



## Tema 5 del programa

CX/PFV 20/29/5  
Octubre de 2019

### PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Trabajo a distancia a través de la plataforma en línea del Codex

## INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO

Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por India y copresidido por Jamaica

Los miembros y observadores del Codex que deseen formular observaciones sobre el presente anteproyecto en el trámite 3 deberían hacerlo siguiendo las indicaciones de la CL 2019/89-PFV, disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2019:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

## ANTECEDENTES

1. Durante la 28.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)<sup>1</sup>, India propuso la revisión de la *Norma para la salsa picante de mango* (CXS 160-1987). El CCPFV, en su 28.<sup>a</sup> reunión, reconoció el compromiso de India de liderar el trabajo sobre la propuesta y señaló que varias delegaciones habían dado su apoyo a trabajar en la revisión de la norma para el producto. El comité acordó que la propuesta de nuevo trabajo se enviara directamente al CCEXEC para su revisión crítica. El CCEXEC, en su 73.<sup>a</sup> reunión, señaló que el documento de proyecto estaba completo y cumplía el criterio para la revisión crítica.
2. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 40.<sup>o</sup> periodo de sesiones (2017)<sup>2</sup>, convino en que el CCPFV trabajaría por correspondencia hasta el 41.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la Comisión (2018) a los efectos de establecer prioridades para su labor en relación con las propuestas de nuevos trabajos y los trabajos pendientes y presentar ante la Comisión un plan de trabajo para abordar su labor general durante el 41.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2018). En consecuencia, el CCPFV trabajó por correspondencia y, de acuerdo con la encuesta en línea, recomendó la aprobación del trabajo de revisión de la *Norma para la salsa picante de mango* (CXS 160 1987).
3. Al aprobar el trabajo recomendado por el CCPFV, la CAC, en su 41.<sup>o</sup> periodo de sesiones (2018)<sup>3</sup>, convino en establecer un GTE presidido por India y copresidido por Jamaica para iniciar el trabajo de revisión y actualización de la norma vigente para la salsa picante de mango.
4. Trece<sup>4</sup> países miembros (incluida una organización miembro) nominaron a sus expertos para que participaran en el trabajo de este GTE (nueve países miembros se registraron a través del foro electrónico). La lista de los participantes del GTE figura en el Apéndice II. El GTE comenzó su trabajo distribuyendo la primera versión de la propuesta de revisión de la Norma para la salsa picante de mango el 9 de octubre de 2018. En respuesta, solo contestó un país miembro (es decir, la copresidencia) informando que no tenía ninguna observación que formular. Posteriormente, se publicó un recordatorio en el foro del 2 de diciembre de 2018, para recabar observaciones. En respuesta, se recibieron las observaciones de dos países miembros (Estados Unidos de América y Tailandia).
5. El borrador se revisó en función de las observaciones recibidas de los países miembros y se procedió a distribuir la segunda versión propuesta del texto el 11 de enero de 2019. En respuesta a esta segunda

<sup>1</sup> REP17/PFV, párrs. 107-112

<sup>2</sup> REP17/CAC, párrs. 95-96

<sup>3</sup> REP18/CAC, párr. 88

<sup>4</sup> Brasil, Colombia, Ecuador, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, Irán, México, Perú, Reino Unido, República de Corea, Tailandia, Unión Europea

versión, se recibieron las observaciones de tres países miembros (Estados Unidos de América, Irán y Tailandia).

6. Se presenta aquí ante el comité, para su ulterior análisis, la versión revisada y finalizada a la luz de las observaciones recibidas de los participantes durante el proceso de consulta.

#### **DEBATE EN EL GRUPO DE TRABAJO**

7. La modificación principal y los puntos de debate fueron los siguientes:

- i. A partir de las observaciones recibidas de los miembros, se revisaron, según procediera, las disposiciones relativas a la descripción, los factores esenciales de composición, los aditivos alimentarios, el etiquetado, la higiene y el método de muestreo, de conformidad con el modelo común de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas.
- ii. Se han incluido secciones adicionales sobre “Clasificación de envases ‘defectuosos’” y “Aceptación del lote”, siguiendo el modelo más reciente de las normas del Codex para frutas y hortalizas en conserva.
- iii. Un miembro había propuesto reducir el contenido mínimo de ingredientes de fruta de 40 % a 35 % (m/m) y también suprimir el porcentaje mínimo del contenido de sólidos solubles totales. Sin embargo, estos valores son los existentes en el anteproyecto de la norma, y ambos requisitos son esenciales para lograr la consistencia deseada para este tipo de producto. Además, estos criterios no suponen impedimentos para el comercio, y otras normas existentes del Codex para productos similares también contienen este requisito. Por lo tanto, se propuso no modificar esta sección.
- iv. Dos miembros opinaron que este anteproyecto de norma no debe establecer el nivel de ceniza. Sin embargo, este requisito ya está contemplado en la norma existente. Por lo tanto, se propuso no modificar esta sección y dejarla entre corchetes para continuar el debate sobre ella.
- v. Un número reducido de miembros pidieron una justificación técnica para el uso de antiespumantes, colorantes y conservantes en este producto. Sin embargo, se observa que los antiespumantes, colorantes y conservantes ya están permitidos en la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA, CXS 192-1995), en la categoría de alimentos 04.1.2.6, “Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”)”, así como en la norma existente para la salsa picante de mango.
- vi. La Sección 4, relativa a las disposiciones sobre los aditivos alimentarios, se revisó según el modelo seguido en la última norma adoptada por el CCPFV. Además, los límites de algunos aditivos alimentarios (p. ej., los conservantes) figuran en la norma del producto, pero no en la NGAA y, en algunos casos, los límites son mayores que el establecido en la norma de carácter vertical.
- vii. Algunas disposiciones de la sección ‘Aditivos alimentarios’ mencionadas en la norma existente para la salsa picante de mango no son claras ni se ajustan al formato vigente de las normas de productos. La sección de aditivos alimentarios de la norma existente también especifica los límites de contaminantes, que es necesario suprimir de esa sección y abordar por separado en la sección de contaminantes, según la última versión del Manual de Procedimiento del Codex (26.<sup>a</sup> edición). Por lo tanto, se propone remitir las disposiciones sobre los aditivos alimentarios al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), a fin de que se las incluya y se las armonice en forma adecuada con la NGAA.

#### **RECOMENDACIÓN**

8. Se invita al CCPFV a examinar lo siguiente:

- i. Los cambios propuestos a la Norma para la salsa picante de mango existente, resaltados en negrita/subrayados y tachados, que figuran en el Apéndice I;
- ii. La propuesta de suprimir los aditivos alimentarios de la Sección 4.1 y de que estos se rijan por la NGAA, a fin de que la NGAA sea el único punto de referencia para las disposiciones sobre los aditivos alimentarios;
- iii. Pedir al CCFA que se incluyan y armonicen en forma adecuada con la NGAA aquellas disposiciones sobre aditivos alimentarios que aparecen entre corchetes [ ], y
- iv. Pedir al CCFA que se incluyan notas en la NGAA para autorizar niveles específicos de los aditivos alimentarios que aparecen entre llaves { } en la Sección 4.1 (p. ej., Nota XX: excepto para uso en la salsa picante de mango a 250 mg/kg, solo o en combinación, expresado como ácido benzoico).

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO  
CODEX STAN (160-1987)**

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

**Esta norma se aplica a la salsa picante de mango, como se define en la Sección 2 *infra* y destinada al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas o para ser reenvasada, en su caso.**

**1.2. DESCRIPCIÓN**

**1.2.1 Definición del producto**

Por salsa picante de mango se entiende el producto preparado con frutas en buen estado, lavadas y limpias de (*Mangifera indica* L.), que han sido peladas y cortadas en rebanadas, picadas, desmenuzadas o pulverizadas, y luego cocidas tratadas térmicamente con ingredientes básicos antes o después de ser encerradas herméticamente en recipientes a fin de evitar su deterioro.

**(1) preparado a partir de frutas de mango esencialmente en buen estado, maduras e inmaduras, frescas o conservadas, que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. No se elimina ninguno de sus elementos característicos esenciales. Se someten a operaciones de selección, recorte, lavado, pelado, corte y a otros tratamientos para eliminar cualquier maca (mancha), magulladura, parte superior, restos, corazones, pepitas (hueso/carozo), etc.;**

**(2) envasado con otros ingredientes facultativos según se indica en la Sección 3.1.2;**

**(3) tratado de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase o envase flexible, para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.**

**1.2.2 Tipos varietales**

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

**2.2 Formas de presentación**

**2.2.1 Salsa picante de mango elaborada únicamente con pulpa o pulpa triturada o ambas.**

**2.2.2 Salsa picante de mango con pulpa y trozos.**

**3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**

**3.1 Composición**

Contenido mínimo de ingredientes de fruta

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

**2.2-3.1.1 Ingredientes básicos**

**Mango y/o mango conservado**

**3.1.2 Otros ingredientes facultativos**

Edulcorantes nutritivos, miel, otras frutas y hortalizas, sal (cloruro sódico), especias y aderezos (tales como vinagre, cebolla, ajo y jengibre) y otros ingredientes alimentarios apropiados.

**a) Azúcares o productos alimentarios que confieren un sabor dulce, como la miel, el azúcar moreno sin refinar, el jarabe de dátil;**

**b) Especias y hierbas culinarias<sup>5</sup>**

**c) Sal comestible;**

**d) Otras frutas y hortalizas, como cebolla, ajo y jengibre; y**

**e) Otros ingredientes alimentarios apropiados, como vinagre, tamarindo, frutas secas y nueces, aceite comestible, etc.**

**3.2.3 Contenido mínimo de ingredientes de fruta**

---

<sup>5</sup> De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, en caso de estar disponibles.

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

### 3.3 Porcentaje mínimo de sólidos solubles totales

La proporción de los sólidos solubles totales deberá ser como mínimo del 50% m/m del producto acabado.

### 3.4 Criterios de calidad

3.4.1 Color: El producto deberá ~~tener el~~ **poseer un buen** color ~~normal~~ **razonablemente uniforme**, característico de la salsa picante de mango, **y deberá estar razonablemente exento de decoloración por oxidación u otras causas.**

3.4.2 Sabor: Deberá **poseer** ~~tener~~ el sabor y olor característicos de la salsa picante de mango y estar **razonablemente exento de** sabores u olores **objetables, metálicos o rancios** extraños al producto.

3.4.3 Consistencia: El producto deberá poseer una buena consistencia y hallarse razonablemente exento de materias fibrosas. Los trozos de fruta deberán poseer un tejido razonablemente tierno.

[3.4.4 Cenizas: la ceniza total y la ceniza insoluble en ácido clorhídrico no deberán superar el 5% m/m y el 0,5% m/m respectivamente].

#### **3.4.5. pH: El pH debe ser menor a 4,6.**

3.4.5.6 Defectos **y tolerancias:** ~~El número, tamaño y presencia de defectos, tales como semillas o partículas de las mismas, pieles o cualesquiera otras materias extrañas, no deberán ser tales que repercutan seriamente en el aspecto o comestibilidad del producto.~~ **El producto debe estar razonablemente exento de defectos, tales como semillas o partículas de estas, piel, tierra o cualquier otra materia extraña.**

### **3.5 Clasificación de envases “defectuosos”**

**Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, o de los requisitos concernientes al total de sólidos, que se establecen en la sección 3.4, se considerarán “defectuosos”.**

### **3.6 Aceptación del lote**

**Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad relativos al total de sólidos de la Sección 3.3, y los criterios de calidad de la sección 3.4, cuando el número de envases “defectuosos” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.**

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1 Sólo las clases de aditivos indicadas pueden emplearse en los productos amparados por esta norma.**

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

**4.3 Disposiciones específicas relativas a los aditivos alimentarios para el producto amparado por esta norma:**

3.1. Acidificantes	–Dosis máxima en el producto final
3.1.1 Ácido cítrico	Para mantener el pH a un nivel no superior a 4,6 si el producto está pasteurizado térmicamente, o limitada por las BPF si el producto está esterilizado térmicamente.
3.1.2 Ácido acético	
[3.2 Sustancias conservadoras	
3.2.1 Metabisulfito de sodio	100 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como SO <sub>2</sub> .]
[3.2.2 Metabisulfito de potasio	100 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como SO <sub>2</sub> . ]
{3.2.3 Benzoato de sodio y de potasio	250 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como ácido}.

{3.2.4 Parahidroxibenzoatos de metilo, etilo y propilo	250 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como ácido}.
3.2.5 Ácido sórbico	1000 mg/kg
4. CONTAMINANTES	
Plomo (Pb)	1 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg calculado como Sn

]

## **5. CONTAMINANTES**

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

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

## **6. HIGIENE**

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

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

## **7.-PESOS Y MEDIDAS**

### **7.1 Llenado del envase**

#### **7.1.1 Llenado mínimo**

**El envase debería llenarse bien con el producto, que debería ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20° C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.**

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

#### **7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”**

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

#### **7.1.3 Aceptación del lote**

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

## **6-8. ETIQUETADO**

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

### **8.1.1 El nombre del producto será:**

**(a) “Salsa picante de mango” u otros nombres de conformidad con la composición.**

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

**(c) Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 2.1.1 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 DECLARACIÓN DEL PORCENTAJE DE SÓLIDOS SOLUBLES NATURALES TOTALES (opcional)**

**El porcentaje del contenido total de sólidos solubles podrá figurar en la etiqueta en cualquiera de las formas que se describen a continuación:**

**(a) El porcentaje mínimo del contenido total de sólidos solubles naturales (ejemplo: “Contenido mínimo de sólidos: 20%”).**

**(b) Un contenido total de sólidos solubles naturales que oscile dentro de un margen del 2 % (ejemplo: “Sólidos: 20 % a 22 %”).**

Además de los requisitos que figuran en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985)<sup>1</sup>, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 6.1 Nombre del alimento

El nombre del producto que habrá de indicarse en la etiqueta será "salsa picante de mango".

#### 6.2 Requisitos obligatorios adicionales

De conformidad con la Norma General

##### 6.2.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes

De conformidad con la Norma General

##### 6.2.2 Alimentos irradiados

De conformidad con la Norma General

#### 6.3 Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios

De conformidad con la Norma General

#### 8.2.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Además de los requisitos que figuran en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados

(CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.4. ~~2.1~~ La información sobre el etiquetado, especificada anteriormente, se facilitará o bien en el envase, o bien en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, que deberán figurar en el envase.

6.4. ~~2.2~~ La identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, a condición de que dicha señal pueda identificarse claramente con los documentos que acompañan el envase.

6.4. ~~2.3~~ Los embalajes que contengan alimentos preenvasados en unidades pequeñas (véase la Norma General), deberán estar etiquetados cabalmente.

**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

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

<sup>1</sup>En adelante denominada "Norma General".

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

<u>600 o menos</u>	<u>6</u>	<u>1</u>
<u>601 - 2 000</u>	<u>13</u>	<u>2</u>
<u>2 001-7 200</u>	<u>21</u>	<u>3</u>
<u>7 201 - 15 000</u>	<u>29</u>	<u>4</u>
<u>15 001-24 000</u>	<u>38</u>	<u>5</u>
<u>24 001-42 000</u>	<u>48</u>	<u>6</u>
<u>más de 42 000</u>	<u>60</u>	<u>7</u>

**PLAN DE MUESTREO (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)****EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)**

<b><u>Tamaño del lote (N)</u></b>	<b><u>Tamaño de la muestra (n)</u></b>	<b><u>Número de aceptación (c)</u></b>
<b><u>4 800 o menos</u></b>	<b><u>13</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>4 801 - 24 000</u></b>	<b><u>21</u></b>	<b><u>3</u></b>
<b><u>24 001-48 000</u></b>	<b><u>29</u></b>	<b><u>4</u></b>
<b><u>48 001-84 000</u></b>	<b><u>38</u></b>	<b><u>5</u></b>
<b><u>84 001 - 144 000</u></b>	<b><u>48</u></b>	<b><u>6</u></b>
<b><u>144 001-240 000</u></b>	<b><u>60</u></b>	<b><u>7</u></b>
<b><u>más de 240 000</u></b>	<b><u>72</u></b>	<b><u>8</u></b>

**EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)**

<b><u>Tamaño del lote (N)</u></b>	<b><u>Tamaño de la muestra (n)</u></b>	<b><u>Número de aceptación (c)</u></b>
<b><u>2 400 o menos</u></b>	<b><u>13</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>2 401 - 15 000</u></b>	<b><u>21</u></b>	<b><u>3</u></b>
<b><u>15 001-24 000</u></b>	<b><u>29</u></b>	<b><u>4</u></b>
<b><u>24 001-42 000</u></b>	<b><u>38</u></b>	<b><u>5</u></b>
<b><u>42 001-72 000</u></b>	<b><u>48</u></b>	<b><u>6</u></b>
<b><u>72 001 - 120 000</u></b>	<b><u>60</u></b>	<b><u>7</u></b>
<b><u>más de 120 000</u></b>	<b><u>72</u></b>	<b><u>8</u></b>

**EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)**

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

**LISTA DE PARTICIPANTES DEL GTE**

**Presidencia:** Shri P. Karthikeyan, Deputy Director, National Codex Contact Point, Food Safety and Standards Authority of India

**Copresidencia:** Miss Tafara Treshawna Smith, Bureau of Standards Jamaica, Jamaica

<b>N.º</b>	<b>Miembros del grupo</b>	<b>Organización y país</b>
1.	Andre-bispo	Ministério da Agricultura, Brasil
2.	Tania Daniela Fosado Soriano	Secretaría de Economía, México
3.	Miguel Alejandro Ortiz Armas	Ministerio de Salud Pública, Ecuador
4.	Zohre Pouretedal	Isiri, Irán
5.	Korwadee Phonkliang	Ministry of Agriculture and Cooperatives, Tailandia
6.	Gabriel Vizcarra Castillo	SENASA/MINAGRI (Ministerio de Agricultura), Perú
7.	Susán Dioses Córdova	SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria)/PERÚ
8.	Yoye Yu	MAFRA, República de Corea
9.	Eun Mi, Park	Ministry of Food and Drug Safety, República de Corea
10.	Ah-Young Yoo	Ministry of Food and Drug Safety, República de Corea
11.	Maria Theresa C. Cerbolles	Food and Drug Administration, Department of Health, Filipinas
12.	Sophie Gallagher	Department Environment Food and Rural Affairs, Reino Unido
13.	Michelle McQuillan	DEFRA, Reino Unido
14.	Dorian A Lafond	International Standards Coordinator, Washington D.C, Estados Unidos de América
15.	Noha Mohammed Atyia	Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS), Ministry of Trade and Industry, Egipto
16.	Barbara Moretti	Comisión Europea
17.	Luz Dary Santamaria Zapata	ICONTEC - Colombia