



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

51.ª reunión

Región Administrativa Especial de Macao (República Popular China), 8-13 de abril de 2019

REVISIÓN DE LA CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS:

CATEGORÍA D: PRODUCTOS ALIMENTICIOS ELABORADOS DE ORIGEN VEGETAL (EN EL TRÁMITE 4)

Observaciones en el trámite 3 en respuesta a la carta circular CL 2019/02-PR
presentadas por Australia, Canadá, China, Egipto y Ghana

Australia

Australia se complace en presentar las siguientes observaciones en respuesta a las cartas circulares relativas a la revisión de la Clasificación de alimentos y piensos.

CL 2019/02-PR Revisión de la Clasificación de alimentos y piensos (CXM 4-1989), Categoría D: Productos alimenticios elaborados. Solicitud de observaciones en el trámite 3.

Australia considera que los siguientes productos deben añadirse a la lista de productos forrajeros:

Producto forrajero	Observación / subgrupo potencial
Grano de cerveza	Grupo 052 subgrupo AM 3309 o grupo 065
Harina de coco	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Fracciones de maíz aspirado en grano	Grupo 065
Harina de maíz machacado = mezcla de salvado de maíz, endospermo y germen de maíz producido durante la molienda del maíz	Grupo 065
Gluten de maíz	Grupo 065
Harina de gluten de maíz	Grupo 065
Residuo desecado de destilería	Grupo 052 subgrupo AM 3309 o grupo 065
Harina de semillas de linaza /lino	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Extracto de hemicelulosa (melazas de madera)	
Harina de semillas de altramuz	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Harina de germen de maíz	Grupo 065
Cáscaras de salvado de avena/de avena	Grupo 059 y 065
Harina de palmiste (torta, granos, por expulsor)	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Harina de maní	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Semillas de colza (canola), cáscaras	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Semillas de colza (canola), harina	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Semillas de sésamo, harina	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Semillas de cártamo, harina	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Fracciones de sorgo aspirado en grano	Grupo 065
Bagazo de caña de azúcar = residuo fibroso de pulpa desecada que queda después de triturar los tallos de la caña de azúcar para extraer su jugo	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Orujo de tomate	Grupo 052 subgrupo AM 3309
Fracciones de trigo en grano aspirado	Grupo 065
Harina de gluten de trigo	Grupo 065

Categoría D

Tipo 13 Productos derivados comestibles de origen vegetal

Grupo 068 Aceites vegetales, comestibles (o refinados)

Australia observa que varios aceites importantes no figuran actualmente en la clasificación. Es necesario considerar otros aceites, como el aceite de pepitas de uva y el aceite de salvado de arroz, así como diferentes aceites de nueces (macadamia, nuez de nogal, etc.) que son comercializados y consumidos.

Aceite de almendra
Aceite de aguacate refinado
Aceite de ricino refinado
Aceite de coco refinado, seco
Aceite de coco sin refinar, prensado por expulsor en seco, virgen
Aceite de pepitas de uva
Aceite de avellana
Aceite de macadamia
Aceite de mostaza
Aceite de pacanas
Aceite de salvado de arroz refinado
Aceite de semillas de té
Aceite de nueces de nogal

Australia sugiere que los aceites mencionados anteriormente deben añadirse al Grupo 68 o, alternativamente, crear un nuevo grupo.

Canadá

INFORMACIÓN GENERAL

El GTE para las Revisiones de la Clasificación del Codex de alimentos y piensos inició el trabajo sobre el Tipo 12 - Productos derivados comestibles de origen vegetal en la Categoría D (Alimentos procesados de origen vegetal), de acuerdo con los términos de referencia encomendados por la CCPR50.

La categoría D consta de cuatro tipos:

- Tipo 12 - Productos alimenticios secundarios de origen vegetal
- Tipo 13 - Productos derivados comestibles de origen vegetal
- Tipo 14 - Alimentos manufacturados (de un solo ingrediente) de origen vegetal
- Tipo 15 - Alimentos manufacturados (de varios ingredientes) de origen vegetal

Como los tipos 12 y 13 tienen la estrecha relación de que los productos de estos tipos provienen del mismo producto agrícola primario, el Tipo 14 no contiene productos y el Tipo 15 contiene un número limitado de productos, el trabajo abarca toda la Categoría D, y no solo de Tipo 12.

ESTADO ACTUAL

Las revisiones propuestas de la Categoría C se resumen en el Apéndice 1 de CX/PR 19/51/7.

Se ha invitado a los miembros del CCPR a examinar la Categoría D revisada (Alimentos elaborados de origen vegetal) (Apéndice I), teniendo en cuenta las conclusiones y recomendaciones relativas a la revisión de la Categoría C (Productos forrajeros primarios) y las propuestas para la transferencia de productos elaborados de la Categoría D a la Categoría C en los documentos de trabajo pertinentes de los temas 7(b) y 7(c) del programa.

Posición del Canadá sobre la Categoría D revisada

- Como miembro del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la Revisión de la Clasificación, el Canadá presentó observaciones a través de este grupo de trabajo sobre las revisiones de la Categoría D, específicamente en relación con la incorporación de nuevos productos y la reubicación de productos forrajeros elaborados de la Categoría D (Productos alimenticios elaborados de origen vegetal) a la Categoría C (Productos forrajeros primarios).
- El Canadá está de acuerdo con los productos adicionales incluidos en el Tipo 12 y el Tipo 13, y los productos del Tipo 13 que fueron trasladados a la Categoría C (Productos forrajeros primarios).
- Se observa que el GTE no propuso cambios para el Tipo 14 ni el Tipo 15.

China

1 China sugiere que al Grupo 055 Frutas desecadas se añadan cinco productos.

1.1 Espino chino, desecado: este producto se elabora a partir de HS 3310 Espino chino (*Crataegus pinnatifida* Bunge). El núcleo se retira, se corta en pedazos y luego se escalda en agua hirviendo antes del secado, o se seca directamente. Su forma es redonda y escamosa, y la superficie es arrugada, la pulpa es de color amarillo oscuro a marrón claro. Tiene un ligero aroma y un sabor amargo y es ligeramente dulce.

1.2 Banano, desecado: un banano (FI 0327 banano) (Subsp y cultivares de. *Musa* ssp. e híbridos) se pela y se fumiga con azufre, a continuación se seca mediante aire caliente para obtener el producto elaborado.

1.3 Coco, desecado: la pulpa de coco fresco (FI 2580 coco, tierno) (*Cocos nucifera* L.) del coco pelado se corta en trozos con una máquina de cortar u otra maquinaria adecuada, y luego se calienta en un secador de calor indirecto, hasta reducir el contenido de humedad a aproximadamente el 3%.

1.4 Piña, desecada: la piña (FI 0353 Piña) (*Ananas comosus*(L.) Merrill) se trata para eliminar la piel y se corta la pulpa, se remoja en una solución de NaCl durante un período de tiempo, y luego se drena y se seca.

1.5 Durian, desecado: la pulpa de durian fresco (FI 0334 Durian) (*Durio zibethinus* L.) se seca por liofilización. Es decir, la pulpa de la fruta fresca se coloca en un secador por liofilización, e inmediatamente después se congela rápidamente, por lo que la humedad de la pulpa se transforma en granos de hielo. A continuación, la fruta desecada congelada se sublima en un recipiente al vacío, que convierte el hielo directamente en vapor, y se obtiene el durian desecado con menor contenido de agua.

2 China sugiere que al Grupo 056 Hortalizas desecadas se añadan dos productos.

2.1 Okra, desecada: la okra fresca (VO 0442 Okra) (*Abelmoschus esculentus*(L.) Moench.) se hierva ligeramente en agua y se seca al sol. Puede comerse después de la cocción o el remojo.

2.2 Azucena, desecada: durante el período de floración de la azucena (VA 2600 Azucena (*Hemerocallis fulva* (L.) L.; *H. menor* Mill; *H. citrina* Baroni; *H. lilioasphodelus*L.) se recogen los capullos de las flores, se lavan y se hierven en agua hirviendo. Después, se seca al sol o en un horno.

3 China sugiere que al Grupo 066 Tés se añadan tres productos.

3.1 Té folio *Cyclocaryze Paliurus* (las hojas del árbol como el té):



Cyclocarya paliurus (Batal.)Iljin.[*Pterocarya paliurus* Batal.;*P.micropaliurus* T soong]
<https://en.wikipedia.org/wiki/Cyclocarya>

Las hojas del árbol de *Cyclocaryze Paliurus* pueden consumirse como una especie de té. Pueden consumirse las hojas frescas y las hojas secas. Sin embargo, como las hojas frescas no son fáciles de transportar o almacenar, el producto generalmente se encuentra en forma seca. Se cosecha en primavera y verano. Al igual que el té, tiene las funciones de despejar el calor y es desintoxicante, saciar la sed y reducir la presión arterial.

3.2 Té Noble Dendrobium (té de hierbas)



Dendrobium nobile Lindl.

https://en.wikipedia.org/wiki/Dendrobium_nobile

<https://www.wisegeek.com/what-are-the-medical-uses-of-dendrobium-nobile.htm>

Té Noble Dendrobium (té de hierbas): el dendrobium seco (Dendrobium nobile Lindl) se obtiene mediante el secado de dendrobium fresco; se utiliza como una especie de té de hierbas. Tiene la función de reducir el calor interno, enriquecer la saliva para beneficiar a la faringe, humedecer los intestinos y estimular el efecto de purga, y reduce la toxicidad pulmonar.

3.3 Té de crisantemo (té de flor, té perfumado):



Chrysanthemum morifolium (conocido también como **margarita del florista**^[1] y **madre resistente de jardín**^[2]) es una especie de plantas perennes de la familia Asteraceae.

<http://www.epharmacognosy.com/2012/04/chrysanthemum-flower-juhua.html>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Chrysanthemum>

En algunas partes de Asia, las flores amarillas o blancas del crisantemo de la especie *C. morifolium* se hierven para hacer té. La bebida resultante se conoce simplemente como té de crisantemo (菊花茶, pinyin: júhuāchá, en chino).

El té de crisantemo se elabora recogiendo las flores frescas para secarlas a la sombra después del curado al vapor. El té de crisantemo, de sabor dulce y amargo, con la propiedad de enfriar, tiene la función de despejar el calor, la visión hepática, es desintoxicante, antiflogístico, etc.

4. China sugiere eliminar la palabra "verde" en DT 1114 Té, verde, negro (negro, fermentado y desecado), en la página 10 de CX/PR 19/51/7, porque ya hay un producto de DT1116 Té, verde.

5 China sugiere que al Grupo 078 Productos manufacturados a base de cereales de varios ingredientes se añadan dos productos.

5.1 Pan al vapor (panecillos al vapor):



https://en.wikipedia.org/wiki/Steamed_bread

El pan al vapor es una especie de pan, que se hace normalmente de trigo, que se prepara al vapor en lugar de mediante el horneado. El pan al vapor se produce y consume en todo el mundo. En la cocina china, el mantou es un alimento básico del norte de China, donde se utiliza hasta el 70% de la producción de harina de la región para su elaboración. [1] En la actualidad, en China hay muchas variaciones de mantou, por ejemplo mantou integral, mantou de leche y mantou de batata. El wotou es otro pan al vapor originario del norte de China. En la cocina sudafricana, una serie de grupos elaboran pan al vapor, como el ujeqe zulú que se puede comer solo o con sopa de tomate.[2] Los panes al vapor sudafricanos se hacen normalmente en casa para consumirlos en el mismo día, pero la investigación sobre la producción comercial sigue avanzando, con la ayuda de los desarrollos de la producción en masa de pan al vapor chino.[3] En la cocina estadounidense, un ejemplo de pan al vapor es el pan marrón de Boston, un alimento dulce que puede consumirse como postre.[4]

5.2 Fideos:



<https://en.wikipedia.org/wiki/Noodle>

Los fideos son masa sin levadura que se estira, extruida o aplanada y cortada en una variedad de formas que, por lo general, incluyen, tiras largas y delgadas, u ondas, hélices, tubos, cuerdas, o conchas, o plegada sobre otras formas, o cortadas en otras formas. Los fideos se suelen cocinar en agua hirviendo, a veces con adición de aceite de cocina o sal. A menudo se fríen o se fríen sumergidos en aceite. Los fideos se sirven a menudo con una salsa de acompañamiento o en sopa. Los fideos pueden ser refrigerados para guardarse un corto período de tiempo o secarse y almacenarse para uso futuro. La composición del material o el origen geocultural deben especificarse cuando los fideos se sometan a debate. Los fideos son un alimento básico en muchas culturas.

Principal ingrediente: trigo, arroz, trigo sarraceno y otros

6 Página 1, CX/PR 19/51/7, Tipo 14, debe ser Alimentos manufacturados (de un solo ingrediente de origen vegetal).

Egipto

Egipto está de acuerdo con la clasificación mencionada en los siguientes documentos:

Documento N.º CL 2019/02-PR relacionado con: Revisión de la Clasificación de alimentos y piensos (CXM 4-1989), Categoría D: Productos alimenticios elaborados de origen vegetal; solicitud de observaciones en el trámite 3

Ghana

Posición: Ghana apoya la clasificación propuesta de la categoría D, el Tipo 12 - Productos alimentarios secundarios de origen vegetal, el Tipo 13 - Productos derivados comestibles de origen vegetal, el Tipo 14 - Alimentos manufacturados (de un solo ingrediente) de origen vegetal y el Tipo 15 - Alimentos manufacturados (de varios ingredientes) de origen vegetal.

Justificación: los tipos propuestos son consistentes con los principios acordados para la agrupación de cultivos.