas en conserva ni a las disposiciones específicas para los mangos en conserva, por lo que se las podía hacer avanzar al Trámite siguiente del procedimiento.

## ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA (DISPOSICIONES GENERALES) Y DEL ANEXO SOBRE MANGOS EN CONSERVA

29. El Comité convino en remitir el proyecto de norma y del anexo a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8 (Apéndice II). El Anexo sobre los mangos sustituirá a la *Norma para mangos en conserva* (CODEX STAN 159-1987).

### ANTEPROYECTO DE ANEXOS PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA (Proyecto de norma para algunas frutas en conserva) (Tema 3b del Programa)<sup>8</sup>

#### PERAS EN CONSERVA

30. El Comité observó que la *Norma para las Peras en Conserva* (CODEX STAN 61-1981) se revisó en 2001 y que la revisión actual se centró principalmente en identificar disposiciones específicas que debieran permanecer en un Anexo a la norma para algunas frutas en conserva. Además, el Comité observó que el alcance del debate sobre este anexo debería limitarse a la necesidad de actualizar ciertas disposiciones, según correspondiera.

#### Acuerdos generales

31. El Comité acordó:
- Eliminar la referencia a “sabor” y “textura”, pues ya está cubierta en las disposiciones generales en el cuerpo de la norma.
  - Eliminar la referencia a “semillas” como defecto para materias vegetales inocuas d), pues ya está cubierta por los defectos relativos a las semillas f).
  - Introducir disposiciones revisadas para que el peso escurrido mínimo incluya porcentajes para los envases más pequeños para las diferentes formas de presentación cubiertas por el anexo.

#### Sección 3 - Aditivos alimentarios

32. El Comité recordó que, al finalizar la revisión de la *Norma para las peras en Conserva*, en la 20.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2000) se acordó<sup>9</sup> usar ciertos colorantes para envases para especialidades, teniendo en cuenta el comercio internacional de peras en conserva para mercados de especialidades, lo cual fue ratificado<sup>10</sup> durante la 33.<sup>a</sup> reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) (2001).
33. El Comité observó que existían opiniones opuestas respecto de:
- La necesidad tecnológica de usar colorantes en las peras en conserva; el establecimiento de una lista limitada de colorantes (es decir, para ser usados en envases de especialidades, como se especifica actualmente en la *Norma para las peras en Conserva*);
  - La posibilidad de hacer una referencia general a la NGAA pero restringir el uso de colorantes a los envases para especialidades; o
  - La posibilidad de hacer una única referencia a la NGAA relativa al uso de colorantes en peras en conserva en general.
34. Se observó que tres aditivos alimentarios actualmente enumerados en la *Norma para las peras en Conserva*, es decir, tartracina (SIN 102), amaranto (SIN 123) y rojo cochinita (SIN 129), no están enumerados en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (frutas en conserva enlatadas o en frascos [pasteurizadas]). Por lo tanto, los países interesados en mantener estos aditivos en las peras en conserva en envases para especialidades deberían ofrecer al CCFA una justificación tecnológica para incluirlos en la categoría de alimentos 04.1.2.4.
35. Se consideró que no se debería restringir el uso de colorantes a estas preparaciones especiales dado que, al contar con una única referencia a la NGAA, los países podrían escoger los aditivos que mejor se ajusten a las prácticas de su industria, a las condiciones geoclimáticas y a las preferencias de los consumidores. Asimismo, se debería presentar una justificación tecnológica para confirmar el motivo por el cual los colorantes enumerados en la NGAA para la categoría de alimentos correspondiente deberían estar limitados a envases para especialidades únicamente. Otras opiniones expresadas no apoyaron el uso de colorantes en las peras en conserva en general por no considerarlo tecnológicamente necesario, pero podrían aceptar que se hiciera una única referencia a la NGAA limitada a las peras en conserva en envases para especialidades.

<sup>8</sup> [CX/PFV 14/27/4](#); [CX/PFV 14/27/4-Add.1](#) (observaciones de Costa Rica, Egipto, Irán, Kenya, República de Corea, Tailandia y la Unión Europea); [CRD 3](#) (observaciones de Ghana, Filipinas); [CRD 12](#) (observaciones de Malasia).

<sup>9</sup> [ALINORM 01/27](#), párr. 33.

<sup>10</sup> [ALINORM 01/12A](#), párr. 42.

36. Teniendo en cuenta las anteriores consideraciones, el Comité acordó remitirse a la NGAA respecto del uso de colorantes, pero limitado a peras en conserva en envases para especialidades.

### **PIÑAS EN CONSERVA**

37. El Comité convino en ampliar el ámbito de aplicación para abarcar tanto las piñas “con corazón” como las piñas “sin corazón” y reconocer el mercado internacional potencial de las piñas “con corazón”.
38. El Comité observó lo siguiente:
- La inclusión de las piñas “con corazón” supondría realizar las modificaciones correspondientes en otras secciones del Anexo, concretamente en las que se refieren a las formas de presentación y a las tolerancias para los defectos.
  - Las disposiciones relativas al peso neto mínimo debían ajustarse para adecuarse a las diferentes formas de presentación según el tamaño del envase utilizado para comercializar las piñas en conserva.
  - Era necesario seguir examinando la sección relativa a los aditivos en relación a la referencia general a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios y a la inclusión de dos clases funcionales adicionales, a saber, agentes endurecedores y edulcorantes, según sea pertinente para los productos incluidos en el Anexo y en la Norma para Algunas Frutas en Conserva.
39. El Comité convino, por tanto, establecer un grupo de trabajo que desarrollaría su labor durante la reunión, presidido por la Unión Europea, para analizar esta y otras revisiones del Anexo, el cual informó de las siguientes modificaciones y ajustes:
- Se aclaró que todas las variedades de piñas incluidas en el Anexo, tanto “con corazón” como “sin corazón”, tenían corazones comestibles, aunque diferían unas de otras en razón de la textura fibrosa del corazón. Se incluyó por tanto una nota al pie en el ámbito de aplicación para indicar que las piñas “con corazón” (habitualmente variedades de tamaño pequeño) sólo se referían a piñas de corazón no fibroso y para establecer una definición de defecto (a saber, leñoso) en la sección 2.2.3.
  - Se revisaron las secciones relativas a las formas de presentación y a las tolerancias para los defectos con el fin de hacer referencia a las piñas “con corazón” y a las piñas “sin corazón” de forma separada.
  - Se eliminaron las disposiciones relativas al sabor, ya que están incluidas en las disposiciones generales sobre las frutas en conserva.
  - Se modificaron las disposiciones relativas a la textura en aras de la claridad y para especificar que la referencia al 7% en peso de “materiales del corazón” se refiere solo a las piñas “sin corazón”.
  - Las disposiciones relativas a la “leñosidad” se incluyeron en los defectos, ya que la mención a las piñas “con corazón” se refiere a las piñas con corazón no fibroso.
  - Se revisaron las disposiciones relativas al peso mínimo escurrido para que reflejasen mejor esta disposición, según las diferentes formas de presentación de los diversos tipos de envasado (a saber, ordinario, lleno y compacto).
  - Se incluyeron las propuestas de clases funcionales adicionales referidas a “agentes endurecedores” y “edulcorantes” en la sección relativa a los aditivos alimentarios.
40. El Comité observó que el grupo de trabajo establecido durante la reunión realizó cambios sustanciales que no sería posible examinar plenamente en la reunión y, por tanto, convino en establecer un grupo de trabajo electrónico presidido por Tailandia y copresidido por la Unión Europea, cuyo único idioma de trabajo sería el inglés, para que examinase el Anexo en mayor profundidad a fin de preparar una propuesta revisada para que se considerase durante la 28.ª reunión del CCPFV.

### **Conclusión**

41. El Comité observó que no había cuestiones pendientes en relación a las peras y, por tanto, el Anexo estaba listo para avanzar al siguiente Trámite del procedimiento.

## ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE ANEXOS SOBRE ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA - PERAS Y PIÑAS (Proyecto de Norma para Algunas Frutas en Conserva)

42. El Comité convino en remitir el anteproyecto de Anexo sobre Peras a la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8 (Apéndice II). El Anexo sustituirá la *Norma para las Peras en Conserva* (CODEX STAN 61-1981).
43. El Comité convino en devolver el Anteproyecto del Anexo sobre Piñas al Trámite 3 para recabar posteriores observaciones y para su consideración en la 28.ª reunión (Apéndice II).

## PROYECTO DE NORMA PARA ALGUNAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (revisión de las normas individuales para hortalizas congeladas rápidamente) (disposiciones generales que se aplican a todas las hortalizas congeladas rápidamente) (Tema 4a del programa)<sup>11</sup>

### ANTEPROYECTO DE ANEXOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (Tema 4b del programa)<sup>12</sup>

44. La delegación de los Estados Unidos de América (EE.UU.), en calidad de presidente del grupo de trabajo presencial sobre hortalizas congeladas rápidamente, presentó un resumen del trabajo del grupo e informó al Comité que el grupo había considerado las disposiciones generales y los anexos para, maíz en grano entero, maíz en la mazorca, patatas (papas) fritas, puerros y zanahorias congeladas rápidamente.

#### DEBATE GENERAL

45. El Comité consideró la Norma (disposiciones generales) y sus anexos (disposiciones específicas) revisadas por el grupo de trabajo presencial. El Comité ratificó las modificaciones propuestas por el grupo de trabajo y, además de hacer algunos cambios de carácter editorial, hizo los siguientes comentarios y tomó las siguientes decisiones:
46. Un punto clave del debate fue el ámbito de aplicación de la norma, es decir, si se limitaba a ingredientes crudos o a ingredientes precocidos o cocidos, p. ej., hortalizas, y si el anexo sobre patatas (papas) fritas congeladas rápidamente debería estar incluido en este marco, o bien, si debería convertirse en una norma independiente, habida cuenta de que este producto es muy diferente de los otros productos incluidos en la norma, ya que requiere freidura previa, así como el uso de ingredientes facultativos, como rebozados, con aditivos alimentarios asociados que no se aplican a los otros anexos. Como consecuencia del debate sobre el ámbito de aplicación, se había cambiado el nombre de la norma por el de *Norma para las hortalizas congeladas rápidamente*, a fin de no limitar su ámbito de aplicación sólo a los anexos que se están debatiendo actualmente.
47. En lo que respecta a los anexos, se acordó que no se enumerarían los coadyuvantes de elaboración, sino que se haría una referencia general a las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010), de modo que se aplicarán las disposiciones generales a aquellos productos que se incluyan en anexos adicionales y que puedan requerir de coadyuvantes de elaboración. Asimismo, se convino en hacer una referencia a “ingredientes facultativos” en lugar de a “otros ingredientes permitidos”, para subrayar que estos ingredientes no son obligatorios, sino opcionales.

#### DISPOSICIONES GENERALES

48. El Comité convino en incluir la disposición sobre los coadyuvantes de elaboración tal como se menciona anteriormente (párrafo 47) en la sección sobre aditivos alimentarios.
49. El Comité tomó nota de la propuesta sobre los métodos de análisis, en particular, de las propuestas realizadas sobre la sustitución de los métodos recomendados del Codex ([CRD 11](#)), pero debido a la limitación de tiempo, convino en remitir la consideración de las propuestas al grupo de trabajo electrónico (párrafo 74).

<sup>11</sup> [REP13/PFV, Apéndice V](#); [CX/PFV 14/27/5](#) (observaciones de Chile, Colombia, Costa Rica); [CRD 2](#) (Informe del grupo de trabajo presencial sobre hortalizas congeladas rápidamente); [CRD 9](#) (observaciones de Tailandia, IFFA) y [CRD 11](#) (propuestas de los EE.UU.).

<sup>12</sup> [CX/PFV 14/27/6](#); [CX/PFV 14/27/6-Add.1](#) (observaciones de Ghana, Sudáfrica, la IFFA, el IGTC); [CRD 9](#) (observaciones de Tailandia, la IFFA) y [CRD 12](#) (observaciones de Malasia).

## DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

### **Anexo VIII: Puerros**

50. El Comité aceptó todos los cambios propuestos por el grupo de trabajo presencial y sólo realizó enmiendas de forma adicionales a las secciones sobre los ingredientes facultativos y sobre los factores de calidad.

### **Anexo III: Zanahorias**

#### **Sección 1.2 - Presentación**

51. El Comité convino en suprimir la sección 1.2.1, que se refería a zanahorias enteras largas y redondas, ya que las formas de presentación de las zanahorias enteras están adecuadamente cubiertas por la sección 1.2.2. sobre formas de presentación.

#### **Sección 1.2.2 - Formas de presentación**

52. El Comité convino en suprimir las referencias a los cultivares para la forma de presentación entera, debido a que éstos ya no están necesariamente asociados a la forma de la zanahoria. Siguiendo esta misma línea, el Comité suprimió asimismo las referencias relativas a cultivares que figuraban en otras secciones del anexo.

#### **Sección 2.1.2 - Ingredientes facultativos**

53. El Comité convino en incluir la sal en la lista de ingredientes facultativos.
54. El Comité debatió si era necesario:
- estipular que los aderezos que figuraban como ingredientes facultativos debían estar crudos, ya que añadir aderezos cocidos supondría el uso de aditivos alimentarios adicionales y cambiaría la naturaleza del producto;
  - suprimir la referencia a los aderezos, o
  - no enumerar ningún ingrediente opcional.
55. Se observó que la lista refleja las prácticas comerciales actuales, la redacción corresponde a la actual *Norma para las Zanahorias Congeladas Rápidamente* (CODEX STAN 140-1983) y no ha causado ninguna preocupación o impedimento para el comercio. El Comité, por tanto, convino en mantener la redacción actual. Se subrayó, además, que el añadido de ingredientes facultativos debería indicarse en términos de los requisitos sobre el etiquetado (sección 8.2.3 de las disposiciones generales).

#### **Sección 2.2.1 - Requisitos generales**

56. El Comité convino en añadir una nota a pie de página en la sección 2.2.1 e) para indicar que los ingredientes facultativos permitidos en la sección 2.1.2 no deberían ser considerados materia vegetal extraña.

#### **Sección 2.2.4 - Tamaño de la unidad uniforme de muestra**

57. El Comité convino en referirse a una “unidad mínima de muestra” en vez de “unidad uniforme de muestra” ya que ello refleja mejor las operaciones prácticas de inspección, y en aplicar esta modificación a todos los anexos. Para las formas de presentación “enteras”, “dedos”, “mitades” y “cuartos”, el Comité convino en modificar el tamaño uniforme de la muestra llevándolo de 100 unidades a un tamaño mínimo de muestra de 25 unidades, al reconocer que un usuario de la norma podría aumentar el tamaño de la muestra si fuese necesario.

#### **Sección 2.2.5 - Defectos y tolerancias**

58. El Comité convino en incluir una tolerancia con respecto al defecto “leñosas” en las formas de presentación “enteras, dedos, mitades y cuartos” (cuadro 1) y en rodajas, longitudinales, dados, dados dobles, tiras y trozos (cuadro 2) del 1%, en consonancia con la práctica comercial actual, y observó que el número de zanahorias leñosas después de la elaboración es muy bajo, ya que la mayoría de las zanahorias de este tipo se eliminan durante el proceso de elaboración.
59. El Comité convino en sustituir los cuadros 1 y 2 por versiones revisadas, que se consideraron mejores y más simples.

## **Anexo V - Maíz en la mazorca**

### **Sección 1.1 - Definición del producto**

60. El Comité convino en añadir definiciones para dos tipos de maíz dulce con las que se hacen las variedades “dulces” y las variedades “muy dulces” de maíz en la mazorca.

#### **Sección 1.2.1 - Formas de presentación**

61. El Comité convino en suprimir la mención en las formas de presentación a una longitud y a un diámetro mínimo de maíz en la mazorca, para proporcionar una mayor flexibilidad al comercio.

#### **Sección 2.1.2 - Ingredientes facultativos**

62. Se manifestó preocupación y se realizó una observación sobre el hecho de que no era necesario incluir el azúcar como ingrediente opcional, ya que el anexo abarca variedades con alto contenido en azúcar / dulzor y debido a la necesidad de reducir los azúcares por motivos de salud. Sin embargo, el Comité convino en mantener el azúcar en la lista, ya que es un ingrediente opcional, puede utilizarse en casos en los que el maíz se cultive en condiciones que no permitan que se desarrolle su dulzor natural y su añadido se abordará mediante el etiquetado. Asimismo, se convino en mantener la referencia a otras hortalizas adecuadas, para permitir la evolución futura y la innovación en el mercado.

#### **Sección 2.2.1 - Requisitos generales**

63. El Comité modificó la sección 2.2.1. b) como sigue: “razonablemente tiernas y suficientemente desarrolladas”, proporcionando más detalles sobre los requisitos del producto. El Comité aplicó esta misma modificación al anexo sobre maíz en grano entero (Anexo XI).
64. El Comité convino en suprimir la sección sobre requisitos analíticos (2.2.2) por no ser aplicable, así como realizar esta modificación al anexo sobre maíz en grano entero (Anexo XI).

## **Anexo XI - Maíz en grano entero**

65. El Comité convino en armonizar la definición del producto y las formas de presentación con el Anexo sobre maíz en la mazorca. En la sección de defectos, el defecto relativo a macas se diferenció en grandes, pequeñas y graves, de forma similar a lo que figura en la actual *Norma para el maíz en grano entero congelado rápidamente* (CODEX STAN 132-1981).

### **Sección 1.2.1 - Color**

66. El Comité convino en añadir “otro” como tercera denominación del color, así como en incluir una definición que permitiese una mayor flexibilidad en lo relativo al color.

### **Sección 2.2.5 - Defectos y tolerancias**

67. El Comité convino en sustituir el cuadro 1 por una versión revisada, que se consideró mejor y más simple.

## **Anexo VI - Patatas (papas) fritas**

### **Ámbito de aplicación**

68. En respuesta a una preocupación manifestada sobre la inclusión de una variedad de batata para utilización en este producto, se aclaró que las batatas se utilizan en algunas partes del mundo para producir patatas (papas) fritas, que son aplicables las mismas formas de presentación y que el etiquetado aborda la necesidad de indicar el uso de batatas, para evitar inducir a engaño al consumidor.

#### **Sección 1.2.1.2 - Dimensiones del corte transversal y longitud**

69. Se añadió a esta sección un segundo cuadro para proporcionar designaciones de producto basadas en la longitud de las unidades.

#### **Sección 2.1.2 - Ingredientes facultativos**

70. Se plantearon preguntas sobre la inclusión del rebozado ya que su uso haría que el producto fuese completamente diferente, sin embargo, se mantuvo.

#### **Sección 2.2.2.1 - Requisitos analíticos**

71. El Comité convino en modificar los requisitos relativos al contenido en ácidos grasos libres para que el requisito fuese acorde a las prácticas actuales.

## Sección 2.6 - Aprobación de los lotes según los requisitos analíticos

72. El Comité identificó la necesidad de determinar criterios para la aprobación de los lotes, que también incluirían el tamaño de la muestra a analizar.

## Sección 4 - Aditivos alimentarios

73. El Comité observó que se habían propuesto clases funcionales de aditivos alimentarios adicionales y que era necesario debatirlo más a fondo.

## Conclusión

74. El Comité observó que había varias disposiciones en el Anexo sobre patatas (papas) fritas congeladas rápidamente que aún requerían de un análisis considerable y que el anexo no estaba listo para pasar al siguiente Trámite del procedimiento.
75. El Comité convino en establecer un grupo de trabajo electrónico presidido por los EE.UU. y copresidido por Francia, cuyo único idioma de trabajo sería el inglés, para reelaborar el anexo sobre patatas (papas) fritas y los otros anexos sobre hortalizas congeladas rápidamente que no habían sido debatidos en la reunión, incluida la sección sobre los métodos de análisis, teniendo en cuenta las propuestas que figuraban en el [CRD 11](#).

## ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (DISPOSICIONES GENERALES) Y DEL ANTEPROYECTO DE ANEXOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE

76. El Comité convino en remitir el proyecto de *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (disposiciones generales) al Trámite 8 para su adopción y el anteproyecto de anexos sobre maíz en grano entero, maíz en la mazorca, puerros y zanahorias al Trámite 5/8 para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice III), omitiendo los Trámites 6 y 7. Los Anexos sustituirán las normas correspondientes para diferentes hortalizas congeladas rápidamente, la *Norma para las zanahorias congeladas rápidamente* (CODEX STAN 140-1983), *Norma para el Maíz en la Mazorca Congelado Rápidamente* (CODEX STAN 133-1981), la *Norma para el Puerro Congelado Rápidamente* (CODEX STAN 104-1981) y la *Norma para el Maíz en Grano Entero Congelado Rápidamente* (CODEX STAN 132-1981).
77. El Comité convino en devolver el resto de los Anexos, incluyendo el Anexo para las patatas (papas) fritas al Trámite 2/3 para que el mencionado por el grupo de trabajo electrónico lo reelabore, para su distribución con el fin de recabar observaciones y para su consideración en la próxima reunión del Comité.

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG (conversión de la Norma Regional para los productos a base de ginseng en una norma mundial)<sup>13</sup>

78. La Delegación de la República de Corea, en calidad de presidente del grupo de trabajo electrónico sobre los productos a base de ginseng, presentó el informe del GTe y destacó los asuntos clave abordados en la conversión de la *Norma Regional para los Productos a base de Ginseng* (CODEX STAN 295R-2009) en una norma mundial, a saber, la introducción de una definición de producto coherente con el enfoque para otras normas para frutas y hortalizas elaboradas, una sección sobre los aditivos alimentarios y una descripción más detallada y concreta de los métodos de análisis y de los planes de muestreo.
79. El Comité sometió a examen la Norma y además de realizar correcciones editoriales y de mejorar el formato, alcanzó los siguientes acuerdos:

## Ámbito de aplicación

80. El debate se centró en si debía mantenerse la redacción del ámbito de aplicación de la actual *Norma Regional para los Productos a base de Ginseng*, en relación a la estipulación de que, en algunos países, el ginseng está regulado como medicamento y no se considera un alimento.
81. Las delegaciones partidarias de mantener el ámbito de aplicación según establece la Norma Regional hicieron hincapié en la necesidad de indicar que en algunos países, el ginseng estaba regulado como medicamento y sólo podría ser consumido como alimento en caso de que el consumo se mantuviese a un nivel bajo determinado, por ejemplo, en una base de 2 g. de consumo diario. Se señaló que no existían pruebas de la inocuidad del ginseng como alimento y que no se recomendaba para los niños ni para las mujeres embarazadas o en período de lactancia.

<sup>13</sup> [CX/PFV 14/27/7](#); [CX/PFV 14/27/7 Add.1](#) (observaciones de Brasil, Costa Rica, Kenya, y Tailandia); [CRD 4](#) (observaciones de Filipinas y la Unión Europea) y [CRD 10](#) (observaciones de la India).

82. Las delegaciones partidarias de un elaborar un nuevo ámbito de aplicación revisado opinaron que no era necesario estipular el asunto del uso o de la regulación como medicamento ya que estaba claro que la Norma se aplicaba al ginseng utilizado como alimento, que correspondía a cada Gobierno decidir el modo en que deseaba regular el ginseng y que la redacción de la Norma Regional no era adecuada para una norma mundial del Codex.
83. La delegación de Brasil, aunque reconoció el esfuerzo del CCPFV por elaborar una norma mundial para los productos a base de ginseng, reiteró las reservas que había expresado en la 26.<sup>a</sup> reunión del CCPFV sobre la necesidad de realizar una evaluación de la inocuidad de los ginsenósidos antes de someterla a aprobación por parte del Codex. El ginseng y sus derivados son considerados como medicamentos en Brasil y por lo tanto era necesario que las autoridades sanitarias nacionales llevaran a cabo una evaluación de inocuidad antes de comercializar este tipo de producto alimentario en el país.
84. Dada la especial naturaleza del ginseng, que en algunos países se considera un medicamento, y la necesidad de avanzar en la adopción de la norma, el Comité acordó introducir una nota a pie de página para señalar que algunos países también consideraban el ginseng como medicamento, en vez de hacer referencia al hecho de que la Norma solo sería aplicable en aquellas jurisdicciones en las que el ginseng estuviera regulado como alimento, tal como figuraba originalmente en la Norma Regional.

### Otras decisiones generales

85. El Comité:

- Introdujo una sección sobre las formas de presentación y realizó la consiguiente introducción de disposiciones sobre las formas de presentación en la sección sobre el etiquetado.
- Mantuvo únicamente la identificación cualitativa del Rb1 como elemento suficiente para los productos a base de ginseng, en vista, además, de la preocupación expresada sobre el costo de los análisis si se exigiera tanto el Rb1 como el Rg1.
- Incluyó una nota a pie de página para indicar que el contenido de los extractos de n-butanol saturado de agua indica el contenido de saponina cruda.
- Mantuvo las disposiciones para el etiquetado del país de origen en vez de país de cultivo y señaló que esto estaba en la misma línea que la GSLPF y que ya había sido adoptado por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL).
- Mantuvo el etiquetado opcional renombrado para volver a aplicar las disposiciones relativas al ámbito de aplicación sobre el hecho de que el ginseng al que se refiere la Norma es para uso como alimento y para proporcionar mayores garantías a los países en los que el ginseng está regulado como medicamento; asimismo observó que este aspecto no estaba debidamente tratado en la sección 4.1.3 de la GSLPF y que había sido aprobado anteriormente por el CCFL. También se señaló que no todos los países contaban con una legislación que regulase el uso de ginseng, bien como alimento o como medicamento, y por tanto era necesario que la disposición fuera "opcional".
- Señaló que se presentarían al CCFL las disposiciones relativas al etiquetado para su aprobación.
- Accedió a los planes de muestreo tal como se habían propuesto y eliminó la referencia a las *Directrices Generales sobre Muestreo* (CAC/GL 50-2004).
- Convino en que los métodos de análisis debían ser del Tipo IV tal como el CCMAS había aprobado previamente y tomó nota de que la República de Corea tenía la intención de realizar un test de validación entre laboratorios sobre los métodos de análisis de materia seca no soluble en el agua, de extractos de n-butanol saturado de agua y de identificación del ginsenósido Rb1.

### Conclusión

86. El Comité señaló que no quedaba pendiente ningún tema y que el anteproyecto de Norma podía avanzar al siguiente Trámite del procedimiento.

### ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG

87. El Comité acordó enviar el proyecto de Norma a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 5/8 (Apéndice IV).

## MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA FRUTAS EN CONSERVA Y HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (Tema 6 del programa)<sup>14</sup>

88. El Comité observó que los métodos de análisis habían sido abordados en los temas pertinentes del programa. La delegación de los Estados Unidos de América, en su calidad de presidente del grupo de trabajo electrónico sobre métodos de análisis, presentó un resumen de los métodos de análisis que estaban siendo debatidos en la reunión tal como figuran en el [CRD 11](#), que se examinaron en relación a los temas del programa 3, 4 y 5.

## DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN ALGUNAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 7 del programa)<sup>15</sup>

### CUESTIONES REMITIDAS POR EL CCFA AL CCPFV

#### Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva (CODEX STAN 145-1985)

89. El Comité aceptó la propuesta del CCFA de revocar las disposiciones referidas al sulfato de potasio y aluminio (SIN 522). El Comité observó que esta decisión eliminaba de la norma los agentes endurecedores y que debía considerarse la posibilidad de hacer una referencia a la NGAA o de identificar agentes endurecedores aplicables para enumerarlos en la norma, pero que en ese momento no estaba en condiciones de tomar una decisión.

#### Norma para los Brotes de Bambú en Conserva (CODEX STAN 241-2003)

90. El Comité aceptó el uso de todos los tartratos, medidos como ácido tartárico de acuerdo con la lista que figura en la categoría de alimentos 04.2.2.4 de la NGAA.

#### Norma para algunas hortalizas en conserva (setas) (CODEX STAN 297-2009)

91. El Comité acordó hacer una referencia general a la NGAA respecto de los acentuadores del sabor, así como ampliar la lista de colorantes de modo de incluir en ella todos los otros caramelos que figuran en la categoría de alimentos 04.2.2.4 de la NGAA, por estar justificados tecnológicamente para las setas en conserva.

### OTRAS CONSIDERACIONES

#### Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007)

92. El Comité recordó los antecedentes del debate sobre los aditivos alimentarios relativos a la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas* y la necesidad de llegar a una conclusión respecto de esta labor. Asimismo, el Comité observó que los comités de productos deben procurar hacer una referencia general a la NGAA, de conformidad con la sección sobre los aditivos alimentarios que figura en el apartado *Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales* del Manual de Procedimiento. Además, señaló que el Comité debería ofrecer una justificación si considera que una referencia general no fuera a cumplir con su propósito.
93. El Comité también señaló que, para los productos regulados por la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas*, resultarían aplicables varias categorías de alimentos de la NGAA.
94. Se manifestaron opiniones diversas respecto de si hacer una referencia general a la NGAA para todas las clases funcionales identificadas como utilizables en las frutas y hortalizas encurtidas, o si mantener una lista restringida de aditivos alimentarios.
95. Quienes favorecían una referencia general a la NGAA sostuvieron que ello era coherente con la recomendación de la Comisión; que la naturaleza de los productos regulados por la norma hacía difícil identificar y mantener una lista (al hacer una referencia, se evitaría actualizar la lista de forma constante, como se indicó en el debate sobre la norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva que siguió a la revocación del sulfato de potasio y aluminio); que el Comité no debía prescribir a la industria cada aditivo de forma particular; y que esta cuestión ha durado más de cuatro años y era necesario concluirlo. La NGAA contiene los aditivos alimentarios aprobados por considerárselos inocuos, y la industria puede elegir entre ellos para la fabricación de frutas y hortalizas encurtidas.

<sup>14</sup> [CX/PFV 14/27/8](#); [CRD 8](#) (observaciones de los Unión Europea) y [CRD 11](#) (propuestas de los EE.UU.).

<sup>15</sup> [CX/PFV 14/27/2](#); [CL 2014/17-PFV](#); [CX/PFV 14/27/9](#) (observaciones de Brasil, Costa Rica, los Estados Unidos y Tailandia); [CRD 5](#) (observaciones de Japón y la Unión Europea); [CRD 10](#) (observaciones de la India); [CRD 12](#) (observaciones de Malasia).

96. La delegación de la Unión Europea, con el respaldo de otros Estados miembros, se manifestó a favor de mantener una lista e indicó que ello reflejaba las necesidades y características de los productos normalizados; una referencia general sólo es posible cuando existe una correspondencia con una única categoría de alimentos de la NGAA, lo cual no ocurre con las frutas y hortalizas encurtidas, ya que los productos cubiertos por la norma pertenecen a cuatro categorías de alimentos diferentes de la NGAA, por lo que una referencia general llevaría a aceptar numerosos aditivos alimentarios para los que no se ha determinado ninguna justificación tecnológica. Además, se debe evitar el uso abundante de aditivos alimentarios, pues podría plantear un riesgo para la salud si se exceden los valores de referencia toxicológicos y, en el caso de los colorantes, por ejemplo, su uso abundante podría ocultar una mala calidad.
97. El Comité también tomó nota de una propuesta relativa a una nueva clase funcional, la de agentes de retención del color, limitada al sulfato de aluminio y amonio, y de incluir este aditivo alimentario también como agente endurecedor, así como el alginato de propilenglicol en la clase funcional de los estabilizadores.
98. Sin embargo, a los fines de alcanzar una solución de compromiso, y en vista de que ya se había dedicado un tiempo considerable a esta cuestión, el Comité convino en incluir una referencia general que limitaría los aditivos alimentarios de las clases funcionales acordadas a las categorías de alimentos a las que pertenecen cada una de las diferentes frutas u hortalizas encurtidas.
99. Aunque la delegación de la Unión Europea aceptó esta solución de compromiso, expresó sus reservas sobre el uso abundante de aditivos alimentarios, ya mencionadas aquí y en las observaciones que volcó en el CRD 5.
100. Observando que era necesaria una labor adicional para considerar la propuesta de Japón de incluir el sulfato de aluminio y amonio como agente de retención del color y el alginato de propilenglicol como estabilizador en la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas* (párrafo 97) así como la necesidad de identificar agentes endurecedores en la *Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva* (párrafo 89), el Comité convino en solicitar a la Secretaría que emitiese una circular a fin de recabar observaciones sobre lo anterior.

### Conclusión

101. El Comité acordó informar al CCFA de las decisiones tomadas respecto de las normas para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva, para brotes de bambú, para algunas hortalizas en conserva (setas) y para las frutas y hortalizas encurtidas. Asimismo, convino en remitir las enmiendas a la *Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva*, a la *Norma para los brotes de bambú en conserva*, a la *Norma para algunas hortalizas en conserva (setas)* (Apéndice V) y a la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas* (Apéndice VI), para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius.

### MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (Tema 8 del programa)<sup>16</sup>

102. El Comité observó que las disposiciones relativas a los medios de cobertura para hortalizas encurtidas que figuran en la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas* hacen referencia, actualmente, a las *Directrices sobre los líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva*, cuyo trabajo de elaboración fue suspendido tras la introducción de las disposiciones sobre los medios de cobertura en la *Norma para algunas hortalizas en conserva*. Fue por tanto necesario que el CCPFV identificase disposiciones sobre medios de cobertura para las hortalizas encurtidas que pudieran incluirse en la sección sobre medios de cobertura de la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas*.
103. El Comité observó que podían añadirse ingredientes facultativos al propio producto o al medio de cobertura, por lo que sería más conveniente mantener dos entradas separadas de modo que estos ingredientes pudieran ser añadidos de forma adecuada. De acuerdo con este enfoque, el Comité respaldó las disposiciones sobre medios de cobertura para hortalizas encurtidas que figuran en el Anexo II de CL 2014/18-PFV, con algunas enmiendas para identificar los granos de cereales, las frutas desecadas/deshidratadas, las nueces y las legumbres como parte de los ingredientes facultativos que no se añaden a los medios de cobertura.

<sup>16</sup> [CL 2014/18-PFV](#); [CX/PFV 14/27/10](#) (observaciones de Brasil, Costa Rica, Egipto, la Unión Europea y Tailandia).

## **Conclusión**

104. El Comité convino en remitir las disposiciones sobre medios de cobertura para las hortalizas encurtidas a la Comisión del Codex Alimentarius como enmiendas a la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas*, resultantes de la suspensión del trabajo sobre las directrices relativas a medios de cobertura para hortalizas encurtidas (Apéndice VI).

## **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS SECOS Y DESHIDRATADOS (Tema 9 del Programa)<sup>17</sup>**

105. El Comité observó que las conclusiones y recomendaciones sobre el planteamiento que podría adoptarse para la normalización de los productos secos y deshidratados en el CCPFV debería considerarse en el marco del debate respecto del estado de los trabajos sobre la revisión de las normas individuales restantes del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas, con miras al futuro establecimiento de prioridades de áreas de trabajo (tema 10 del Programa). El Comité recordó que el mandato del CCPFV se refiere a la elaboración de normas de alcance mundial para las frutas y hortalizas elaboradas, entre las que están comprendidos los productos secos y deshidratados.

106. La delegación de Brasil presentó el documento y recordó que, al considerar el estado del examen / revisión de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas, la 26.<sup>a</sup> reunión del CCPFV observó que la delegación de Brasil se había ofrecido para preparar un documento de debate sobre las formas de abordar la normalización de los productos secos y deshidratados, incluyendo la posibilidad de contar con normas generales para estos productos.<sup>18</sup>

107. La delegación destacó los puntos clave que aborda el documento:

- La necesidad de examinar las normas particulares del Codex para los diferentes productos secos y deshidratados a fin de determinar la necesidad de su revisión.
- Los diferentes tipos de productos secos y deshidratados que existen en el mercado en la actualidad.
- La identificación de los principales productos secos y deshidratados que son objeto del comercio internacional y que podrían servir como base para una futura labor en relación con el examen de las normas y con la posibilidad de emprender un nuevo trabajo de revisión, por ejemplo, relativo a los pistachos con cáscara, las uvas pasas, los albaricoques, etc.
- La identificación de posibles grupos de productos que podrían priorizarse de acuerdo con su importancia en el comercio internacional, a saber, los frutos secos (nueces), las frutas desecadas/deshidratadas y las hortalizas desecadas/deshidratadas.
- Los enfoques que podrían adoptarse para la normalización de los productos secos y deshidratados tal como se presentaron en el párrafo 25 del documento de debate.

108. El Comité señaló que el propósito de las conclusiones y recomendaciones del documento no es iniciar una nueva labor integral sobre los productos secos y deshidratados, sino ofrecer opciones sobre la forma de proceder en el futuro en cuanto al examen de las normas vigentes para los productos secos y deshidratados y a la posibilidad de emprender un nuevo trabajo de revisión sobre estos productos, de acuerdo con las prioridades identificadas en términos de la continuación del proceso de examen y las propuestas de nuevo trabajo en general.

109. En este sentido, el representante de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE) realizó una presentación sobre la labor realizada en esta área por la sección especializada en productos secos y desecados de dicha organización.

110. Las delegaciones que expresaron su inquietud sobre la normalización de los productos secos y deshidratados indicaron que la labor del Codex/CCPFV no debe duplicar sino complementar la de otras organizaciones que trabajan en áreas relacionadas; la actividad del CCPFV debe centrarse en otros productos o grupos de productos relevantes para el comercio internacional, por ejemplo, las frutas congeladas rápidamente, las frutas de bayas en conserva, las ensaladas de frutas mixtas, etc. Debe considerarse, sobre todo, la amplia labor ya realizada por la CEPE sobre los productos secos y deshidratados, a fin de hacer el uso más eficiente posible de los recursos. Además, no se habían identificado problemas de calidad ni de inocuidad en el comercio internacional que hayan sido motivados por las disposiciones de las normas vigentes y que justifiquen llevar a cabo su examen.

<sup>17</sup> [CX/PFV 14/27/11](#); [CRD 6](#) (observaciones de los Estados Unidos, Kenya y Nigeria).

<sup>18</sup> [REP13/PFV, párrs. 153-154](#).

111. Sin embargo, se observó que si se iba a proceder con esta labor, se debería determinar si el análisis abarcaría los productos secos y deshidratados con elaboración ulterior o sin ella. En el trabajo de examen debería tenerse en cuenta el mandato del CCPFV de identificar los productos que deben considerarse, en relación con otras normas que se podrían incluir en dicha labor, por ejemplo, la *Norma para el maní* (CODEX STAN 200-1995), que no forma parte, necesariamente, del ámbito del CCPFV; el examen de las normas vigentes para los productos secos y deshidratados debería analizarse en el marco del trabajo general referido al estudio de las normas restantes para las frutas y hortalizas elaboradas, antes de que se tome una decisión definitiva sobre la necesidad de realizar esta labor.
112. Otras delegaciones se manifestaron en favor de una ampliación del documento en cuanto a la necesidad de examinar las normas para los productos secos y deshidratados y las formas de avanzar en su revisión, de ser necesario, señalando la importancia de estos productos, en particular, en los países en desarrollo. Esta labor no se propondría priorizar los productos secos y deshidratados sobre otros grupos de productos cuyo examen por el CCPFV está pendiente, ni impediría ninguna decisión del Comité relativa a su plan de trabajo futuro. Estas delegaciones respaldaron la propuesta de la delegación de Brasil en el sentido de establecer un grupo de trabajo electrónico a tal efecto.
113. Se observó que las normas de la CEPE son eficaces en el comercio internacional pero que, en lo referente a inquietudes en materia comercial o resolución de disputas, las normas del Codex constituyen el punto de referencia para el comercio internacional en la Organización Mundial del Comercio (OMC). En este sentido, se observó que normas de calidad como las elaboradas por el CCPFV y la CEPE están dentro del alcance del Acuerdo OMC/OTC<sup>19</sup>, que no reconoce a ninguna organización internacional específica como punto de referencia, en contraste con el Acuerdo OMC/SFS<sup>20</sup>, que claramente considera las normas de inocuidad del Codex como parámetros para el comercio internacional.

### **Conclusión**

114. Basándose en las consideraciones anteriores, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico, presidido por Brasil y cuyo único idioma de trabajo sería el inglés, a fin de volver a evaluar las conclusiones del documento de debate y de evaluar las disposiciones relativas al resto de productos secos y deshidratados que pudieran requerir revisión. Las conclusiones y recomendaciones del documento de debate proporcionarían información al Comité para la toma de decisiones futuras sobre la prioridades de los trabajos.

### **ESTADO DE LOS TRABAJOS SOBRE LA REVISIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 10 del Programa)<sup>21</sup>**

115. La Secretaría del Codex presentó el documento con la información de contexto sobre el estado de los trabajos de análisis y revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas desde el restablecimiento del Comité en 1998, cuando la Comisión encargó a al CCPFV que examinase todas las normas individuales vigentes sobre frutas y hortalizas elaboradas, con el fin de determinar la necesidad de revisarlas, y en caso de que así fuera, proceder a su actualización y simplificación, agrupando, cuando fuera posible, productos similares en normas más transversales, conforme a la recomendación de la Comisión. El documento tenía por objetivo ayudar al Comité a planificar los trabajos futuros en lo referido al examen de las normas restantes sobre frutas y hortalizas elaboradas y en cuanto al inicio del trabajo sobre nuevas normas.
116. La Secretaría informó al Comité que, tras el intenso trabajo de revisión de normas individuales para frutas y hortalizas en conserva y para hortalizas congeladas rápidamente, entre otras que se consignan en el Anexo de CX/PFV 14/27/12, aún queda trabajo por realizar sobre determinadas normas individuales y grupos de productos, según se indica en la tabla de trabajos pendientes en CX/PFV 14/27/12. Además, en la 26.<sup>a</sup> reunión del CCPFV, se identificaron algunos posibles agrupamientos que podían ser objeto de trabajos futuros, como las frutas congeladas rápidamente, las frutas de bayas en conserva y las mezclas de frutas en conserva.
117. El Comité consideró el plan de trabajo para su futura reunión con vistas a finalizar el examenrevisión de las normas vigentes del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, en el marco de los trabajos pendientes de revisión y los trabajos pendientes para la finalización del anexo sobre las piñas en conserva y sobre varios anexos relativos a las hortalizas congeladas rápidamente en su 28.<sup>a</sup> reunión.

<sup>19</sup> Acuerdo sobre obstáculos técnicos al comercio.

<sup>20</sup> Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias.

<sup>21</sup> [CX/PFV 14/27/12](#).

118. La presidencia del Comité recordó a los delegados el enfoque a dos bandas, que implicar continuar con el proceso de análisis y emprender nuevos trabajos basados en las propuestas de los miembros del Codex, que utilizan la capacidad de los Comités para elaborar normas sobre nuevos productos y para facilitar el comercio, dentro del marco de las metas del Codex de proteger la salud de los consumidores y de garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos. La presidencia invitó a los delegados a transmitir este mensaje a los organismos oficiales pertinentes de sus países o regiones.

### **Conclusión**

119. En vista de las limitaciones de tiempo, el Comité convino en que la Secretaría del Codex procediese a realizar las enmiendas de forma de las 17 normas enumeradas en la tabla de trabajos pendientes contenida en CX/PFV 14/27/12, sobre todo, en lo relativo a las disposiciones transversales que se aplican a las normas de productos, p. ej., las de higiene, contaminantes, aditivos alimentarios, etc. La sección sobre aditivos alimentarios se actualizará según el modelo que figura en el Manual de Procedimiento e incluyendo una propuesta de referencia general a la NGAA para ser sometida a consideración durante la 28.<sup>a</sup> reunión del CCPFV.
120. Lo anterior permitiría al Comité centrar el debate sobre las disposiciones técnicas para los productos sometidos a examen y evaluar la necesidad de revisarlas total o parcialmente. Las enmiendas de forma se distribuirán para recabar observaciones, a través de una circular en la que también se solicitarán observaciones sobre la priorización de los trabajos de acuerdo con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los comités de productos*. Se presentarían, asimismo, algunos ejemplos de posibles fusiones de normas vigentes para facilitar el debate sobre la priorización de los trabajos.

## **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS**

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS NORMAS DEL CODEX PARA CHILES DESECADOS, AJO SECO Y JENGIBRE SECO (Tema 11a del programa)<sup>22</sup>**

121. El Comité consideró un documento de debate preparado por la India para determinar si el ámbito de aplicación de estas normas se adecuaba más al mandato del Comité sobre frutas y hortalizas elaboradas (CCPFV) o al del Comité sobre especias y hierbas culinarias (CCSCH). El Comité también consideró la solicitud del CCSCH sobre si el pimentón correspondía al ámbito de trabajo del CCPFV (párrafo 5).
122. El Comité realizó observaciones para apoyar la normalización de estos productos por parte del CCSCH, dado que la ISO y las asociaciones comerciales de especias identificaron algunos de estos productos como especias. Se observó que el parámetro relevante para diferenciar las especias de los productos secos/desechados era el contenido en aceites esenciales, responsables del sabor predominante de estos productos, lo que debería tenerse en cuenta para la elaboración de las normas del Codex sobre especias. Además se observó que, independientemente de que el producto seco/desechado sea entero, rallado, molido, etc., estas variantes deberían considerarse como diferentes formas de presentación que no afectan a la naturaleza del producto con respecto a su consideración como una especia.
123. Además, el Comité observó que pueden haber ocasiones en las que la mayoría de las formas de presentación de un producto están incluidas en el ámbito de competencia de un comité y un número inferior de presentaciones recae en la esfera del otro comité, p. ej., las formas de presentación molido, en polvo o triturado de un producto desecado podrían corresponder al CCSCH, mientras que la formas de presentación entero o en rodajas de un producto seco podrían corresponder al CCPFV. En esos casos, el Comité observó que resultaría apropiado que el comité en cuyo ámbito recayera el producto se ocupase de todas las formas de presentación correspondientes y recurriese al apoyo o a la contribución del otro comité, en caso de que fuera necesario.
124. El Comité reconoció que, en el caso de algunos productos que podrían corresponder tanto al CCPFV como al CCSCH, la decisión final sobre qué comité debería ocuparse del producto podría tomarse en función de la carga de trabajo, del plan y la priorización de los trabajos y de la base de conocimientos expertos de ambos comités con el fin de aprovechar al máximo los recursos disponibles. El Comité acogió con satisfacción la coordinación continua con el CCSCH para una mejor planificación de la normalización de los productos que se considere recaen en el límite entre las actividades de los dos comités.

<sup>22</sup>

[CX/PFV 14/27/13; CRD 7 \(observaciones de Brasil y de Nigeria\).](#)

**Conclusión**

125. A la vista de las consideraciones precedentes, el Comité convino en que podría considerarse que el pimentón, los pimientos picantes deshidratados, el ajo deshidratado y el jengibre deshidratado constituyen trabajo nuevo para el CCSCH y no para el CCPFV.

**OTROS ASUNTOS**

126. El Comité observó que no había más asuntos por discutir con respecto a este tema del programa.

**FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 12 del programa)**

127. Se informó al Comité que en principio estaba previsto celebrar la 28.<sup>a</sup> reunión del Comité en un plazo de aproximadamente dos años. Los Estados Unidos de América y la Secretaría del Codex decidirían de común acuerdo la fecha y el lugar exactos.

128. El Comité observó que podría existir una posibilidad de convocar grupo(s) de trabajo presencial(es) inmediatamente antes de la próxima reunión, para facilitar el debate en sesión plenaria.

## ANEXO

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Cuestión a cargo de	Referencia en (REP15/PFV)
Proyecto de Norma para algunas frutas en conserva (disposiciones generales)	8	Miembros y observadores 38. <sup>a</sup> CAC	Párrafo 29 y Apéndice II
Proyecto de anexo sobre mangos en conserva (proyecto de Norma para algunas frutas en conserva)	8		Párrafo 29, Apéndice II
Proyecto de Norma para hortalizas congeladas rápidamente (disposiciones generales)	8		Párrafo 76, Apéndice III
Anteproyecto de anexo sobre peras en conserva (proyecto de Norma para algunas frutas en conserva)	5/8		Párrafo 42, Apéndice II
Anteproyecto de anexos sobre algunas hortalizas congeladas rápidamente: puerros, zanahorias, maíz en la mazorca, y maíz en grano entero. (Proyecto de norma para hortalizas congeladas rápidamente)	5/8		Párrafo 76, Apéndice III
Anteproyecto de norma para los productos a base de ginseng	5/8		Párrafo 87, Apéndice IV
Anteproyecto de anexo sobre las piñas en conserva	3/2/3	Miembros y observadores GTe (Tailandia la UE) Miembros y observadores 28. <sup>a</sup> CCPFV	Párrafo 43, Apéndice II
Anteproyecto de anexos sobre hortalizas congeladas rápidamente (incluyendo los métodos de análisis para hortalizas congeladas rápidamente)	2/3	GTe (EE.UU. y Francia) Miembros y observadores 28. <sup>a</sup> CCPFV	Párrafo 77
Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para castañas en conserva y el puré de castañas en conserva, para brotes de bambú, para algunas hortalizas en conserva (setas) y para las frutas y hortalizas encurtidas	---	47. <sup>a</sup> CCFA 38. <sup>a</sup> CAC	Párrafo 101, Apéndice V
Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios y líquidos de cobertura de la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas	---	47. <sup>a</sup> CCFA 38. <sup>a</sup> CAC	Párrafos 101 y 104, Apéndice VI
Estado de los trabajos sobre el examen o la revisión de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas	----	Secretaría del Codex 28. <sup>a</sup> CCPFV	Párrafo 119
Documento de debate sobre la normalización de productos secos y deshidratados	---	GTe (Brasil) 28. <sup>a</sup> CCPFV	Párrafo 114

**LIST OF PARTICIPANTS - LISTE DES PARTICIPANTS - LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIR - PRÉSIDENT - PRESIDENTE****Mr RICHARD BOYD**

Chief  
 Contract Services Branch  
 Specialty Crops Inspection Division,  
 Fruit and Vegetable Program, AMS, USDA  
 20250 Washington  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 202 690 1201  
 Fax: 202 690 1527  
 E-mail: [richard.boyd@ams.usda.gov](mailto:richard.boyd@ams.usda.gov)

**PAISES MIEMBRO****ALGERIA - ALGÉRIE – ARGELIA****Mr MALEK DJAOU**

Economic Counselor  
 Embassy of Algeria to the United States of America  
 2118 Kalorama Rd. N.W.  
 Washington D.C. 20008  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1 202 2654 2800 Ext.154  
 Cell: +1 202 304 5084; Fax: +1 202 986 5189  
 E-mail: [djaoudmalek@yahoo.fr](mailto:djaoudmalek@yahoo.fr)

**AUSTRALIA – AUSTRALIE****Mr John POWER**

Director  
 Wine and International Food Policy  
 Department of Agriculture  
 18 Marcus Clarke Street  
 2601 Canberra  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61262724118  
 E-mail: [john.power@agriculture.gov.au](mailto:john.power@agriculture.gov.au)

**BELGIUM - BELGIQUE – BÉLGICA****Mr Luc OGIERS**

Director  
 FPS Economy, S.M.E's., Self employed and Energy  
 City Atrium C- Vooruitgangstraat 50  
 1210 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 277 71 81  
 E-mail: [Luc.ogiers@economie.fgov.be](mailto:Luc.ogiers@economie.fgov.be)

**BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL****Mr André Bispo OLIVEIRA**

Official Inspector  
 Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply of  
 Brazil  
 Esplanada dos Ministérios Bloco D  
 Brasília-DF  
 BRAZIL  
 Tel: 55 61 3218-2363  
 E-mail: [andre.oliveira@agricultura.gov.br](mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br)

**BURUNDI****Mr Ntibakivayo PIERRE-CLAVER**

Technical Advisor  
 Ministry of Agriculture and Livestock  
 P.O. Box 1850 - 257 Bujumbura  
 BURUNDI  
 Tel: +257 79 601 217 or 257 22 22 5  
 Fax: +257 22 22 2873  
 E-mail: [Mufozi2009@yahoo.fr](mailto:Mufozi2009@yahoo.fr)

**CAMEROON - CAMEROUN – CAMERÚN****Mr Ebai Takang STEPHEN**

Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural  
 Minader, Yaoundé  
 CAMEROON  
 Tel: +237 77 48 2112  
 E-mail: [Stephen.ebai@yahoo.com](mailto:Stephen.ebai@yahoo.com)

**Mr Zoo MARTIN PAUL**

Secrétaire Technique CNC  
 Comite National du Codex  
 Minmiot, Yaoundé  
 CAMEROON  
 Tel: +237 99 96 4623  
 E-mail: [martinpaulzoo@yahoo.com](mailto:martinpaulzoo@yahoo.com)

**CANADA – CANADÁ****Mr Kevin SMITH**

National Manager, Standards of Identity, Composition  
 and Grades  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Rd, Tower 2, Floor 6  
 K1A 0Y9 Ottawa  
 CANADA  
 Tel: 613-773-6225; Fax: 613-773-5603  
 E-mail: [kevin.smith@inspection.gc.ca](mailto:kevin.smith@inspection.gc.ca)

**Ms Danielle WALSH**

National Processed Products Specialist -- Standards of Identity, Composition and Grades  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merival Road, Tower 2, Floor 6  
K1A 0Y9 Ottawa  
CANADA  
Tel: 613-773-5623  
Fax: 613-773-6282  
E-mail: [Danielle.Walsh@inspection.gc.ca](mailto:Danielle.Walsh@inspection.gc.ca)

CHILE – CHILI

**Mr Eduardo AYLWIN**

Asesor  
Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria  
Nueva York 17 Piso 4  
Santiago  
CHILE  
Tel: 56227979900  
E-mail: [eduardo.aylwin@achipia.gob.cl](mailto:eduardo.aylwin@achipia.gob.cl)

CHINA – CHINE

**Mr Xuewen HE**

Senior Engineer/Director  
Shanxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of P.R.C  
No.10 North Part Of Hanguang Road  
710068 Xi'an  
CHINA  
Tel: 86+13891889568  
Fax: 86+29-85407110  
E-mail: [hexw@snciq.gov.cn](mailto:hexw@snciq.gov.cn)

**Ms Han LIU**

Engineer/Inspector  
Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the People's Republic China  
1804, No.99 Zhonghua Road, Nanjing 210001  
CHINA  
Tel: 86+25-52345193  
Fax: 86+25-52345180  
E-mail: [Liuhan\\_jsciq@aliyun.com](mailto:Liuhan_jsciq@aliyun.com)

ECUADOR - ÉQUATEUR

**Ms María Augusta GARCÉS PICO**

Analista Zona de Vigilancia y Control de Establecimientos Sujetos a BP y productos  
Agencia Nacional de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria.- ARCSA  
Unidad de Vigilancia y Control Posterior de la ARCSA  
Sector La Gasca; calle Arturo Meneses y Av. La Gasca  
170519 Quito  
ECUADOR  
Tel: (593) 2229865/ (593) 2224757  
E-mail: [maria.garces@controlsanitario.gob.ec](mailto:maria.garces@controlsanitario.gob.ec)

**Ms Mónica Alexandra QUINATO A OSEJOS**

Analista de la Dirección Nacional de Control Sanitario  
Ministerio de Salud Pública  
Dirección Nacional de Control Sanitario  
Av. República de El Salvador 36-64 y Suecia  
170515 Quito  
ECUADOR  
Tel: 593 3814400  
E-mail: [monica.quinatoa@msp.gob.ec](mailto:monica.quinatoa@msp.gob.ec)

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

**Mr Risto HOLMA**

Administrator Responsible for Codex Issues  
European Commission  
DG for Health and Consumers  
Rue Froissart 101  
1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +322 2998683  
Fax: +322 2998566  
E-mail: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

FRANCE – FRANCIA

**Ms Dr. Brigitte POUYET**

Chargée de mission  
DGCCRF- Ministère de l'Economie,  
59 Boulevard Vincent Auriol  
75013 Paris  
FRANCE  
Tel: (33) 44973152  
E-mail: [brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr)

GERMANY - ALLEMAGNE – ALEMANIA

**Mr Walther QUASIGROCH**

Administrator  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstrasse 1  
53123 Bonn  
GERMANY  
Tel: +49 228 529 4362  
Fax: +49 228 529 4965  
E-mail: [walther.quasigroch@bmel.bund.de](mailto:walther.quasigroch@bmel.bund.de)

GUINEA – GUINÉE

**Ms Cisse MINTE**

Directrice générale  
Institut guinéen de normalisation et de métrologie (IGNM) - ISO  
Quartier Almamy, Rue KA 003  
1639 Conakry  
GUINEA  
Tel: +00 224 622 57 23 08  
E-mail: [hmcisse@gmail.com](mailto:hmcisse@gmail.com)

INDONESIA – INDONÉSIE

**Mr Aslam HASAN**

Deputy Director of Horticulture Products, Soft Drinks Industry and Director of Beverages and Tobacco Industry  
Ministry of Industry  
Jl. Jenderal Gatot Subroto, kav 52-53, 17th Floor  
12950 JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: +62 21 5252236  
Fax: +62 21 5252236  
E-mail: [aslamhas@yahoo.com](mailto:aslamhas@yahoo.com)

## ITALY - ITALIE – ITALIA

**Mr Ciro IMPAGNATIELLO**

Italian Codex Contact Point  
Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20  
00187 Rome  
ITALY  
Tel: +39 0646654058  
E-mail: [c.impagnatiello@mpaaf.gov.it](mailto:c.impagnatiello@mpaaf.gov.it)

**Mr Domenico MONTELEONE**

Chief Medical Officer  
Ministry of Health  
Directorate General of Hygiene And Food Safety  
and Nutrition  
Via Ribotta 5  
00144 Rome  
ITALY  
Tel: +390659946567  
Fax: +390659943598  
E-mail: [d.monteleone@sanita.it](mailto:d.monteleone@sanita.it)

## JAPAN - JAPON – JAPÓN

**Mr Makoto SAKASHITA**

Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries,  
Government of Japan  
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy  
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8950 Tokyo  
JAPAN  
Tel: +81-3-3502-8732  
Fax: +81-3-3507-4232  
E-mail: [makoto\\_sakashita@nm.maff.go.jp](mailto:makoto_sakashita@nm.maff.go.jp)

**Ms Hitomi KIMURA**

Section Chief  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety  
and Consumer Affairs Bureau  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8950 Tokyo  
JAPAN  
Tel: +81-3-3502-8732  
Fax: +81-3-3507-4232  
E-mail: [hitomi\\_kimura@nm.maff.go.jp](mailto:hitomi_kimura@nm.maff.go.jp)

## KENYA

**Ms Victoria MUTUNGWA**

Manager-Quality Control  
Delmonte Kenya LTD  
Quality department  
Box 147, Oloitiptip Road  
01000 Thika  
KENYA  
Tel: +254 202141600  
E-mail: [vmutungwa@freshdelmonte.com](mailto:vmutungwa@freshdelmonte.com)

**Ms Josephine SIMIYU**

Senior Horticulture officer  
Directorate of Horticulture  
42601  
00100 Nairobi  
Kenya  
E-mail: [jnatecho@yahoo.com](mailto:jnatecho@yahoo.com)

**Mr Benson MUREITHI**

Assistant Director of Agriculture  
Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries  
30028  
00100 GPO Nairobi  
KENYA  
E-mail: [mureithibk@yahoo.com](mailto:mureithibk@yahoo.com)

## MOROCCO - MAROC – MARRUECOS

**Mr Najib LAYACHI**

Expert  
FICOPAM  
Ain Sebaâ Center, Esc B, 2ème étage, N° 35,  
Route de Rabat  
Casablanca 20 250  
MOROCCO  
Tel: +212 522351081  
Fax: +212 618532248  
E-mail: [playachi@gmail.com](mailto:playachi@gmail.com)

## NIGERIA – NIGÉRIA

**Ms Ogochukwu Nkolika MAINASARA**

Director  
National Agency for Food and Drug Administration and  
Control (NAFDAC)  
445, Herbert Macaulay Way, Yaba  
Lagos  
NIGERIA  
Tel: +234-8033217430  
E-mail: [mainasara.o@nafdac.gov.ng](mailto:mainasara.o@nafdac.gov.ng)

**Mr Fubara Amadi CHUKU**

Deputy Director  
Federal Ministry Of Health  
Food And Drug Services  
Federal Secretariat Phase III  
Abuja  
NIGERIA  
Tel: +234-8082449090  
E-mail: [fubarachuku@yahoo.com](mailto:fubarachuku@yahoo.com)

**Ms Amalachukwu Nwamaka, Bethel UFONDU**

Principal Regulatory Officer  
National Agency for Food and Drug Administration and  
Control (NAFDAC)  
445, Herbert Macaulay Way, Yaba  
Lagos  
NIGERIA  
Tel: +2348033217430, +234703481044  
E-mail: [mainasara.o@nafdac.gov.ng](mailto:mainasara.o@nafdac.gov.ng)

## PHILIPPINES – FILIPINAS

**Ms Maria Theresa CERBOLLES**

Food Drug Regulation Officer III and Chairperson for  
SCPFV  
National Codex Organization (NCO)  
Food and Drug Administration (FDA),  
Department of Health  
Civic Drive, Filinvest Corporate City  
1770 Alabang  
PHILIPPINES  
Tel: 63 2 8072843  
Fax: 63 2 8072843  
E-mail: [tessacodex@yahoo.com:mtccerbolles@fda.gov.ph](mailto:tessacodex@yahoo.com:mtccerbolles@fda.gov.ph)

**Ms Maria Leonora LOTIS FRANCISCO**

Department Head, Department of Food Science and Nutrition (DFSN)– CHE  
University of the Philippines Diliman (UPD)  
Department of Food Science and Nutrition,  
College of Home Economics  
Elliptical Road, Diliman  
1101 Quezon City  
PHILIPPINES  
E-mail: [lotis\\_francisco@yahoo.com](mailto:lotis_francisco@yahoo.com)

**Ms Rowena Grace RUMBAOA**

Assistant Professor, DFSN-CHE, UPD Member, NCO  
SC on Processed Fruits and Vegetables (SCPFV)  
University of the Philippines  
Department of Food Science and Nutrition,  
College of Home Economics  
Elliptical Road, Diliman 1101 Quezon City  
PHILIPPINES  
E-mail: [rowena@up.edu.ph](mailto:rowena@up.edu.ph); [rorumbaoa@yahoo.com](mailto:rorumbaoa@yahoo.com)

**Ms Sheryl SANCHEZ**

Member, SCPFV-NCO  
Philippine Chamber of Food Manufacturers, Del Monte Phil. Inc.  
Unit 1216 Cityland 10 Tower 2 6817 Ayala Avenue cor H.V. dela Costa Street Salcedo Villa  
Makati City  
PHILIPPINES  
E-mail: [sanchezsl@delmonte-phil.com](mailto:sanchezsl@delmonte-phil.com)

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -  
REPÚBLICA DE COREA

**Mr IN HO BAEG**

DIRECTOR  
korea ginseng Corporation  
30, Gajeong-ro, Yuseong-gu, Daejeon  
305-805  
E-mail: [ginsengking@kgc.co.kr](mailto:ginsengking@kgc.co.kr)

**Mr Kyujai HAN**

Principal Research Scientist  
Korea Food Research Institute  
Food Certification Center  
#1201-62, Anyangpankyo-ro, Bundang-gu  
463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do,  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: +82-31-780-9120  
Fax: +82-31-780-9154  
E-mail: [kjhan@kfri.re.kr](mailto:kjhan@kfri.re.kr)

**Ms JUNGOCK LEE**

Research Scientist  
Korea Food Research Institute  
Food Certification Center  
#1201-62, Anyangpankyo-ro, Bundang-gu  
463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: 82-31-780-9049  
Fax: 82-31-780-9154  
E-mail: [lee.jung-ock@kfri.re.kr](mailto:lee.jung-ock@kfri.re.kr)

**Mr Seuugeel LEE**

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA)  
94 Dasom 2-RO  
339-012 Sejong Special Self-Governing City  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: 82-44-201-2118  
Fax: 82-42-868-7907

E-mail: [lee7ell@korea.kr](mailto:lee7ell@korea.kr)

**Ms JEONGHAE RHO**

Professor  
Woosong University  
17-2 Jayang-Dong, Dong-gu, Daejeon  
463-746 Seongnam  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: 82-42-629-6288  
E-mail: [drno@kfri.re.kr](mailto:drno@kfri.re.kr)

RWANDA

**Mr Ernest UZARIBARA**

Food Standards Officer  
Rwanda Bureau of Standards  
P.O. Box 7099  
Kigali  
RWANDA  
Tel: +250 78868190 / +250 722481090  
E-mail: [ernestu2002@yahoo.com](mailto:ernestu2002@yahoo.com)

SENEGAL - SÉNÉGAL

**Mr Khoule MOR**

Observer  
Aéroport international Léopold-Sédar-Senghor  
BP 2005, Dakar  
SENEGAL  
Tel: +221 274367333  
E-mail: [khoulmor@yahoo.fr](mailto:khoulmor@yahoo.fr)

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD – SUDÁFRICA

**Mr Theo VAN RENSBURG**

Chief Food Safety and Quality Assurance Officer  
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Directorate Food Safety and Quality Assurance  
Private Bag X343  
0001 Pretoria  
SOUTH AFRICA  
Tel: +27 12 319 6020  
Fax: +27 12 319 6055  
E-mail: [theo@daff.gov.za](mailto:theo@daff.gov.za)  
THAILAND - THAÏLANDE – TAILANDIA

**Ms Oratai SILAPANAPORN**

Advisor  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Phaholyothin Road, Chatuchak  
10900 Bangkok  
THAILAND  
Tel: +662 561 2277  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: [oratai\\_si@hotmail.com](mailto:oratai_si@hotmail.com)

**Ms Jiraporn BANCHUEN**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards  
50 Phaholyothin Road, Chatuchak  
10900 Bangkok  
THAILAND  
Tel: +662 561 2277 ext. 1417  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: [jiraporn@acfs.go.th](mailto:jiraporn@acfs.go.th)

**Ms Huai-Hui LEE**

Director  
 Thai Food Processors' Association  
 170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg. Klongtoey  
 10110 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: +662 261 2684-6  
 Fax: +662 261 2996-7  
 E-mail: [thaifood@th-food.org](mailto:thaifood@th-food.org)

**Ms Nalinthip PEANEE**

Standard Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 10900 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: +662 561 2277 ext.1412  
 Fax: +662 561 3357  
 E-mail: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

**Ms Torporn SATTABUS**

Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Paholyothin Road, Chatuchak  
 10900 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: +662 561 2277 ext.1416  
 Fax: +662 561 3357  
 E-mail: [cartoon\\_cmu@hotmail.com](mailto:cartoon_cmu@hotmail.com)

**Ms Sasithon SIMPARSERT**

Trade and Technical Officer  
 Thai Food Processors's Association (Thailand)  
 170/21-22 9th floor Ocean Tower 1 Bldg, Klongtoey  
 10110 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: +662 261 2684-6  
 Fax: +662 261 2996  
 E-mail: [thaifood@thaifood.org](mailto:thaifood@thaifood.org)

**Ms Krissana SUKHUMPANICH**

Consul (Agriculture)  
 Agriculture Section-Los Angeles, Thailand  
 Ministry of Agriculture and Cooperative  
 611 N.Larchmont Blvd., 3rd Fl., Los Angeles  
 90004 CA  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1323 468 8034  
 Fax: +1323 468 8041  
 E-mail: [moac.la@thaiconsulatela.org](mailto:moac.la@thaiconsulatela.org)

UGANDA - OUGANDA

**Mr Hakim MUFUMBIRO**

Ag. Head, Food and Agriculture Standards Division  
 Uganda National Bureau of Standards  
 Plot M217, Nakawa/90 Kanjokya Street  
 P.O. Box 6329, Kampala  
 UGANDA  
 Tel: +256-414-534357  
 Fax: +256-414-286123  
 E-mail: [hakim.mufumbiro@unbs.go.ug](mailto:hakim.mufumbiro@unbs.go.ug)

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

**Mr Paul RICHES**

Policy Advisor  
 Department for Environment, Food and Rural Affairs  
 Area 3A, Nobel House, 17 Smith Square  
 SW1P 3JR London  
 UNITED KINGDOM  
 Tel: 020 7238 5354  
 E-mail: [paul.riches@defra.gsi.gov.uk](mailto:paul.riches@defra.gsi.gov.uk)

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

**Ms DOREEN CHEN-MOULEC**

Analyst  
 U.S. Codex Office  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue SW Room 4851,  
 South Building  
 20250 Washington DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 202 205 7760  
 Fax: 202 720 3157  
 E-mail: [doreen.chen-moulec@fsis.usda.gov](mailto:doreen.chen-moulec@fsis.usda.gov)

**Ms Joy JOHANSON**

Consumer Safety Officer  
 US Food and Drug Administration  
 Office of Food Safety  
 5100 Paint Branch Parkway; HFS-317  
 20740 College Park, MD  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 240.402.1909  
 E-mail: [joy.johanson@fda.hhs.gov](mailto:joy.johanson@fda.hhs.gov)

**Mr Dorian LAFOND**

International Standards Coordinator  
 USDA/AMS Fruit and Vegetable Program  
 1400 Independence Ave SW, Stop 0247  
 20250 Washington, D.C.  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1(202)-690-4944  
 Fax: +1(202)-720-0016  
 E-mail: [dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

**Ms Mary Frances LOWE**

U.S. Codex Manager/U.S. Codex Office  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW, South Building,  
 Room 4861  
 20250 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1.202.205.7760  
 Fax: +1.202.720.3157  
 E-mail: [maryfrances.lowe@fsis.usda.gov](mailto:maryfrances.lowe@fsis.usda.gov)

**Ms Dr. Yinqing MA**

U.S. Alternate Delegate  
 U.S. Food and Drug Administration  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 5100 Paint Branch Parkway  
 20740 College Park  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 240-402-2479  
 E-mail: [Yinqing.Ma@FDA.HHS.Gov](mailto:Yinqing.Ma@FDA.HHS.Gov)

**Mr Richard PETERSON**

Agricultural Marketing Specialist  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, So. Bldg, Room 0721,  
 Stop 0249  
 20250 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 202-260-8158  
 Fax: 202-690-1527  
 E-mail: [richard.peterson@ams.usda.gov](mailto:richard.peterson@ams.usda.gov)

**UN OBSERVERS**

UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR  
 EUROPE (UNECE)  
 COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE DES  
 NATIONS UNIES (CEE)  
 COMISION ECONOMICA PARA EUROPA DE LAS  
 NACIONES UNIDAS (CEPE)

**Ms Liliana ANNOVAZZI-JAKAB**

UNECE Economic Cooperation, Trade, and Land  
 Management Division  
 Trade Policy and Governmental Cooperation Section  
 Palais des Nations, 1211 Geneva, Office 432  
 10 Geneva  
 SWITZERLAND  
 Tel: +41-22-917 1176  
 Fax: +41-22-917 0629  
 E-mail: [liliana.annovazzi-jakab@unece.org](mailto:liliana.annovazzi-jakab@unece.org)

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

International Council of Grocery Manufacturers  
 Associations

**Ms Fatemeh ATA EI**

Manager, Science Program Management  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I Street, NW  
 20005 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 202 639 5977  
 E-mail: [fataei@gmaonline.org](mailto:fataei@gmaonline.org)

International Frozen Foods Association

**Ms Maia JACK**

Director, Regulatory and International Affairs  
 International Frozen Food Association  
 Regulatory and Technical Affairs  
 2000 Corporate Ridge Boulevard, Suite 1000  
 22102 McLean  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 703-821-0770  
 E-mail: [mjack@affi.com](mailto:mjack@affi.com)

**SECRETARIAT**

CODEX SECRETARIAT  
 SECRÉTARIAT DU CODEX  
 SECRETARIA DEL CODEX

**Ms Gracia BRISCO**

Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 ITALY  
 Tel: +39065 7052700  
 Fax: +39065 7054593  
 E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**Ms Verna CAROLISSEN-MACKAY**

Food Standards Officer  
 FAO/WHO Food Standards Programme Head  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 ITALY  
 Tel: +39065 7055629  
 Fax: +39065 7054593  
 E-mail: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

HOST GOVERNMENT SECRETARIAT  
 SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE  
 GOBIERNO ANFITRIÓN DE LA SECRETARÍA

**Ms Shanelle BASTA**

Intern  
 Food safety and Inspection Service, U.S. Codex  
 Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW.  
 20250 Washington  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1-202-205-7760  
 Fax: +1-202-720-3157  
 E-mail: [shanelle.basta@fsis.usda.gov](mailto:shanelle.basta@fsis.usda.gov)

**Ms Jasmine CURTIS**

Program Analyst  
 U.S. Codex Office  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW, Room 4861  
 20250 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1 202 690 1124  
 Fax: +1 202 720 3157  
 E-mail: [jasmine.curtis@fsis.usda.gov](mailto:jasmine.curtis@fsis.usda.gov)

**Ms Maria Teresa ESPINOZA**

Secretary  
 USDA  
 FSIS  
 1400 Independence Ave  
 20250 Washington, D.C.  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: (202) 205-7750  
 Fax: 2027203157  
 E-mail: [mariateresa.espinoza@fsis.usda.gov](mailto:mariateresa.espinoza@fsis.usda.gov)

**APÉNDICE II****PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA****(En el Trámite 8)****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.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por frutas en conserva el producto:

- (1) preparado a partir de frutas sanas, frescas, congeladas, procesadas térmicamente o procesadas por otros métodos físicos según se definen en los anexos correspondientes y que hayan alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. Deberán estar lavadas y preparadas correctamente, según el producto a elaborar, pero sin que se elimine ninguno de sus elementos característicos esenciales. Según el tipo de producto a elaborar, pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/cribado/tamizado), corte, etc.;
- (2) (a) envasado con o sin un medio de cobertura líquido apropiado, incluidos otros ingredientes facultativos según se indican en la sección 3.1.2;  
(b) envasado al vacío con un líquido de cobertura que no exceda el 20% del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere una presión interna de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación<sup>1</sup>, y
- (3) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

**2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN**

Además de las formas de presentación que se definen en los anexos correspondientes, se permitirá cualquier otra forma de presentación según se indica en la sección 2.2.1.

**2.2.1 Otras formas de presentación**

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

- (1) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la norma;
- (2) cumpla todos los requisitos pertinentes de la norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma o formas de presentación que se pretenda(n) estipular en el ámbito de la presente disposición, y
- (3) se describa debidamente en la etiqueta para evitar inducir a error o engaño al consumidor.

**2.3 TIPO VARIETAL**

Podrá utilizarse cualquier variedad cultivada comercialmente apropiada para conserva.

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

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

---

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

### 3.1.2 Ingredientes facultativos

De conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en los anexos correspondientes.

### 3.1.3 Líquidos de cobertura

De conformidad con las *Directrices sobre los líquidos de cobertura para las frutas en conserva* (CAC/GL 51-2003).

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

## 3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

### 3.2.1 Color, sabor, aroma y textura

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

### 3.2.2 Uniformidad de tamaño

De conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en los anexos correspondientes.

### 3.2.3 Defectos y tolerancias

Las frutas en conserva deberán estar esencialmente exentas de defectos. Algunos defectos corrientes no deberían estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en los anexos correspondientes.

## 3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

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

## 3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

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

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

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas más adelante y en los anexos correspondientes están tecnológicamente justificados y pueden ser empleados en productos amparados por esta norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados a continuación y en los anexos correspondientes, o a los que se hace referencia, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones establecidas, dentro de los límites especificadas.

4.2 Los reguladores de acidez 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 cuyo uso es aceptable en alimentos, de conformidad con esta norma.

## 5. CONTAMINANTES

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

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

## 6. HIGIENE

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

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

## 7. PESOS Y MEDIDAS

### 7.1 LLENADO DEL ENVASE

#### 7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20° C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno. Esta disposición no se aplica a las frutas envasadas al vacío.

#### 7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

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

#### 7.1.3 Aceptación del lote

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

#### 7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los porcentajes indicados en los anexos correspondientes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20° C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.<sup>2</sup>

##### 7.1.4.2 Aceptación del lote

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

## 8. ETIQUETADO

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

### 8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto deberá ser aquel definido en los anexos correspondientes.

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

8.2.3 El nombre el producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la sección 2.1.2 (a). Para las frutas en conserva envasadas de acuerdo con la sección 2.1.2 (b), la leyenda “envasado al vacío” deberá situarse en la designación comercial del producto o muy cerca de esta.

8.2.4 El nombre el producto deberá incluir la indicación de la forma de presentación, según se establece en la sección 2.2.

<sup>2</sup> Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20° C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

8.2.5 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (sección 2.2.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar inducir a error o a engaño al consumidor.

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

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

### 8.3 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método general del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado (cribado) Gravimetría	I
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (para envases de vidrio) (Método general del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas) y Norma ISO 90.1:1999 (para envases de metal) (Método general del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I
Contenido de sólidos solubles	ISO 2173:2003 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas) AOAC, 932.14C	Refractometría	I

### DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL RECIPIENTE (CAC/RM 46-1972)

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este método se aplica a los recipientes de vidrio.

#### 2. DEFINICIÓN

La capacidad de agua de un recipiente es el volumen de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

#### 3. PROCEDIMIENTO

3.1 Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.

3.2 Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

3.3 Llenar el recipiente con agua destilada a 20° C hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.

#### 4. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Restar el peso encontrado en el 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia deberá considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

**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)**

<b>EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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)**

<b>EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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 PARA LOS MANGOS

### (En el Trámite 8)

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

#### 1. DESCRIPCIÓN

##### 1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “mangos en conserva” el producto conforme a las características de la fruta de *Mangifera indica* L a las que se ha quitado la piel.

##### 1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

El producto se preparará con fruta pelado en todas las formas de presentación que se indican a continuación:

1.2.1 **Entero** – fruta entera con o sin hueso.

1.2.2 **Mitades** – cortados en dos partes aproximadamente iguales a lo largo del hueso, desde el pedúnculo hasta el ápice, con la pulpa separada de la piel.

1.2.2 **Rodajas** – piezas largas y delgadas cortadas longitudinal o transversalmente.

1.2.3 **Piezas** – (trozos mixtos o trozos irregulares) sin hueso, que podrán tener formas y tamaños irregulares.

1.2.4 **Cubos** – pulpa cortada en partes, en forma de cubos, con un tamaño de 12 mm como mínimo en el lado más largo.

#### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

##### 2.1 COMPOSICIÓN

##### 2.1.1 Ingredientes facultativos

Especias y plantas aromáticas, de conformidad con las normas pertinentes del Codex para especias y hierbas culinarias, aceites esenciales.

##### 2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

##### 2.2.1 Color

Los mangos en conserva que contengan ingredientes facultativos deberán considerarse de color característico cuando no presenten ninguna decoloración anormal respecto al ingrediente de que se trate.

##### 2.2.2 Sabor

Los mangos en conserva con ingredientes facultativos deberán tener el sabor característico que presentan los mangos y las otras sustancias empleadas.

##### 2.2.3 Textura

Los mangos deberán ser razonablemente carnosos y un contenido de fibra característico de su variedad. Podrán ser más o menos tiernos, pero no deberán ser ni excesivamente pulposos ni excesivamente duros cuando estén en envase ordinario y no deberán ser tampoco excesivamente duros cuando se presenten en envases compactos.

##### 2.2.4 Homogeneidad de tamaño

2.2.4.1 **Formas de presentación en mitades** – Las unidades deberán ser razonablemente uniformes en cuanto al tamaño. Cuando una de las unidades se haya roto dentro del recipiente, las piezas reunidas se consideran como una unidad.

#### Tolerancias para la uniformidad de tamaño en las mitades

No uniformidad de tamaño para las mitades	Envases ordinarios	Envases compactos
	Menos del 30% en número	Menos del 30% en número

### 2.2.6 Definición de defectos

- (a) **Macas** – Decoloración y manchas en la superficie debido a causas físicas, patológicas, causadas por insectos u otros factores, que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa del fruto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura.
- (b) **Aplastados o machacados** – Se consideran las unidades que han sido aplastadas en grado tal que han perdido su forma normal (no debido a madurez) o que han sido despedazadas. Las mitades parcialmente desintegradas no se consideran rotas. Todas las porciones de fruto que, en su conjunto, igualan en tamaño al de una unidad, se consideran como una unidad al aplicar la tolerancia correspondiente.
- (c) **Cáscara** – Se considera como defecto. Se refiere a la cáscara que se adhiere a la pulpa del mango o que se encuentra suelta en el recipiente
- (d) **Fragmentos de huesos** – Se considera un defecto en todas las formas de presentación, a excepción del Entero. En los mangos enteros, todo el hueso pudiera estar presente dentro de la fruta, pero no deberá estar suelto, ni tampoco deberá presentar fragmentos rotos, más allá de lo permitido en el cuadro de la sección 2.2.7.
- (e) **Materias extrañas inocuas** – Significa cualquier sustancia vegetal (por ejemplo, pero no exclusivamente, una hoja o fragmento de esta, o un pedúnculo o fragmento de este) que es inocua pero que tiende a menoscabar la apariencia del producto.
- (f) **Recortes** – Se considera defecto únicamente en los mangos en conserva en mitades y rodajas en envase ordinario. El recorte debe ser excesivo y presentar vaciados considerables (debido a cortes físicos o a otras causas) en la superficie de las piezas, lo que perjudica notablemente su aspecto.

### 2.2.7 Defectos y tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos, macas y recortes, partes aplastadas o machacadas, cáscaras y rodajas o trozos gruesos con macas de acuerdo a los límites que se indican a continuación:

Defectos	Envases ordinarios	Envases compactos
Macas y recortes	30% por cantidad	3 unidades por 500 g
Aplastados o machacados	5% por peso	No corresponde
Cáscaras y trozos gruesos	no más de 6 cm <sup>2</sup> de la superficie total por 500 g	no más de 12 cm <sup>2</sup> de la superficie total por 500 g
Hueso o fragmentos de hueso (unidad promedio) <sup>1</sup>	1/8 de hueso o su equivalente por 500 g	1/8 de hueso o su equivalente por 500 g
Materias extrañas inocuas	2 unidades por 500 g	3 unidades por 500 g

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Los antioxidantes y 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 04.1.2.4 –frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)– o incluidos en el cuadro 3 de la Norma General cuyo uso es aceptable en los alimentos de conformidad con este anexo.

<sup>1</sup> La presentación entera con hueso no está considerada como un defecto.

**3.2 COLORANTES**

Sólo se permite el uso de los colorantes indicados a continuación:

<b>No. SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Dosis máxima</b>
160a(i),a(iii),e,f	Carotenoides	200 mg/kg
160a(ii)	Betacarotenos (vegetales)	1.000 mg/kg
120	Carmines	200 mg/kg

**4. PESOS Y MEDIDAS****4.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO**

(a) <b>Envases ordinarios</b>	50%
(b) <b>Envase compacto</b>	70%

## ANEXO PARA LAS PERAS

### (En el Trámite 5/8)

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 “peras en conserva” el producto conforme con las características del fruto de *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*, pelado o sin pelar, sin corazón y sin pedúnculos/cabos, excepto para las formas de presentación enteras en las que no será necesario que estén peladas, sin corazón ni sin pedúnculos/cabos, así como las mitades en las que no será necesario que estén peladas

##### 1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

1.2.1 **Enteras** – “peladas y sin pedúnculo” o “con pedúnculo” o “sin pelar y con pedúnculo” o “con pedúnculo” “con los corazones quitados”, “sin corazón” o sin quitar.

1.2.2 **Mitades** - peladas o sin pelar, con los pedúnculos y corazones quitados, y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.

1.2.3 **Cuartos** - peladas y cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.

1.2.4 **Lonjas** - peladas y cortadas en sectores de forma de cuña.

1.2.5 **Cortadas en cubos/cubeteadas** - peladas y cortadas en partes de forma de cubo.

1.2.6 **Piezas/trozos o piezas/trozos irregulares** - trozos de peras peladas, de formas y tamaños irregulares.

#### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

##### 2.1 COMPOSICIÓN

###### 2.1.1 Ingredientes facultativos

- (a) zumos (jugos) de limón (sin concentrar o concentrado), añadidos como acidificantes o potenciadores del sabor, y
- (b) especias y plantas aromáticas, de conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, aceites esenciales.

##### 2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

###### 2.2.1 Color

Las peras en conserva deberán tener un color (salvo en el caso de las peras coloreadas autorizadas en la sección 4 de la norma). Una ligera coloración rosa no se considerará como defecto.

###### 2.2.2 Uniformidad de tamaño

“Enteras”, “mitades”, “cuartos”, en el 95%, en número de las unidades de tamaño más uniforme, el peso de la unidad mayor no deberá ser superior al doble del peso de la unidad menor; pero si hay menos de 20 unidades, podrá prescindirse de una unidad. Cuando una unidad se haya roto dentro del envase, los fragmentos reunidos se considerarán una unidad de la correspondiente forma de presentación.

###### 2.2.3 Definición de defectos

- (a) **Macas y recortes** - alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa, como magulladuras, roña y coloración oscura. Recortes – aquellas unidades que tengan vaciados profundos, debidos al recorte físico o a otras causas, y que perjudiquen claramente su aspecto los recortes se consideran como defecto únicamente en las formas de presentación entera, mitades y cuartos.
- (b) **Rotas** - una unidad fragmentada en dos o más partes se considerará como una unidad cuando al reunir las partes tengan aproximadamente el tamaño y la forma de una unidad media del envase.
- (c) **Materias del corazón** - comprende la cavidad de las semillas, suelta o adherida, con o sin semillas. Para calcular la tolerancia de defectos se reunirán todas las partes del corazón presentes en la muestra, y los fragmentos que en conjunto constituyan aproximadamente la mitad de un corazón se considerarán como una unidad.
- (d) **Materias vegetales inocuas** - pedúnculos y hojas (o materias vegetales análogas).

- (e) **Piel** - piel que se adhiere a la pulpa o que se encuentra suelta en el envase.
- (f) **Semillas** - toda semilla de pera o el equivalente en partes de una semilla no incluidas en las materias del corazón).

#### 2.2.4 Tolerancias para los defectos

El producto estará prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales inocuas, piel (en las formas de presentación sin piel), materias del corazón, unidades recortadas y con macas, semillas y unidades rotas, los cuales no deberán estar presentes en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

Defectos		Límites máximos
(a) <b>Macas y recortes</b>		(i) Total, 20% en número; o 3 unidades por envase cuando el número es menor 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 20%;  - pero limitado a -  (ii) 20% en número con macas; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 10% de unidades con macas.
(b) <b>Rotas</b> - únicamente en las formas de presentación enteras, mitades y cuartos.		20% en número; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 10%.
(c) <b>Materias del corazón</b> (promedio) - excepto en la forma de presentación enteras sin quitar el corazón		2 unidades por kg de contenido total.
(d) <b>Materias vegetales inocuas</b>	(i) Pedúnculos (en las formas de presentación en las que corrientemente se quita el pedúnculo)	3 unidades por 3 kg de contenido total.
	(ii) Hojas (o materias vegetales análogas)	
(e) <b>Piel</b> (promedio) - excepto en las formas de presentación sin pelar.		10 cm <sup>2</sup> de superficie total por kg de contenido total.
(f) <b>Semillas</b> (promedio) - excepto en la forma de presentación enteras sin quitar el corazón.		8 por kg de contenido total.

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Los colorantes (permitidos únicamente en envases para especialidades) 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, frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas), o incluidos en el cuadro 3 de la Norma General cuyo uso en alimentos es aceptable de conformidad con este anexo.

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

**4. PESOS Y MEDIDAS****4.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO**

<b>Forma de presentación</b>	<b>Envases inferiores o iguales a 425 ml</b>	<b>Envases superiores a 425 ml</b>
(a) Enteras	46%	50%
(b) Mitades, cuartos, lonjas, piezas/trozos	46%	53%
(c) Cortadas en Cubos/cubeteadas	50%	56%

**ANEXO PARA LAS PIÑAS****(En el Trámite 3)**

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<sup>1</sup>.

**1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN**

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

**1.2.1 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, uniformemente cortados de piñas sin corazón.

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

**1.2.1.6 Lanzas o dedos:** Piezas largas, delgadas, cortadas radialmente y longitudinalmente del cilindro de piña sin 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 y/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 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 de los cilindros de piña pelados, con el corazón intacto.

**1.2.2.2 Mitades de rodajas:** Mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, uniformemente cortadas, con el corazón intacto.

**1.2.2.3 Cuartos de rodajas:** Cuartos de rodajas, uniformemente cortados de piñas con el corazón intacto.

**1.2.2.4 Lanzas o dedos:** Piezas largas, delgadas, cortadas radialmente y longitudinalmente del cilindro de piña con el corazón intacto, 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:** Con medio de cobertura líquido.

---

<sup>1</sup> Únicamente se refiere a las piñas de corazón no fibroso.

1.3.2 **Envasado lleno:** Formas de presentación de chips o aplastada, con o sin ingredientes edulcorantes y que contenga por lo menos 73%, en peso, de fruta escurrida.

1.3.3 **Envasado compacto:** formas de presentación de “chips” o “aplastada”, con o sin ingredientes edulcorantes y 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 aromáticas, (de conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias), aceites esenciales.

### 2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

#### 2.2.1.1 Color

Podrá presentar vetas radiales blancas. La piña en conserva que contenga ingredientes facultativos deberá considerarse de color característico cuando no presente ninguna coloración anormal debida a los ingredientes empleados.

#### 2.2.1.3 Textura

La piña en conserva deberá tener una textura prácticamente buena, deberán tener una estructura razonablemente compacta y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad. La piña escurrida (de todas las formas de presentación) no podrá contener más de 7%, en peso, de materias del corazón<sup>2</sup>, 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.

### 2.2.2 Uniformidad de tamaño y forma

Estos requisitos no se aplican a la piña en conserva en las formas de presentación: entera, rodajas fragmentadas, piezas, chips o aplastadas.

2.2.2.1 **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.

2.2.2.2 **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.

2.2.2.3 **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.

2.2.2.4 **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.

2.2.2.5 **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.

#### 2.2.2.6 Cubos o dados

- (a) 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;
- (b) 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.

### 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, trozos de vaina, manchas pardas, porciones magulladas y otras anomalías.

---

<sup>2</sup> Parte central dura y fibrosa de la fruta.

- (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 defectos excesivos (estén o no específicamente definidos en esta norma o tal como se toleran en la misma) los cuales no deberán estar presentes en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

##### Defectos para las piñas sin corazón

Forma de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas o unidades rotas
Enteras	10% en número de frutas (cilindros) <sup>3</sup>	3 macas por unidad (cilindro)
Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras; Mitades de rodajas; Cuartos de rodajas	Una 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.
Lanzas	15% en número de todas las unidades.	Igual que para rodajas y mitades de rodaja.
Rodajas fragmentadas; bocaditos; trozos gruesos; cubos; piezas	No aplicable.	12,5 en número de todas las unidades.
Chips; aplastada	No aplicable.	No más de 1,5%, en peso, de la fruta escurrida.

<sup>3</sup>

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

**Defectos para las piñas con corazón**

Forma de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas o unidades rotas	Leñosidad
Rodajas enteras; Mitades de rodajas; Cuartos de rodajas	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% del peso
Lanzas	15% en número de todas las unidades.	Igual que para rodajas y mitades de rodaja.	5% en número de todas las unidades.

**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

3.1 Los antiespumantes, [los agentes endurecedores y los edulcorantes] 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 cuyo uso es aceptable en alimentos, de conformidad con este anexo.

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

**4. PESOS Y MEDIDAS****4.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO**

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

**APÉNDICE III****PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE****(En el Trámite 8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplicará a las hortalizas congeladas rápidamente según se define en la sección 2 que figura a continuación y en los Anexos correspondientes, que se venden para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería y sin una elaboración ulterior, excepto la clasificación por tamaño o un nuevo envasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que se destina a una ulterior elaboración o para otros fines industriales.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entienden por hortalizas congeladas rápidamente los productos:

- (1) Preparados a partir de hortalizas sanas, frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados), congeladas, según se definen en los Anexos correspondientes, que hayan alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. Deberán ser lavadas y preparadas correctamente, según el producto a elaborar, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos característicos esenciales. Según el tipo de producto a elaborar, pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/cribado/tamizado), corte, escaldado/desactivación enzimática, etc.
- (2) Que han sido sometidos a un proceso de congelamiento rápido<sup>1</sup>, mantenidos a una temperatura de -18° C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas.

**2.2 DEFINICIÓN DEL PROCESO**

Las hortalizas congeladas rápidamente son aquellos productos sometidos a un proceso de congelación con un equipo apropiado que cumpla las condiciones que se estipulan a continuación, así como en los Anexos correspondientes. Este proceso de congelación deberá efectuarse de tal forma que la temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, una vez lograda la estabilización térmica, el centro térmico del producto haya alcanzado, una temperatura de -18° C (0° F). Se autoriza la práctica reconocida de envasar de nuevo los productos congelados rápidamente en condiciones controladas de temperatura.

**2.3 PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN**

El producto deberá manipularse en condiciones tales que se mantenga la calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución, hasta el momento de la venta final inclusive. Se recomienda que durante el almacenamiento, transporte, distribución y venta al por menor se manipule el producto de conformidad con las disposiciones establecidas en el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CAC/RCP 8-1976).

**2.4 FORMAS DE PRESENTACIÓN**

Además de las formas de presentación que se definen en los Anexos correspondientes, se permitirá cualquier otra forma de presentación que figure en la sección 2.4.1.

**Nota:** Las hortalizas congeladas rápidamente podrán presentarse “sueltas” es decir, en unidades individuales no pegadas las unas a las otras (congeladas rápidamente y de manera individual), ni pegadas unas con otras o en bloques sólidos hasta el punto que no puedan ser separadas fácilmente cuando están congeladas.

**2.4.1 Otras formas de presentación**

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, además de las descritas en los diversos Anexos a condición de que el producto:

- (1) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;

---

<sup>1</sup> Un proceso que es realizado de tal forma que el rango de temperatura máximo de la cristalización del hielo se supera tan rápidamente como sea posible (CAC/RCP 8 -1976).

(2) cumpla todos los requisitos pertinentes de la Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos y cualquier otro requisito que se aplique a la forma de presentación que más se acerca a la forma o formas de presentación que se pretende regular en la presente disposición, y

(3) se describa debidamente en la etiqueta para evitar inducir a error o que se engañe al consumidor.

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.1 COMPOSICIÓN

##### 3.1.1 Ingredientes básicos

Hortalizas según se definen en la sección 2. Las disposiciones específicas figuran en los Anexos correspondientes.

##### 3.1.2 Ingredientes facultativos

De conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en los Anexos correspondientes.

#### 3.2 CRITERIOS DE CALIDAD (FACTORES)

##### 3.2.1 Requisitos generales

Además de las disposiciones establecidas en los Anexos correspondientes, las hortalizas congeladas rápidamente deberán:

- presentar un color razonablemente uniforme característico de la variedad que corresponda;
- estar limpias y exentas de arena, tierra y de otras materias extrañas;
- estar prácticamente exentas de plagas y de los daños que causan, y
- tener un sabor y olor normal, teniendo en cuenta cualesquiera aderezos o ingredientes que se hayan añadido como se indica en la sección 3.1.

3.2.1.1 **Tamaño de la muestra:** Véanse los Anexos individuales para el tamaño de muestra de cada producto.

##### 3.2.2 Características analíticas

Las características analíticas deberán corresponder con las disposiciones establecidas en los Anexos correspondientes.

##### 3.2.3 Definición de defectos

De acuerdo a las disposiciones pertinentes de los Anexos correspondientes.

##### 3.2.4 Defectos y tolerancias

Las hortalizas congeladas rápidamente deberán estar prácticamente exentas de defectos. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites especificados en los Anexos correspondientes.

#### 3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES DEFECTUOSOS

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad según se establecen en la sección 3.2 y en los anexos correspondientes (excepto los que se basan en promedios de las muestras) se considerarán “defectuosos”.

#### 3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se aceptará un lote cuando el número de envases “defectuosos”, tal como se define en la sección 3.3 y en los Anexos correspondientes, no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.

Para los factores evaluados que se basan en valores promedio de la muestra, un lote será considerado aceptable si dicho promedio cumple con la tolerancia especificada y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de ella.

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas en los Anexos correspondientes están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en los productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados en los Anexos correspondientes, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones y dentro de los límites establecidos.

## 5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

Los coadyuvantes de elaboración utilizados para los productos amparados por la presente Norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

## 6. CONTAMINANTES

6.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos establecidos en la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

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

## 7. HIGIENE

7.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente* (CAC/RCP 8-1976), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

## 8. PESOS Y MEDIDAS

### 8.1 PESO NETO

Deberá indicarse el peso de los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

Cuando las hortalizas estén, glaseadas de conformidad con un Anexo específico, la declaración del contenido neto deberá excluir el correspondiente al glaseado<sup>2</sup>.

#### 8.1.1 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de peso neto declarado en la etiqueta deberán considerarse “defectuosos”.

#### 8.1.2 Aceptación del lote

Se deberá considerar que un lote cumple los requisitos de la sección 8.1 cuando el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la sección 8.1.1, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

## 9. ETIQUETADO

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

### 9.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

9.2.1 El nombre del producto deberá ser aquel definido en los Anexos correspondientes.

---

<sup>2</sup> **Glaseado:** La aplicación de una capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado cuando este se rocía o se sumerge en agua de mar limpia, agua potable, con ingredientes y aditivos autorizados, según corresponda. Cuando se glasea el producto, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable. Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad no serán menos estrictos que los estipulados en la última edición de las *Guías para la calidad del agua potable* de la OMS.

9.2.2 En la etiqueta figurará también la expresión “congelado rápidamente”, si bien podrá utilizarse igualmente el término “congelado”<sup>3</sup> en los países en que este se emplee habitualmente para describir el producto elaborado de conformidad con la sección 2.2 de la presente Norma. Podría incluirse en la etiqueta el tipo de proceso de congelamiento rápido.

9.2.3 Cuando se haya añadido cualquier ingrediente que confiera(n) un sabor característico al alimento, el nombre del alimento deberá ir acompañado del término “con X”, según proceda.

#### 9.2.4 Formas de presentación

9.2.4.1 **Formas de presentación** – Deberá declararse en la etiqueta junto con, o cerca del nombre del producto, la forma de presentación (corte/descripción/presentación), tal y como se define en los Anexos correspondientes.

9.2.4.2 **Otras formas de presentación** – Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (sección 2.4.1), la etiqueta deberá contener, junto con el nombre del producto o muy cerca de él, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

9.2.5 Cuando las hortalizas se clasifiquen por tamaños, tal y como se definen en los Anexos correspondientes, puede indicarse el tamaño junto al nombre del producto o muy cerca de él.

### 9.3 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

## 10. ENVASADO

El envase usado para las hortalizas congeladas rápidamente debe cumplir con las disposiciones correspondientes establecidas en el *Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente* (CAC/RCP 8-1976).

## 11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO (a desarrollar)

---

<sup>3</sup> En algunos países el término “congelado” se usa de manera alternativa al de “congelado rápidamente”.

**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)**

<b>PESO NETO MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>PESO NETO SUPERIOR A 1 KG (2,2 LB) PERO INFERIOR A 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>PESO NETO SUPERIOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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)**

<b>PESO NETO MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>PESO NETO SUPERIOR A 1 KG (2,2 LB) PERO INFERIOR A 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>PESO NETO SUPERIOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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 PARA LAS ZANAHORIAS

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

(En el Trámite 5/8)

### 1. DESCRIPCIÓN

#### 1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por zanahorias congeladas rápidamente el producto preparado a partir de raíces de variedades de zanahorias (cultivares) frescas, limpias, sanas, que se ajusten a las características de la especie *Daucus carota L.*, a las que se les hayan quitado las hojas, las sumidades verdes, la piel y las raíces secundarias que hayan sido lavadas, y que hayan podido ser o no escaldadas.

#### 1.2 PRESENTACIÓN

##### 1.2.1 Formas de presentación:

(a) **Enteras:**

(i) Cónicas y cilíndricas: Zanahorias que, después de su elaboración, conservan aproximadamente la forma de una zanahoria entera. El diámetro mayor en la circunferencia más amplia, medido en ángulos rectos al eje longitudinal, no excederá de 50 mm. La diferencia de diámetro entre las zanahorias más grandes y las más pequeñas no excederá de 4:1.

(ii) Esféricas: Zanahorias completamente maduras de forma redonda, en que el diámetro más largo en cualquier dirección no excederá de 45 mm.

(b) **Dedos:** Zanahorias de tipo cilíndrico, incluidas las secciones obtenidas de ellas cortándolas transversalmente, de longitud no inferior a 30 mm (aparte de los trozos del extremo que puedan sobresalir).

(c) **Mitades:** Zanahorias cortadas longitudinalmente en dos mitades aproximadamente iguales.

(d) **Cuartos:** Zanahorias cortadas longitudinalmente en cuatro secciones aproximadamente iguales.

(e) **Longitudinales:** Zanahorias cortadas aproximadamente en forma longitudinal, ya sea de corte liso u ondulado, en cuatro o más trozos de tamaño aproximadamente igual. No menos de 20 mm de largo y no menos de 5 mm de ancho, medidos en la parte más ancha.

(f) **Tiras o juliana:** Zanahorias cortadas longitudinalmente en tiras, ya sea de corte liso u ondulado. El corte transversal no excederá de 9,5 mm (medido en el lado más largo del corte transversal).

(g) **Rodajas:** Zanahorias cortadas, ya sea de corte liso u ondulado, en ángulos rectos al eje longitudinal, en rodajas con un espesor mínimo de 2 mm, un espesor máximo de 10 mm y un diámetro máximo de 50 mm.

(h) **Trozos:** Zanahorias cortadas transversalmente en secciones cuyo grosor es mayor de 10 mm, pero menor de 30 mm, o zanahorias enteras cortadas en dos y cortadas después transversalmente en secciones, o secciones de zanahorias que pueden ser de forma y tamaño irregulares y que son más grandes que las cortadas en rodajas o en dados dobles.

(i) **Dados:** Zanahorias cortadas en cubos cuyos lados no exceden de 12,5 mm.

(j) **Dados dobles:** Zanahorias cortadas en unidades de forma uniforme, que tienen un corte transversal cuadrado y del cual la dimensión más larga es aproximadamente el doble de la dimensión más corta, siendo esta última dimensión no superior a 12,5 mm.

##### 1.2.2 Clasificación por tamaños

(a) Las zanahorias congeladas rápidamente de las formas “enteras” y “dedos” podrán presentarse clasificadas o no clasificadas por tamaños.

(b) Si se presentan clasificadas por tamaños, las formas indicadas en la sección 1.2.1 a) deberán ajustarse a uno de los tres sistemas siguientes de especificación de la denominación del tamaño.

(c) El diámetro deberá medirse en el punto de la sección transversal más larga de la unidad de acuerdo con el cuadro a continuación. Sin embargo, cuando se usen otros tamaños o clasificación de tamaños estos deberán indicarse en el envase de venta.

**Cuadro 1: Clasificación por tamaños**

Denominación del tamaño	Diámetro
<b>Especificaciones para las zanahorias cilíndricas</b>	
(a) Pequeñas	6 – 23 mm
(b) Medianas	23 – 27 mm
(c) Grandes	mayores de 27 mm
<b>Especificaciones para las zanahorias cónicas</b>	
(a) Pequeñas	10 – 30 mm
(b) Medianas	30 – 36 mm
(c) Grandes	mayores de 36 mm
<b>Especificaciones para las zanahorias esféricas</b>	
(a) Muy pequeñas	menores de 18 mm
(b) Pequeñas	18 – 22 mm
(c) Medianas	22 – 27 mm
(d) Grandes	27 – 35 mm
(e) Extra grandes	de más de 35 mm

## 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 2.1 COMPOSICIÓN

#### 2.1.1 Ingredientes básicos

Zanahorias como se describen en la sección 1.

#### 2.1.2 Ingredientes facultativos

- (a) Sal (cloruro sódico) tal como se define en la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985).
- (b) Azúcares como se definen en la *Norma para los azúcares* (CODEX STAN 212-1999).
- (c) Hierbas aromáticas y especias como se definen en las normas del Codex para especias y hierbas culinarias; caldo o zumo (jugo) de hortalizas y hierbas aromáticas; aderezos compuestos de una o más hortalizas (por ejemplo, lechugas, cebollas, trozos de pimientos verdes o rojos, o mezclas de ambos) hasta un máximo de 10% m/m del total del ingrediente vegetal escurrido.

### 2.2 FACTORES DE CALIDAD

#### 2.2.1 Requisitos generales

Las zanahorias congeladas rápidamente deberán estar exentas de partes duras e inconvenientes; con respecto a los defectos visibles sujetos a tolerancia deberán:

- (a) no estar deformadas (esto se refiere únicamente a las formas de presentación “enteras” y “dedos”);
- (b) estar razonablemente exentas de macas;
- (c) estar razonablemente exentas de daños mecánicos (sólo para las formas de presentación “enteras” y “dedos”);

- (d) estar razonablemente exentas de tallos verdes;
- (e) estar razonablemente exentas de materias vegetales extrañas (MVE)<sup>1</sup>, y
- (f) estar razonablemente exentas de partes sin pelar.

### 2.2.2 Características analíticas

Las impurezas minerales medidas con respecto a toda la base del producto no deberán sobrepasar 0,1% m/m.

### 2.2.3 Definición de defectos visibles

Defecto	Definición
(a) <b>Materias vegetales extrañas</b>	Materia vegetal inocua distinta de las raíces de zanahoria madura.
(b) <b>Deformadas</b>	Unidades que muestren ramificaciones, torceduras u otras formas de distorsión que menoscaben gravemente el aspecto del producto (formas de presentación: “enteras” y “dedos”). Unidades (distintas de los trozos pequeños) que no tengan la configuración de la forma de presentación definida.
(c) <b>Macas importantes</b>	Unidades con una o más zonas de color negro, pardo oscuro y otras áreas intensamente descoloridas debido a enfermedades, daños producidos por insectos, insuficiente desmochado o factores fisiológicos, que abarquen una zona o un total de zonas superior a un círculo de 6 mm de diámetro y que menoscaben seriamente el aspecto del producto.
(d) <b>Macas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades con una o más zonas de color negro, pardo oscuro y otras áreas intensamente descoloridas debido a enfermedades, daños producidos por insectos, insuficiente desmochado o factores fisiológicos, que abarquen una zona o un total de zonas superior a un círculo de 3 mm de diámetro, pero menor de 6 mm.</li> <li>- Otro tipo de decoloración que menoscabe de forma visible, pero no seriamente, el aspecto del producto.</li> </ul>
(e) <b>Sin pelar</b>	Unidades que muestran zonas visibles sin pelar superiores a un círculo de 6 mm de diámetro.
(f) <b>Dañadas</b>	Unidades que están aplastadas o rotas.
(g) <b>Agrietadas</b>	Grietas de anchura superior a 3 mm u otro tipo de hendiduras que menoscaben materialmente el aspecto del producto (formas de presentación: “enteras”, “dedos” y “rodajas”).
(h) <b>Trozos verdes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unidades que muestran coloración verde que se extiende de la sumidad hacia abajo o un anillo verde en la sumidad (formas de presentación “enteras” y “dedos”).</li> <li>- Unidades que muestran coloración verde (otras formas de presentación).</li> </ul>
(i) <b>Trozos pequeños</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trozos menores de 25 mm de longitud (para “enteras, cónicas y cilíndricas”, “dedos”, “mitades”, “cuartos” y “tiras o juliana”).</li> <li>- Unidades menores de un tercio del volumen del producto normalizado (otras formas de presentación).</li> </ul>

<sup>1</sup> Excepto los incluidos en la sección 2.1.2.

Defecto	Definición
(j) <b>Leñosas</b>	El centro de la zanahoria no es tierno, sino de textura dura, leñosa o fibrosa; se separa muy fácilmente de la pulpa exterior.

#### 2.2.4 Unidad mínima de muestra

La unidad mínima de muestra para la forma de presentación, tamaño y otros defectos visibles deberá ser como sigue:

(a) MVE y trozos pequeños	1.000 g
(b) Enteras, dedos, mitades, cuartos	25 unidades
(c) Dados, dados dobles, tiras o juliana, rodajas, longitudinales, trozos	400 g

#### 2.2.5 Defectos y tolerancias

Se aplica una tolerancia del 10% del peso de las unidades no conformes con toda la forma de presentación y un 20% para las formas de presentación restantes. Si se presentan clasificadas en tamaño el producto deberá contener no menos del 80% de zanahorias del tamaño declarado.

Para las zanahorias presentadas “seltas” se aceptará una tolerancia de 10% m/m para las piezas congeladas rápidamente que estén pegadas entre sí hasta el punto de no poder separarse fácilmente en estado de congelación.

Para las tolerancias que se basan en los tamaños de la unidad mínima de muestra establecida en la sección 2.2.4, se puntuarán los defectos visibles con arreglo a los cuadros de esta sección.

**Cuadro 1 - Formas de presentación: Enteras, dedos, mitades, cuartos**

Defectos	Porcentaje de la cantidad	Porcentaje del peso
(a) Deformadas	3	-
(b) Macas importantes y áreas sin pelar	4	-
(c) Macas	10	-
(d) Dañadas y agrietadas	4	-
(e) Trozos pequeños	-	15
(f) Trozos verdes	12	-
(g) MVE no superior a 2 unidades o 1 g/1.000 g	-	-
(h) Leñosas / fibrosas	1	-

Máximo TOTAL permitido: 22% de la cantidad.

**Cuadro 2 - Rodajas, longitudinales, dados, dados dobles, tiras o juliana y trozos**

Defectos	Porcentaje del peso	
	Rodajas, longitudinales	Dados, dados dobles, tiras o juliana y trozos
(a) Deformadas	6	-
(b) Macas importantes y áreas sin pelar	4	5

Defectos	Porcentaje del peso	
	Rodajas, longitudinales	Dados, dados dobles, tiras o juliana y trozos
(c) Macas	10	12
(d) Dañadas y agrietadas	4	10
(e) Trozos pequeños	15	20
(f) Trozos verdes	12	-
(g) MVE no superior a 2 unidades / 1.000 g	-	-
(h) Leñosas / fibrosas	1	1

Máximo total permitido: 20% del peso para dados, dados dobles, tiras o juliana y trozos y 25% del peso para rodajas y cortes longitudinales.

### 2.3 CLASIFICACIÓN DE “DEFECTUOSOS”

Cualquier unidad mínima de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las secciones 2.2.1 y 2.2.5 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 la sección 2.3, se trata por separado en relación con sus respectivas características.

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

## 4. ETIQUETADO

### 4.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

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

4.1.2 En lo que respecta a la declaración de formas de presentación, las zanahorias “enteras” o en “dedos” pueden declararse sencillamente como “zanahorias” en los países donde esta es la práctica habitual.

4.1.3 En lo que respecta a la declaración de tamaños, las zanahorias que cumplan con los requisitos de tamaño pequeño también pueden ser denominadas *baby* en los países donde se permita esta práctica.

4.1.4 Cuando se usen otros tamaños o clasificación de tamaños no incluidos en esta norma, estos deberán indicarse en el envase de venta.

## ANEXO PARA EL MAÍZ EN LA MAZORCA

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

(En el Trámite 5/8)

### 1. DESCRIPCIÓN

#### 1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por maíz en la mazorca congelado rápidamente el producto preparado a partir de mazorcas adecuadamente maduras, sanas, limpias, frescas, enteras o en trozos, que se ajusten a las características de la variedad de maíz dulce *Zea mays L. convar. saccharata Koern*, que se han recortado (salvo las presentadas como “enteras”), a las que se les ha quitado las brácteas y las barbas, se han seleccionado, lavado, y suficientemente escaldado para lograr una estabilidad de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

El maíz en la mazorca puede ser de los siguientes tipos:

- (a) **Varietades muy dulces** - granos de maíz con una mayor cantidad de azúcar natural y/o una textura más crocante (puede ser amarillo, blanco o una combinación de ambos) típicos de la variedad. Estas variedades pueden tener un color ligeramente más oscuro y algunas tienen un pericarpio (cobertura del grano) levemente más duro que el maíz dulce convencional.
- (b) **Varietades dulces** - granos de maíz dulce que convierten el azúcar en almidón pasando por diferentes etapas de madurez: lechosa, cremosa y pastosa.

#### 1.2 PRESENTACIÓN

##### 1.2.1 Formas de presentación

- (a) **Entera:** Mazorca de maíz entera e intacta, a la cual puede ir adherida una pequeña porción de pedúnculo.
- (b) **Entera recortada:** Producto que se obtiene de una mazorca entera después de recortar ambos extremos.
- (c) **Mazorca cortada:** Porciones de la mazorca entera recortada, cortadas transversalmente en trozos.

### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 2.1 COMPOSICIÓN

##### 2.1.1 Ingredientes básicos

Maíz 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 define en la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) Especies, aderezos, mantequilla, aceites comestibles, salsas especificadas, aromatizantes tal como se definen en las normas del Codex pertinentes;
- (d) Otras hortalizas adecuadas.

#### 2.2 FACTORES DE CALIDAD

##### 2.2.1 Requisitos generales

Con respecto a los defectos visibles que están sujetos a tolerancia, el maíz en la mazorca congelado rápidamente deberá:

- (a) tener un color blanco, crema, amarillo (dorado) o amarillo más oscuro razonablemente uniforme, salvo en el caso de las variedades con colores mezclados;
- (b) estar razonablemente tierno y suficientemente desarrollado;
- (c) ser de tamaño razonablemente uniforme;
- (d) estar razonablemente exento de partes macadas o dañadas mecánicamente;

- (e) estar razonablemente exento de unidades mal recortadas (excepto para la “entera”), y
- (f) estar razonablemente exento de materias vegetales extrañas (MVE).

### 2.2.2 Definición de defectos visibles

- (a) **Color uniforme en la gama del blanco, amarillo crema (dorado) o amarillo más oscuro:** Todos los granos de una mazorca son del mismo color y las diferentes unidades de una unidad de muestra son también del mismo color.

- (i) Variación ligera: Alguna diferencia de color que afecta ligeramente al aspecto.
- (ii) Variación pronunciada: Entre los diferentes granos y/o mazorcas, hay una diferencia de color visible que afecta al aspecto.

La uniformidad de colores no se aplica a las variedades con colores mezclados.

- (b) **Tamaño uniforme:** La longitud de la mazorca más larga de la unidad de muestra no excede de la longitud de la mazorca más corta en más de 50 mm para las “enteras” y “recortadas” y en más de 20 mm para las “cortadas”, y el diámetro mayor de la mazorca más grande no excede del diámetro mayor de la más pequeña en más de 15 mm.

- (i) Menor: Fuera de uno de los límites (longitud o diámetro), 5 mm como máximo = 1 defecto.
- (ii) Mayor: Supera en 5 mm, como máximo de ambos límites = 2 defectos.
- (iii) Mayor: Supera en más de 5 mm uno o ambos límites = 4 defectos.

- (c) **Bien desarrolladas:** Granos situados simétricamente en líneas o hileras precisas, cuyo aspecto no está gravemente afectado por la falta de granos o por granos arrugados. Las mazorcas “enteras” pueden tener algunas partes arrugadas o insuficientemente desarrolladas.

- (i) Menor: Aspecto materialmente afectado por colocación irregular de los granos = 1 defecto.
- (ii) Mayor: Más del 10%, pero menos del 15%, en número, de los granos faltan o están arrugados = 2 defectos.
- (iii) Grave: del 15%, en número, de los granos faltan o están arrugados = 4 defectos.

- (d) **En la forma de presentación “entera”:** La longitud de la parte de la mazorca que está arrugada o insuficientemente desarrollada se considerará de la siguiente manera:

- (i) Menor: más de 20 mm y hasta 25 mm = 1 defecto.
- (ii) Mayor: - más de 25 mm y hasta 30 mm = 2 defectos.
- (iii) Grave: más de 30 mm = 4 defectos.

- (e) **Macas o áreas con daños mecánicos.**

- (i) **Macas:** Unidad afectada por daños patológicos o causados por insectos, con un cambio de color asociado que afecta a los granos.
- (ii) **Daños mecánicos:** Unidad afectada por cortes o aplastamiento de los granos. Los granos de las extremidades de la mazorca que hayan resultado dañados en las operaciones de corte no se considerarán afectados por daño mecánico.
  - Menor: Más del 5% pero menos del 10%, en número, de los granos están ligeramente afectados, pero no más del 0,5%, en número, de todos los granos están gravemente macados o dañados = 1 defecto.
  - Mayor: Más del 10%, pero menos del 15%, en número, de los granos están ligeramente afectados, pero no más del 1%, en número, de todos los granos están gravemente macados o dañados = 2 defectos.
  - Grave: Más del 15%, en número, de los granos están ligeramente afectados, o más del 1%, en número, de todos los granos están gravemente afectados = 4 defectos.

- (f) **Mal recortadas:** i) aquellas mazorcas “enteras” o “cortadas” en cuyo extremo queda adherido un trozo pequeño del pedúnculo; y también ii) aquellas en las que la extremidad superior de la mazorca cortada está cortada demasiado arriba, lo que deja granos poco desarrollados en la mazorca. Para la presentación “entera”, el extremo superior no recortado y la adherencia de un trozo de pedúnculo de un máximo de 15 mm no se considerarán defectos.
- Menor: A un extremo de la unidad quedan menos de 6 mm = 1 defecto.
  - Mayor: A un extremo de la unidad quedan entre 6 y 12 mm = 2 defectos.
  - Grave: A un extremo de la unidad quedan más de 12 mm como máximo = 4 defectos.
- (g) **MVE (Materias vegetales extrañas)**
- (i) **Brácteas:** Cubierta membranosa exterior que es parte constitutiva de la mazorca de maíz y se elimina en la elaboración.
- (ii) **Barbas:** Filamentos fibrosos duros que son parte constitutiva de la mazorca de maíz, están debajo de las brácteas en contacto directo con los granos (en la tusa). Suelen eliminarse en la elaboración. Las barbas de longitud total del doble de la unidad de que se trate se consideran normales y no constituyen un defecto.
- Menor: Barbas de longitud total de dos a seis veces la longitud de las unidades = 1 defecto.
  - Menor: Brácteas de no más de 2 cm<sup>2</sup> de superficie total = 1 defecto.
  - Mayor: Barbas de longitud total seis veces mayor que las unidades o brácteas de una superficie total mayor de 2 cm<sup>2</sup> = 2 defectos.

### 2.2.3 Unidad mínima de muestra<sup>1</sup>

La unidad mínima de muestra para cada una de las formas de presentación deberá ser:

- (a) Entera y entera recortada                      4 mazorcas
- (b) Cortada    8 trozos de mazorca

### 2.2.4 Defectos y tolerancias

Para las tolerancias que se basan en los tamaños de la unidad mínima de muestra establecidos en la sección 2.2.4, se asignarán puntos a los defectos visibles de acuerdo al cuadro 1 en 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 1: Tolerancias de defectos para todas las formas de presentación**

Defecto	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menor	Mayor	Grave	Total
(a) Variación de la coloración (grano) para variedades de un solo color (i) Ligera (ii) Pronunciada	Una mazorca	1	2		
(b) Variación de la coloración (mazorcas) (iii) Ligera (iv) Pronunciada	Unidad mínima de muestra	1	2		
(c) La diferencia en el tamaño está fuera del rango dado (en unidad mínima de muestra)		1	2 ó 4		

<sup>1</sup> “Unidad mínima de muestra”: Este término no debe confundirse con cada unidad de producto, es decir mazorca “entera”, “recortada” o “cortada”.

Defecto	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menor	Mayor	Grave	Total
(d) No está bien desarrollada	Una mazorca	1	2	4	
(e) Macas o dañadas	Una mazorca	1	2	4	
(f) Mal recortadas	Una mazorca	1	2	4	
(g) Materias vegetales extrañas	Unidad mínima de muestra	1	2		
<b>Total de puntos tolerable</b>		<b>21</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>21</b>

### 2.3 CLASIFICACIÓN DE “DEFECTUOSOS”

Cualquier unidad mínima de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las secciones 1.2.1, 2.1.1, 2.1.2, 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 2.1.1, 2.1.2, 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

4.1.1 El nombre del producto deberá incluir la designación “maíz en la mazorca”.

4.1.2 Además, para las formas de presentación “entera” y “entera recortada” deberá aparecer en la etiqueta, junto con el nombre o muy cerca del mismo, una indicación clara del número de unidades que contiene el envase.

## ANEXO PARA LOS PUERROS

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

(En el Trámite 5/8)

### 1. DESCRIPCIÓN

#### 1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por puerros congelados rápidamente el producto preparado a partir de tallos o vástagos frescos, limpios, sanos y comestibles de la planta de puerro que se ajusta a las características de la especie *Allium porrum L.* y que han sido recortados, lavados y posiblemente escaldados 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) **Puerro entero** - planta del puerro despojada de raíces y hojas duras.
- (b) **Trozos de puerro** - trozos del puerro entero de una longitud correspondiente a la dimensión máxima del envase, pero no inferior a 70 mm.
- (c) **Puerro cortado** - trozos del puerro entero, cortados perpendicularmente al eje longitudinal, de una longitud mínima de 30 mm y máxima de 70 mm.
- (d) **Anillos de puerro** - trozos del puerro entero, cortados perpendicularmente al eje longitudinal, en rodajas de grosor no inferior a 10 mm y no superior a 30 mm.
- (e) **Puerro picado** - puerro entero picado en trozos, de manera que la estructura original se pierde casi por completo, dando como resultado una "unidad" generalmente de tamaño inferior a 15 mm.

##### 1.2.3 Color

El puerro podrá presentarse como blanco; cuando no presente más de un 10% m/m de hojas o partes de hojas de color verde.

##### 1.2.4 Clasificación por tamaños

- (a) Los puerros "enteros" y "trozos de puerro" pueden clasificarse o no por tamaños.
- (b) El diámetro mínimo del puerro entero y trozos de puerro, medido perpendicularmente al eje inmediatamente encima de la protuberancia del cuello, no será inferior a 10 mm.
- (c) Cuando se clasifiquen por tamaños, la diferencia entre el puerro mayor y el menor del mismo envase, medido perpendicularmente al eje inmediatamente encima de la protuberancia del cuello, no deberá ser superior a 10 mm.

### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 2.1 COMPOSICIÓN

##### 2.1.1 Ingredientes básicos

Puerros tal como se describen en la sección 1.1.

##### 2.1.2 Ingredientes facultativos

- (a) Sal (cloruro sódico) tal como se define en la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985).
- (b) Condimentos como hierbas aromáticas y especias como se definen en las normas del Codex correspondientes para especias y hierbas culinarias.

#### 2.2 FACTORES DE CALIDAD

##### 2.2.1 Requisitos generales

Los puerros congelados rápidamente deberán tener características varietales similares y estar exentos de partes duras inaceptables y, en lo que respecta a los defectos visibles o de otra índole sujetos a tolerancia, deberán estar:

- (a) Prácticamente exentos de amarillamiento y/u hojas amarillas.
- (b) Razonablemente exentos de macas, decoloraciones o daños debidos a insectos.

- (c) Razonablemente exentos de materias vegetales extrañas (MVE).
- (d) Razonablemente bien recortados.
- (e) Prácticamente exentos de hojas sueltas o desprendidas (sólo para la forma “enteros”).
- (f) Prácticamente exentos de partes duras como las denominadas “espigas”.

### 2.2.2 Características analíticas

Impurezas minerales - no más de 0,1% m/m medido sobre toda la base del producto.

### 2.2.3 Definición de defectos visibles

(a) <b>Decoloración</b>	- Cualquier tipo de decoloración del producto que afecte materialmente a su aspecto.
(i) Menor	- Decoloración de color claro. Cada superficie o superficie combinada de 4 cm <sup>2</sup> = 1 defecto; o si la dimensión más grande es inferior a 20 mm.
(ii) Mayor	- Decoloración de color oscuro. Cada superficie o superficie combinada de 4 cm <sup>2</sup> = 1 defecto, o si la dimensión más grande es superior a 20 mm.
(b) <b>Dañados</b>	- Cada hoja o parte de hoja que presente macas o daños de insectos.
(c) Materias vegetales extrañas (MVE)	- Cada cm <sup>2</sup> de materia vegetal inocua, salvo la del (MVE) puerro.
(d) <b>Raíces</b>	- Cada disco de raíces adherido al puerro o suelto.
(e) <b>Partes de raíces</b>	- Partes de raíces adheridas al puerro o sueltas.
(f) <b>Mal recortados</b>	- Parte blanca o verde pálido ocupa menos de un tercio del producto total.
	- Para la forma de presentación “blancos” (sección 1.2.3) no se permite más del 10% m/m de hojas verdes. - Partes de las “espigas”.
(g) <b>Hojas sueltas</b>	- Hojas o partes de ellas que se han desprendido del tallo (solo en la forma “enteros”).

### 2.2.4 Tamaño mínimo de la muestra

El tamaño mínimo de la muestra para clasificar y evaluar los defectos visibles deberá ser como sigue:

Forma de presentación	Tamaño mínimo de la muestra
(a) Puerro entero	20 unidades
(b) Trozos de puerros, puerros cortados	500 g
(c) Anillos de puerro	300 g
(d) Puerro picado	300 g

### 2.2.5 Método de examen

Para clasificar y enumerar los defectos visibles, la unidad de muestra (véase el tamaño mínimo de la muestra) se sumerge en agua en una bandeja honda y se separan uno por uno los tallos o porciones de hojas.

### 2.2.5 Defectos y tolerancias

Si se presenta clasificados por tamaño, el producto deberá contener no menos del 80% de puerros del tamaño declarado.

Para las tolerancias que se basan en la unidad mínima de muestra como se especifica en la sección 2.2.4, se asignarán puntos a los defectos visibles con arreglo a los cuadros en esta sección. El número máximo de defectos permitidos es el número total de puntos tolerable indicado para las categorías correspondientes: Menor y mayor, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

**Cuadro 1 - Puerros enteros**

Defecto	Categorías de defecto		
	Menor	Mayor	Total
(a) Decoloración			
(i) Menor	2		
(ii) Mayor		2	
(b) Dañados		2	
(c) MVE	1		
(d) Raíces		2	
(e) Partes de raíces	1		
(f) Mal recortados		2	
(g) Hojas sueltas	1		
<b>Total de puntos tolerable</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

(Tamaño de la muestra 20 unidades)

**Cuadro 2 - Trozos de puerro, puerro cortado, en anillos y picado**

Defecto	Categorías de defecto		
	Menor	Mayor	Total
(a) Decoloración			
(i) Menor	2		
(ii) Mayor		2	
(b) Dañados		2	
(c) MVE	1		
(d) Raíces		2	
(e) Partes de raíces	1		
(f) Mal recortados		2	

Tamaño mínimo de muestra 500 g, (trozos de puerro y puerro cortado)

Tamaño mínimo de muestra 250 g (anillos de puerro y puerro picado)

<b>Total de puntos tolerable</b>	<b>Menor</b>	<b>Mayor</b>	<b>Total</b>
(a) Trozos de puerros y puerros cortados	10	10	12
(b) Anillos de puerro y puerro picado	5	6	6

### 2.3 CLASIFICACIÓN DE “DEFECTUOSOS”

Cualquier unidad mínima de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las secciones 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.6 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 la sección 2.3, se trata por separado en relación con sus respectivas características.

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

### 4. ETIQUETADO

#### 4.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

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

#### 4.1.2 Designación del tamaño

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

- (a) Estar apoyado por una declaración del rango predominante del diámetro máximo del puerro en milímetros, o fracciones de pulgada en aquellos países en donde generalmente se usa el sistema métrico inglés; y/o
- (b) Ajustarse al método que se usa habitualmente para indicar el tamaño en el país en que se vende el producto.

## ANEXO PARA EL MAÍZ EN GRANO ENTERO

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

(En el Trámite 5/8)

### 1. DESCRIPCIÓN

#### 1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por maíz en grano entero congelado rápidamente el producto preparado a partir de granos de maíz dulce frescos, limpios, enteros, sanos y carnosos de la especie *Zea mays L. convar. saccharata Koern*, de las variedades blanca o amarilla, a los que se les ha quitado las brácteas y las barbas, se les ha seleccionado, recortado y lavado, y escaldado suficientemente, antes o después de su separación de la mazorca, para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

El maíz en grano entero puede ser de los siguientes tipos:

- (a) **Variedades muy dulces** - granos de maíz con una mayor cantidad de azúcar natural y/o una textura más crocante (puede ser amarillo, blanco o una combinación de ambos) típicos de la variedad. Estas variedades pueden tener un color ligeramente más oscuro y algunas tienen un pericarpio (cobertura del grano) levemente más duro que el maíz dulce convencional.
- (b) **Variedades dulces** - granos de maíz dulce que convierten el azúcar en almidón pasando por diferentes etapas de madurez: lechosa, cremosa y pastosa.

#### 1.2 PRESENTACIÓN

##### 1.2.1 Color

- (a) Amarillo.
- (b) Blanco.
- (c) Otros colores, según las características de la variedad.

### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 2.1 COMPOSICIÓN

##### 2.1.1 Ingredientes básicos

Maíz según la descripción de la sección 1.

##### 2.1.2 Ingredientes facultativos

Aderezos, tales como trozos de pimientos verdes y rojos o mezclas de ambos, que pueden ser tanto dulces como picantes y que pueden ser secos. Pueden usarse otras hortalizas como aderezo. Todo aderezo no debe superar el 5% m/m del alimento acabado.

#### 2.2 FACTORES DE CALIDAD

##### 2.2.1 Requisitos generales

El maíz en grano entero congelado rápidamente deberá:

- (a) Ser de características varietales similares.
- (b) Tener un color razonablemente uniforme que puede ser ligeramente apagado.
- (c) Estar exento, antes y después de la cocción, de sabores y olores extraños, teniendo en cuenta cualquier ingrediente facultativo que se haya añadido.
- (d) Ser razonablemente tierno y estar suficientemente desarrollado.
- (e) Estar razonablemente exento de pieles sueltas.

Con respecto a los defectos visibles para los cuales se haya fijado una tolerancia, deberá estar:

- (f) Razonablemente exento de granos rasgados, aplastados o rotos.
- (g) Razonablemente exento de granos dañados o con macas.
- (h) Razonablemente exento de trozos de mazorca, de brácteas y de barbas.
- (i) Prácticamente exento de materias vegetales extrañas inocuas.
- (j) Razonablemente exento de granos arrancados.

### 2.2.2 Definición de defectos visibles

- (a) **Daños o macas** - granos dañados por acción de insectos o por decoloración, daño patológico, daño mecánico por cualquier otro medio, a tal punto que resulta afectado el aspecto o la calidad comestible del producto. Este defecto podrá clasificarse asimismo como menor, mayor o grave según el grado de menoscabo del aspecto.
- (i) Menor: Significa un daño o maca que afecta al grano sólo ligeramente.
  - (ii) Mayor: Significa un daño bastante visible y que afecta de manera material al grano.
  - (iii) Grave: Muy visible y de tal naturaleza que habitualmente se descartaría en una preparación culinaria normal.
- (b) **Mazorca** - material muy consistente y similar a la celulosa dura al que están adheridos los granos de maíz y del cual se separan durante la elaboración.
- (c) **Brácteas** - Cubierta membranosa exterior que es parte constitutiva de la mazorca y se elimina en la elaboración.
- (d) **Barbas** - filamentos similares a hebras duras, son uno de los elementos constituyentes de una mazorca de maíz. Están debajo de las brácteas y en contacto inmediato con los granos de maíz. Normalmente se eliminan durante la elaboración.
- (e) **Materias vegetales extrañas inocuas** - materias vegetales distintas de la mazorca, las brácteas y las barbas y que son inocuas. Dicha materia puede incluir hierbas, hojas y porciones de tallo, aunque no se limita a estas materias. Este defecto puede clasificarse también en “menor”, “mayor” y “grave” según el grado de importancia del material.
- (i) Menor: Cantidad apenas visible. Afecta al producto sólo ligeramente.
  - (ii) Mayor: Cantidad fácilmente visible y que afecta al producto de forma considerable.
  - (iii) Grave: Cantidad muy visible y objetable. Normalmente sería descartada en una preparación culinaria normal.
- (f) **Granos arrancados** - cortados o separados de la mazorca de tal manera que conservan trozos de la mazorca o de tejido duro. Este defecto puede clasificarse en “menor” o “mayor” según la cantidad de mazorca que esté adherida al grano.
- (i) Menor: Solo una pequeña cantidad de materia de la mazorca o tejidos duros queda adherida a la base del grano.
  - (ii) Mayor: Cantidades que van de moderadas a visibles de material de mazorca adherido. (Si la cantidad de material adherido es excesiva se aplican las tolerancias que aparecen en el Cuadro 1).

### 2.2.3 Unidad mínima de muestra

La unidad mínima de muestra será de 250 g.

### 2.2.4 Defectos y tolerancias

Para las tolerancias basadas en la unidad mínima de muestra indicada en la sección 2.2.3 a los defectos visibles se les puntuará de acuerdo con el Cuadro correspondiente contenido en esta sección. El porcentaje máximo de defectos permitidos es el porcentaje total tolerable indicado para las categorías correspondientes: Menor, mayor y grave, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

- (a) Trozos de mazorca - tolerancia máxima      0,6 cm<sup>3</sup>
- (b) Brácteas - tolerancia máxima                      4,4 cm<sup>2</sup>
- (c) Barbas - tolerancia máxima                      160 cm
- (d) Granos arrugados, triturados o rotos (60 trozos)

Cuadro 1

Defectos	% m/m
Dañados o con macas (menores)	5
Dañados o con macas (mayores)	3
Dañados o con macas (serios)	1
MVE inocua	0,2
Granos arrancados	
- Menores	7
- Mayores	2
<b>Porcentaje total tolerable</b>	<b>9</b>

### 2.3 CLASIFICACIÓN DE “DEFECTUOSOS”

Cualquier unidad mínima de muestra que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en las secciones 2.1.1, 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 2.3 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 la sección 2.3, se trata por separado en relación con sus respectivas características.

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

## 4. ETIQUETADO

### 4.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

4.1.1 El nombre del alimento declarado incluirá la denominación “maíz”.

4.1.2 Además en la etiqueta deberán aparecer, junto con la palabra “maíz”, o muy cerca de la misma”:

- (a) las palabras “grano entero”, excepto que podrá usarse la descripción “grano entero”, “cortado”, “dulce”, o “granos de maíz” si su empleo es habitual en el país donde se venda el producto;
- (b) el color, por ejemplo: “Amarillo” o “blanco”, excepto que podrá usarse el color “dorado” en lugar de “amarillo” si esa fuera la costumbre en el país donde se vende el producto.

**APÉNDICE IV****ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG****(En el Trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a los productos a base de ginseng según se definen en la sección 2, destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. La presente norma se aplica a los productos a base de ginseng utilizados como alimentos o ingredientes alimentarios y no se aplica a los productos con fines medicinales<sup>1</sup>.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por producto a base de ginseng a aquel que está:

- (a) Elaborado de cualquier parte de las raíces frescas y sanas de ginseng, derivadas de las especies *Panax ginseng* C.A. Meyer o *P. quinquefolius* L., cultivadas con fines comerciales y utilizadas como alimentos.
- (b) Envasado de una forma que garantice la seguridad y las características nutricionales y de calidad de los productos.
- (c) Elaborado de forma correcta, sometido a operaciones tales como secado, cocción al vapor, cortado, pulverizado, extracción y concentración, de conformidad con lo estipulado en la sección 2.2.

**2.2 TIPOS DE PRODUCTOS A BASE DE GINSENG**

Los productos a los que se aplica la presente norma pueden ser como sigue:

**2.2.1 Ginseng desecado**

El *ginseng desecado* se obtiene mediante un método apropiado de secado de las raíces de ginseng, como secado al sol, con aire caliente o mediante otros métodos de secado reconocidos, tal como se definen en la sección 2.1 (a). El producto se puede clasificar en distintos tipos, tales como el procedente de la raíz principal, el procedente de las raíces laterales, el que se presenta en polvo o en rodajas.

**2.2.2 Ginseng cocido al vapor desecado**

El *ginseng cocido al vapor desecado* se obtiene cuando las raíces de ginseng definidas en la sección 2.1 (a) son preparadas mediante cocción al vapor y secadas según el método descrito en la sección 2.2.1. El producto se puede clasificar en distintos tipos, tales como el procedente de la raíz principal, el procedente de las raíces laterales, el que se presenta en polvo o en rodajas.

**2.2.3 Extracto de ginseng**

El *extracto de ginseng* se obtiene extrayendo los componentes solubles de las raíces de ginseng tal como se define en la sección 2.1 (a) o el *ginseng desecado* tal como se define en la sección 2.2.1 con agua, etanol o la mezcla de ambos, filtrándolos y concentrándolos posteriormente. Este producto tiene un color pardo oscuro y una elevada viscosidad. El producto también se puede presentar en polvo obtenido mediante desecación por pulverización o por congelación.

**2.2.4 Extracto de ginseng cocido al vapor**

El *extracto de ginseng cocido al vapor* se obtiene mediante extracción de los componentes solubles del *ginseng cocido al vapor desecado*, tal como se definen en la sección 2.2.2, utilizando agua, etanol o la mezcla de ambos, y filtrándolos y concentrándolos posteriormente. Este producto tiene un color pardo oscuro y una elevada viscosidad. El producto también se puede presentar en polvo obtenido mediante desecación por pulverización o por congelación.

**2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN**

Se permiten las formas de presentación siempre y cuando el producto cumpla con todos los requisitos pertinentes de la Norma y esté convenientemente descrito en la etiqueta para evitar inducir a error o engaño al consumidor.

---

<sup>1</sup> Algunos países también consideran al ginseng como un medicamento.

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.1 COMPOSICIÓN

##### 3.1.1 Ingredientes básicos

Raíces de ginseng tal como se definen en la sección 2.1 (a).

#### 3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

##### 3.2.1 Aroma, color y contenido de ginsenosido

Los productos a base de ginseng deberán tener un aroma, color y sabor normales y un contenido de ginsenosidos<sup>2</sup> característico de especies específicas de ginseng, así como estar exentos de materias extrañas.

##### 3.2.2 Características químicas y físicas

###### 3.2.2.1 *Ginseng desecado y ginseng cocido al vapor desecado*

- (a) Contenido de humedad: 14,0% como máximo (en polvo: 9,0% como máximo).
- (b) Ceniza: 6,0% como máximo.
- (c) Extractos de n-butanol saturados de agua: 20 mg/g<sup>3</sup> como mínimo.
- (d) Ginsenosido Rb1: detectado cualitativamente.

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, deberá también detectarse cualitativamente el ginsenosido Rf.

###### 3.2.2.2 *Extracto de ginseng y extracto de ginseng cocido al vapor desecado*

###### 3.2.2.2.1 *Extracto de ginseng (líquido)*

- (a) Materia seca: 60,0% como mínimo.
- (b) Materia seca no soluble en el agua: 3,0% como máximo.
- (c) Extractos de n-butanol saturados de agua: 40 mg/g<sup>3</sup> como mínimo.
- (d) Ginsenosido Rb1: detectado cualitativamente.

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, deberá también detectarse cualitativamente el ginsenosido Rf.

###### 3.2.2.2.2 *Extracto de ginseng (en polvo)*

- (a) Contenido de humedad: 8,0% como máximo.
- (b) Materia seca no soluble en el agua: 3,0% como máximo.
- (c) Extractos de n-butanol saturados de agua: 60 mg/g<sup>3</sup> como mínimo.
- (d) Ginsenosido Rb1: detectado cualitativamente.

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, deberá también detectarse cualitativamente el ginsenosido Rf.

#### 3.3 DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Deberán aplicarse los siguientes defectos al ginseng desecado y al ginseng cocido al vapor desecado.

- (a) **Ginseng dañado por insectos:** Ginseng visiblemente dañado por insectos o que contenga insectos muertos.
- (b) **Ginseng mohoso:** Ginseng visiblemente afectado por moho.

#### 3.4 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en las secciones 3.2 y 3.3 se considerarán “defectuosos”.

<sup>2</sup> El material constitutivo característico del ginseng es una mezcla compleja de saponinas, que suele denominarse ginsenosidos; se conocen más de 30 ginsenosidos. Uno de los ginsenosidos principales es el ginsenosido Rb1 o el ginsenosido Rf. El ginsenosido Rb1 se detecta en todas las especies de ginseng en grandes cantidades, mientras que el ginsenosido Rf se encuentra principalmente en *Panax ginseng* C.A. Meyer.

<sup>3</sup> Indicando el contenido de saponina bruta.

### 3.5 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en las secciones 3.2 y 3.3 cuando el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la sección 3.4 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

## 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en los productos a los que se aplica la presente norma.

## 5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

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

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

## 7. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Todas las declaraciones de propiedades saludables deberán cumplir con las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997), si fuera necesario.

Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

7.1.1 La denominación de los productos definidos en las secciones 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3 y 2.2.4 será *ginseng desecado*, *ginseng cocido al vapor desecado*, *extracto de ginseng crudo* y *extracto de ginseng cocido al vapor*, respectivamente. En este caso, los productos fabricados con *P. ginseng* C.A. Meyer pueden denominarse *ginseng blanco*, *ginseng rojo*, *extracto de ginseng blanco* y *extracto de ginseng rojo*.

7.1.2 La forma de presentación deberá figurar en la etiqueta junto a, o muy cerca del, nombre del producto, para evitar inducir a error o que se engañe al consumidor.

### 7.2 NOMBRE DE LA ESPECIE DE GINSENG

Todos los productos a base de ginseng deberán etiquetarse con el nombre científico o común del ginseng utilizado como materia de los mismos. Los nombres comunes de la especie de ginseng deberán declararse de conformidad con la legislación y costumbres del país donde se consuma el producto, de manera que no se induzca a engaño al consumidor.

### 7.3 PAÍS DE ORIGEN

Deberá indicarse el país de origen del producto y/o de la materia prima, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

### 7.4 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

### 7.5 ETIQUETADO FACULTATIVO

Los productos deberán llevar en la etiqueta una indicación clara de que no están destinados a un uso medicinal, además de otros requisitos de etiquetado que estipule cualquier país en el que se distribuyan los productos a base de ginseng.

## 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

### 8.1 PLANES DE MUESTREO

El muestreo se realizará de conformidad con los planes de muestreo que figuran en el Anexo I y II.

### 8.2 PREPARACIÓN DE LA MUESTRA PARA LA PRUEBA

Se pulveriza ginseng desecado con un triturador para formar partículas de aproximadamente 3 mm para el análisis. El extracto de ginseng se usa tal como está.

### 8.3 MÉTODOS DE ANÁLISIS

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO
Humedad	AOAC 925.45 B (Ginseng desecado) Cantidad de la muestra: 2 g AOAC 925.45 D (Extracto de ginseng) Cantidad de la muestra: 1,5 g (mezclado con 20 g de arena de mar)	Gravimetría	IV
Materia seca	AOAC 925.45 B (Ginseng desecado) - calculado sustrayendo el contenido de agua del 100% Cantidad de la muestra: 2 g AOAC 925.45 D (Extracto de ginseng) ) - calculado sustrayendo el contenido de agua del 100% Cantidad de la muestra: 1,5 g (mezclado con 20 g de arena de mar)	Cálculo	IV
Ceniza	AOAC 923.03	Gravimetría	IV
Materia seca no soluble en el agua	descrito en el Anexo III	Gravimetría	IV
Extractos de n-butanol saturados de agua	descrito en el Anexo IV	Gravimetría	IV
Identificación de los ginsenosidos Rb1, [Rg1] y Rf	descrito en el Anexo V	TLC o HPLC	IV

### Referencias

1. Procedimiento operativo normalizado (PON) para la determinación del contenido de humedad (*adjuntada a la norma*).
2. Procedimiento operativo normalizado (PON) para la determinación del contenido de ceniza (*adjuntada a la norma*).

## ANEXO I

**PLANES DE MUESTREO**

El nivel apropiado de inspección se establece 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)**

<b>PESO NETO MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>PESO NETO MAYOR A 1 KG (2,2 LB) PERO NO SUPERIOR A 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>PESO NETO MAYOR A 4.5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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

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

<b>PESO NETO MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>PESO NETO MAYOR A 1 KG (2,2 LB) NO SUPERIOR A 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del Lote (N)</b>	<b>Tamaño de la Muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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 III

## Determinación del contenido de materia seca no soluble en el agua

1. **Ámbito de aplicación**

Este método se puede aplicar para el análisis del extracto de ginseng (forma líquida y en polvo).

2. **Principios**

Las muestras se disuelven en agua destilada y se centrifugan. Se retira el sobrenadante y el resto de la materia sólida se precipita y se seca. Su peso es el contenido de materia seca no soluble en agua.

3. **Equipos y aparatos**

- 3.1 Centrífuga (con temperatura regulable).
- 3.2 Tubos de centrifuga para centrifugado.
- 3.3 Tubo separador de suero o micropipeta.
- 3.4 Estufa de secado con termostato (control de temperatura de  $\pm 1^\circ \text{C}$ )
- 3.5 Balanza electrónica (con una precisión de 0,1 mg).
- 3.6 Desecador (gel de sílice).
- 3.7 Pinzas.

4. **Procedimientos experimentales**

- 4.1 Secar un tubo de centrifuga en una estufa de secado a  $105^\circ \text{C}$  durante 3 horas. Después del secado, colocar el tubo de centrifuga en un desecador, dejarlo a temperatura ambiente durante 30 minutos y luego registrar su peso.
- 4.2 Repetir el paso 4.1 del procedimiento hasta obtener un peso constante del tubo de centrifuga. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de secado deberá ser de 1-2 horas.
- 4.3 Pesar con precisión aproximadamente 1 g de muestra y colocarla en el tubo de centrifuga de peso constante conocido<sup>4</sup>.
- 4.4 Agregar 15 ml de agua destilada al tubo de centrifuga que contiene la muestra para disolverla.
- 4.5 Centrifugar el tubo a temperatura ambiente a  $1.000 \times g^5$  durante 15 minutos y a continuación quitar inmediatamente el sobrenadante usando un tubo separador de suero evitando tocar el precipitado separado. Es posible que no se pueda quitar por completo el sobrenadante, ya que es necesario dejar una pequeña cantidad para evitar la pérdida de materia seca en suspensión.
- 4.6 Repetir los pasos 4.4 y 4.5 del procedimiento otras dos veces con la materia seca que queda en el tubo de centrifuga.
- 4.7 Secar el tubo de centrifuga con la muestra remanente en una estufa de secado a  $105^\circ \text{C}$  durante 5 horas.
- 4.8 Después del secado, colocar el tubo de centrifuga en un desecador, dejarlo a temperatura ambiente durante 30 minutos y pesarlo a continuación.
- 4.9 Repetir los pasos 4.7 y 4.8 del procedimiento hasta obtener un peso constante del tubo de centrifuga que contiene la muestra. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de secado deberá ser de 1-2 horas.
- 4.10 El contenido de materia seca no soluble en el agua se calcula de la siguiente manera:

$$\text{Contenido de materia seca no soluble en el agua (\%)} = \frac{W_1 - W_0}{S}$$

$W_0$ : Peso del tubo de centrifuga (g)

$W_1$ : Peso del tubo de centrifuga con el residuo de materia seca después del secado (g)

S: Peso de la muestra (g)

<sup>4</sup> El peso constante es el menor valor de los pesos medidos sucesivamente cuando la diferencia de peso entre la medición actual del peso y la medición previa es menor de 2 mg.

<sup>5</sup>  $g = G \frac{M}{R^2}$  (g: aceleración de la gravedad, G: constante de gravedad, R: radio, M: masa)

**ANEXO IV****Determinación del contenido de extractos de n-butanol saturados de agua****1. Ámbito de aplicación**

Este método se puede aplicar para el análisis de ginseng desecado y de extractos de ginseng (formas líquidas y en polvo).

**2. Principios**

La saponina bruta se extrae de los productos de ginseng usando n-butanol saturado de agua como disolvente después de quitar los lípidos y carbohidratos no polares usando éter dietílico y agua destilada.

**3. Equipo y aparatos**

- 3.1 Embudo de decantación (250 ml).
- 3.2 Matraz redondo de fondo plano (200-300 ml).
- 3.3 Matraz Erlenmeyer (200-300 ml).
- 3.4 Tamiz estándar (Nº 80).
- 3.5 Papel de filtro (Nº 2).
- 3.6 Embudo de vidrio.
- 3.7 Agitador de embudos.
- 3.8 Evaporador rotatorio.
- 3.9 Baño de agua a temperatura constante.
- 3.10 Balanza electrónica (con una precisión de 0,1 mg).
- 3.11 Estufa de secado con termostato (control de temperatura  $\pm 1^\circ$  C).
- 3.12 Desecador (gel de sílice).
- 3.13 Triturador.
- 3.14 Pinzas.

**4. Reactivos**

- 4.1 n-butanol (superior a grado EP).
- 4.2 Éter dietílico (superior a grado EP).
- 4.3 Agua destilada.

**5. Preparación de la solución de n-butanol saturada de agua**

- 5.1 Mezclar n-butanol y agua destilada en una proporción de 70:30.
- 5.2 Agitar suficientemente la mezcla y dejarla reposar hasta que la capa superior (capa de n-butanol saturado de agua) y la inferior (capa de agua) se separen por completo.
- 5.3 Después de alcanzada la separación completa, la capa de n-butanol saturado de agua se almacena en un envase con tapa para su uso posterior.

**6. Pretratamiento de las muestras**

Las muestras de ginseng desecado se pulverizan con un triturador y se pasan por un tamiz de malla 80 para uso en laboratorio. El extracto de ginseng se usa en el experimento en el estado en que se encuentre.

**7. Procedimientos experimentales para el ginseng desecado**

- 7.1 Pesarse con precisión aproximadamente 5 g de muestra y colocarla en un matraz redondo de fondo plano (A). Agregar luego 50 ml de la solución de n-butanol saturada de agua. Extraer por reflujo en un baño de agua a temperatura constante de 75-80° C durante 1 hora y dejar reposar durante 30 minutos.
- 7.2 Transferir la solución obtenida en el paso 7.1 a un embudo de decantación después de pasarla por papel de filtro.

- 7.3 Repetir los pasos 7.1 y 7.2 del procedimiento otras dos veces más para los restos sólidos en el matraz redondo de fondo plano (A).
- 7.4 Añadir 50 ml de agua destilada a la solución mezclada obtenida en los pasos 7.2-7.3 y luego agitar la solución con un agitador de embudos (durante aproximadamente 15 minutos). Dejar reposar hasta que la capa superior (capa de n-butanol saturado de agua) y la inferior (capa de agua) se separen por completo.
- 7.5 Transferir la capa superior (capa de n-butanol saturado de agua) a un matraz de fondo plano previamente pesado (B) y concentrar al vacío y secar (60° C) la muestra hasta eliminar el líquido por completo.
- 7.6 Añadir 50 ml de éter dietílico al matraz redondo de fondo plano (B) que contiene los precipitados y refluir nuevamente la muestra en un baño de agua a temperatura constante de 46° C durante 30 minutos.
- 7.7 Descartar el éter dietílico del matraz de fondo plano (B) haciendo pasar la muestra por papel de filtro y luego recolectar los precipitados del papel de filtro en un matraz de fondo plano (B) disolviéndolos con metanol.
- 7.8 Concentrar el contenido del matraz de fondo plano (B) hasta que desaparezca el olor del éter dietílico y del metanol.
- 7.9 Después de secar el matraz de fondo plano (B) en una estufa de secado a 105° C durante 1 hora, colocarlo en un desecador a temperatura ambiente, dejarlo reposar durante 1 hora y después pesarlo.
- 7.10 El contenido de n-butanol saturado de agua del ginseng desecado se calcula de la siguiente manera:

$$\text{Extracto de n-butanol saturado de agua (mg/g)} = \frac{W_1 - W_0}{S}$$

$W_0$ : Peso del matraz (mg)

$W_1$ : Peso del matraz después de la concentración y el secado (mg)

S: Peso de la muestra (g)

## 8. Procedimientos experimentales para extractos de ginseng

- 8.1 Pesar con precisión aproximadamente 2 g de muestra en un matraz Erlenmeyer, añadir 60 ml de agua destilada para disolver la muestra y luego transferirla a un embudo de decantación (A).
- 8.2 Añadir 60 ml de éter dietílico, agitar varias veces el embudo y, a continuación, eliminar el gas abriendo el tapón. Repetir 2-3 veces este paso 8.2.
- 8.3 Agitar el embudo de decantación lo suficiente en un agitador de embudos (aproximadamente 15 minutos) y luego dejar reposar hasta que la capa superior (capa de éter dietílico) y la capa inferior (capa de agua) se separen por completo.
- 8.4 Transferir la porción inferior (capa de agua) a otro embudo de decantación (B), añadir 60 ml de la solución de n-butanol saturada de agua, agitar el embudo bajo las mismas condiciones descritas en el paso 8.3, y dejar reposar hasta que las capas se separen por completo. El sobrenadante (capa de n-butanol saturado de agua) se recolecta (se recolecta de arriba de la superficie de límite) y se transfiere a otro matraz.  
  
\* En este momento, la capa inferior (capa de agua) se considera la capa de emulsión en los próximos dos pasos de separación, pero no en el paso final.
- 8.5 Repetir el paso 8.4 otras dos veces sobre la capa inferior (capa de agua) que quedó en el embudo de decantación (B). En el paso final de separación, el sobrenadante que incluye la emulsión se elimina lentamente, dejando sólo la capa superior, abriendo el pico del embudo de decantación.
- 8.6 Recolectar la solución (sobrenadantes de cada paso de separación) obtenida con los pasos 8.4-8.6 en el embudo de decantación (B), añadir 50 ml de agua destilada y agitar el embudo bajo las mismas condiciones descritas en (c). Dejar reposar luego hasta que la capa superior (capa de n-butanol) y la inferior (capa de agua) se separen por completo.
- 8.7 Transferir el sobrenadante (capa de n-butanol) al matraz de fondo plano previamente pesado y concentrarlo al vacío (60° C) hasta eliminar completamente el líquido.
- 8.8 Secar el matraz de fondo plano en una estufa de secado a 105 C durante 1 hora y luego colocarlo en un desecador a temperatura ambiente. Dejarlo reposar durante 1 hora y pesarlo a continuación.
- 8.9 Calcular el contenido de n-butanol saturado de agua en el extracto de ginseng usando el mismo método descrito en el paso 7.10.

## ANEXO V

### Identificación de ginsenosidos Rb<sub>1</sub> y Rf

Los ginsenosidos en productos a base de ginseng pueden identificarse mediante cromatografía en capa fina (TLC) o cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC).

#### 1. Preparación de la solución de muestra

El extracto seco de 1-butanol obtenido de acuerdo con el método para medir el extracto de n-butanol saturado de agua en el Anexo IV se disuelve por completo en 10 ml de metanol y luego se pasa por un filtro de membrana de 0,45 µm.

#### 2. Preparación de la solución estándar

Las sustancias de referencia de ginsenosido Rb<sub>1</sub> y ginsenosido Rf se disuelven en metanol a concentraciones del 0,2% y, a continuación, se filtran las soluciones a través de un filtro de membrana de 0,45 µm.

#### 3. Identificación

##### 3.1 Cromatografía en capa fina (TLC)

##### 3.1.1 Preparación del disolvente para revelado

- (a) Mezclar n-butanol:etilacetato:agua en una proporción de 50:10:40 (A), o cloroformo:metanol:agua en una proporción de 65:35:10 (B) en un embudo de decantación.
- (b) Agitar suficientemente el embudo y dejarlo reposar hasta que el disolvente se separe por completo.
- (c) Recolectar sólo la capa superior cuando se use el disolvente (A) como disolvente para revelado y sólo la capa inferior cuando se use el disolvente (B) y almacenar las capas para su uso posterior. Recolectar de arriba (A) o de abajo (B) de la superficie límite del disolvente pertinente cuando cada disolvente quede separado y almacenado para aumentar la pureza del disolvente para revelado.

##### 3.1.2. Cámara para revelado

- (a) Usar una cámara para revelado con tapa (la cámara para revelado queda completamente sellada aplicando glicerina, etc.).
- (b) Fijar papel de filtro en los lados y la parte posterior del interior de la cámara para revelado y embeberlo con el disolvente para revelado.
- (c) Colocar lentamente el disolvente para revelado en la cámara para revelado (aproximadamente hasta la mitad de la línea de comienzo de la placa de TLC).
- (d) Colocar la tapa y dejarla hasta que el interior de la cámara para revelado quede suficientemente saturada (30 minutos).

##### 3.1.3 Preparación de la TLC

- (a) La placa de TLC se corta en trozos adecuados de más de 10 cm de largo y con el ancho suficiente para que pueda alojar el número de muestras necesario para identificar los ginsenosidos.
- (b) Colocar la placa en una estufa de secado limpia y secarla a 110° C durante 10-15 minutos antes de usar.
- (c) Trazar una línea (línea de comienzo) a 1 cm de la base de la placa de TLC y marcar los puntos para colocar las muestras. A continuación, trazar una línea (línea de terminación) exactamente a 8 cm de la línea de comienzo.

##### 3.1.4. Identificación mediante TLC

- (a) Se colocan muestras de cinco microlitros de las referencias de ginsenosidos y las soluciones de muestra preparadas en la forma antes descrita mientras se las seca con un secador. Cada muestra de 5 µl se coloca dividiéndola cuidadosamente en varias gotas sin raspar el gel de sílice de la placa de TLC y no en una sola gota.
- (b) Después de completar el goteo, secar la placa de TLC con un secador.
- (c) Colocar la placa de TLC en una cámara para revelado con su línea de comienzo en la base y revelar las muestras.
- (d) Cuando el disolvente para revelado alcanza la línea de terminación, se retira la placa de TLC y se la seca con un secador.

- (e) Pulverizar uniformemente una solución de ácido sulfúrico al 10% sobre la placa de TLC.
- (f) Colocar la placa en un secador a 110° C durante 5-10 minutos para el revelado de los colores.
- (g) Comparar los valores  $R_f$  y los colores de las sustancias separadas de la muestra con los de las referencias de ginsenoides para identificar los ginsenoides pertinentes en los productos a base de ginseng.

$$R_f = \frac{\text{distancia recorrida por la solución de muestra}}{\text{distancia recorrida por el disolvente}}$$

### 3.2 Cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC)

La solución de muestra preparada de acuerdo con la descripción precedente y las referencias de ginsenoides se analizan usando HPLC bajo las condiciones que se describen a continuación. Los ginsenoides en las soluciones de muestra se pueden identificar comparando sus tiempos de retención con los picos exhibidos por los ginsenoides en las sustancias de referencia.

<Condiciones operativas>

(a) Columna: columna ODS

(b) Detector: UV (203 nm) o ELSD

(c) Eluente

- UV: acetonitrilo:agua (30:70, v/v)-

- ELSD: acetonitrilo:agua:isopropanol (94.9:5.0:0.1, v/v/v)

(d) Velocidad de flujo: 1,0 ml/min~2,0 ml/min

※ Las condiciones analíticas se pueden ajustar de acuerdo con las condiciones del laboratorio, pero los picos de  $R_{b1}$  y  $R_f$  en el cromatograma NO deben localizarse en los primeros 5 minutos NI en los últimos 5 minutos del tiempo de retención.

**Referencia 1****Procedimiento operativo estándar para la determinación de humedad****1. Alcance de la aplicación**

Este método se puede aplicar para el análisis de ginseng desecado y de extracto de ginseng.

**2. Principios**

Se asume que la humedad es el único componente volátil en los alimentos. Cuando la presión del vapor de agua en el alimento aumenta por calentamiento, la de las áreas vecinas se reduce en relación con la del alimento. La humedad en una muestra de alimento se puede evaporar por completo durante el calentamiento a 105° C sin que se produzca cambio químico alguno.

**3. Equipo y aparatos**

- 3.1 Frasco de pesada con tapón.
- 3.2 Varilla de vidrio (Debe sobresalir por lo menos 1,5 cm de la superficie de la arena de mar cuando se la inserta en un ángulo de 45° en un frasco de pesada que contiene 20 g de arena de mar).
- 3.3 Estufa de secado con termostato (control de temperatura  $\pm 1^{\circ}$  C).
- 3.4 Balanza electrónica (con una precisión de 0,1 mg).
- 3.5 Arena de mar (malla 20-35).
- 3.6 Desecador (gel de sílice).
- 3.7 Triturador.
- 3.8 Pinzas.

**4. Pretratamiento de las muestras**

Las muestras de ginseng desecado se pulverizan con un triturador para obtener partículas de aproximadamente 3 mm para el experimento. El extracto de ginseng se usa en el experimento en el estado en que se encuentra.

**5. Procedimientos experimentales – ginseng desecado y extracto de ginseng (en polvo)**

- 5.1 Secar por separado un frasco de pesada y el tapón en una estufa de secado a 105° C durante 5 horas. Posteriormente, colocar el frasco firmemente cerrado con el tapón en un desecador, dejar reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos y pesarlo a continuación.
- 5.2 Repetir el paso 5.1 hasta obtener un peso constante del frasco y el tapón. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de secado deberá ser de 1-2 horas.
- 5.3 Pesar con exactitud aproximadamente 2 g de muestra y colocarla en el frasco de pesada con peso constante conocido.
- 5.4 Secar el frasco de pesada con la muestra en una estufa de secado a 105° C durante 3 horas. El tapón se coloca ligeramente abierto para secar la muestra en el frasco de pesada.
- 5.5 Colocar el frasco de pesada firmemente cerrado con el tapón en un desecador, dejarlo reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos y pesarlo a continuación.
- 5.6 Repetir los procedimientos 5.4 y 5.5 hasta obtener un peso constante del frasco que contiene la muestra. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de secado deberá ser de 1-2 horas.
- 5.7 El contenido de humedad se calcula de la siguiente manera:

$$\text{Contenido de humedad en la muestra (\%)} = \frac{S - (W_1 - W_0)}{S} \times 100$$

$W_0$ : Peso del frasco de pesada (g)

$W_1$ : Peso del frasco de pesada con la muestra después del secado (g)

S: Peso de la muestra (g)

**6. Procedimientos experimentales – extracto de ginseng (líquido)**

- 6.1 Secar el frasco de pesada que contiene 20 g de arena de mar y una varilla de vidrio en una estufa de secado a 105° C durante 5 horas.

- 6.2 Después del secado, colocar el frasco de pesada en un desecador, dejar reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos y luego registrar el peso.
- 6.3 Repetir los procedimientos 6.1 y 6.2 hasta obtener un peso constante del frasco de pesada que contiene la sal de mar y la varilla de vidrio. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de secado deberá ser de 1-2 horas.
- 6.4 Pesar con precisión aproximadamente 1,5 g de muestra y colocarla en el frasco de pesada de peso constante conocido. Luego mezclar bien la muestra con la arena de mar y distribuir uniformemente la mezcla en las paredes del frasco de pesada usando la varilla de vidrio.
- 6.5 El resto de los pasos analíticos y cálculos son los mismos que en los pasos 5.4 y 5.5 de la sección 5 anterior.

**Referencia 2****Procedimiento operativo estándar para la determinación del contenido de ceniza****1. Ámbito de aplicación**

Este método se puede aplicar al análisis de muestras de ginseng desecado.

**2. Principios**

Las muestras se recolectan en un recipiente (crisol) para análisis del contenido de ceniza y se calcinan a 525-600° C para eliminar las sustancias orgánicas. El peso total mineral de la muestra remanente se considera el contenido de ceniza.

**3. Equipo y aparatos**

- 3.1 Crisol de porcelana con tapa.
- 3.2 Placa calentadora eléctrica.
- 3.3 Horno eléctrico con termostato (control de temperatura  $\pm 1^\circ$  C).
- 3.4 Balanza electrónica (con una precisión de 0,1 mg).
- 3.5 Desecador (gel de sílice).
- 3.6 Triturador.
- 3.7 Pinzas.

**4. Pretratamiento de las muestras**

Las muestras de ginseng desecado se pulverizan con un triturador para obtener partículas de aproximadamente 3 mm para el experimento.

**5. Procedimientos experimentales**

- 5.1 Calentar un crisol de porcelana limpio en un horno eléctrico a 550° C durante 3 horas. Dejarlo reposar a temperatura ambiente durante 1 hora y pesarlo a continuación.
- 5.2 Repetir el paso 5.1 hasta obtener un peso constante. Tener presente, sin embargo, que el tiempo de incineración deberá ser de 1-2 horas.
- 5.3 Pesar con precisión aproximadamente 3 g de muestra en el crisol de porcelana de peso constante conocido.
- 5.4 Colocar el crisol de porcelana con la muestra en un horno eléctrico a 550° C e incinerar la muestra calentando el crisol con la tapa colocada hasta que se formen cenizas de color blanco o blanco grisáceo brillante.
- 5.5 Una vez finalizado el proceso de incineración, colocar el crisol de porcelana con la muestra en un desecador, dejarlo reposar a temperatura ambiente durante 1 hora y pesarlo a continuación.
- 5.6 Repetir los pasos 5.4 a 5.5 hasta obtener un peso constante del crisol que contiene la muestra. Tener presente, sin embargo, que el tiempo para la incineración deberá ser de 1-2 horas.
- 5.7 El contenido de ceniza se calcula de la siguiente manera:

$$\text{Contenido de cenizas en la muestra (\%)} = \frac{W_2 - W_1}{S} \times 100$$

$W_1$ : Peso del crisol de porcelana antes de la incineración (g)

$W_2$ : Peso del crisol de porcelana después de la incineración (g)

S: Peso de la muestra (g)

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

(Para adopción)

**CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA  
(CODEX STAN 145-1985)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS****3.2 AGENTES ENDURECEDORES**3.2.1 ~~Sulfato de potasio y aluminio~~ — ~~Limitado por las BPF~~**BROTOS DE BAMBÚ EN CONSERVA  
(CODEX STAN 241-2003)****4 ADITIVOS ALIMENTARIOS****4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez de conformidad con el Cuadro 3 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), y además:

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<u>Nº. SIN 334; 335i,ii; 336i,ii; 337</u>	<u>Tartratos</u>	<u>1.300 mg/kg Como ácido tartárico</u>

**ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA  
ANEXO PARA LOS ANNEX PARA LAS SETAS  
(CODEX STAN 297-2009)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

3.2 Sólo se permite el uso de los colorantes anotados a continuación en las setas en conserva en salsas.

Nº. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<u>150a</u>	<u>Caramelo I – caramelo puro</u>	<u>BPF</u>
<u>150c</u>	<u>Caramelo III - caramelo al amoníaco</u>	<u>50.000 mg/kg</u>
<u>150d</u>	<u>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico</u>	<u>50.000 mg/kg</u>

3.3 Podrán emplearse acentuadores del sabor de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimentos 04.2.2.4 en las setas en conserva.

**APÉNDICE VI****ENMIENDAS A LA NORMA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS  
(CODEX STAN 260-2007)****(Para adopción)****MEDIOS DE COBERTURA PARA LAS HORTALIZAS ENCURTIDAS****3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****3.1.2 Medios de cobertura**

3.1.2.1 Para las frutas encurtidas, de acuerdo con las *Directrices sobre los líquidos de cobertura para las frutas en conserva* (CAC/GL 51-2003).

3.1.2.2 Para las hortalizas encurtidas, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

**(a) Ingredientes básicos**

Agua y, si es necesario, sal o aceite o un medio ácido como el vinagre.

**(b) Otros ingredientes autorizados**

El medio de cobertura puede contener ingredientes sujetos a requisitos de etiquetado de la sección 8 y puede incluir, pero sin limitarse a:

- (1) Productos alimentarios que confieren un sabor dulce tales como los azúcares (incluidos los jarabes) según se definen en la *Norma para los azúcares* (CODEX STAN 212-1999), miel según se define en la *Norma para la miel* (CODEX STAN 12-1981) o zumos (jugos) y/o néctares de frutas según se definen en la *Norma General para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CODEX STAN 247-2005);
- (2) Plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos) (según las normas del Codex pertinentes para especias y hierbas culinarias);
- (3) Vinagre;
- (4) Aceite (según las normas del Codex pertinentes para aceites vegetales);
- (5) Puré de tomate (según se define en la *Norma para el Concentrado de tomate elaborado* [CODEX STAN 57-1981]);
- (6) *Extracto de malta*;
- (7) Salsa (por ejemplo, salsa de pescado);
- (8) *Salsa de soja*;
- (9) *Otros ingredientes según corresponda*.

**8. ETIQUETADO**

8.2.3 El nombre del producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la sección 2.1 (d).

**ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Reguladores de acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, secuestrantes y edulcorantes utilizados de conformidad 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 de conformidad con el cuadro 3 de la Norma General son aceptables para su empleo en los alimentos cubiertos por la presente norma.