

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS S



**Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación**



**Organización
Mundial de la Salud**

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

REP11/PFV

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
34º Período de sesiones
Ginebra, Suiza, del 4 al 9 de julio de 2011**

**INFORME DE LA 25ª REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
Denpasar, Bali, Indonesia
Del 25 al 29 de octubre de 2010**

NOTA: Este informe incluye la carta circular del Codex 2010/52-PFV.

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

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

CX 5/5.2

CL 2010/52-PFV
Noviembre de 2010

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

De: Secretario de la
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Correo electrónico: codex@fao.org,
Fax: +39 06 57054593
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma, Italia

Asunto: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 25ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (REP11/PFV)

Aquí se adjunta el informe de la 25ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. Dicho informe será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 34º período de sesiones (que se celebrará en Ginebra, Suiza, del 4 al 9 de julio de 2011).

PARTE I: ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 34º PERÍODO DE SESIONES

Enmienda propuesta al Manual de Procedimiento

1. Enmienda propuesta al mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (párr. 8, Apéndice II).

Se invita a los Gobiernos que deseen formular observaciones sobre este asunto, a hacerlo por escrito, de preferencia por correo electrónico, a la dirección citada, antes del 28 de febrero de 2011.

Anteproyectos de normas en el trámite 5/8 del procedimiento

2. Anteproyecto de Norma del Codex para el Coco Desecado (revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991) (párr. 45, Apéndice III).
3. Anteproyecto de Anexo sobre Algunas Setas (revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981) (*para su inclusión en la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva*) (párr. 84, Apéndice IV).
4. Anteproyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva (revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003) (párr. 95, Apéndice V).

Se invita a los Gobiernos y a los organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones en relación con los documentos citados, a hacerlo por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de las normas del Codex y textos afines* (Parte 3 – Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), de preferencia por correo electrónico, a la dirección citada, antes del 28 de febrero de 2011.

PARTE II: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

5. Disposiciones sobre medios de cobertura para hortalizas encurtidas en la Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas (párr. 122).
6. Métodos de análisis pertinentes para su inclusión en la Norma del Codex para el Puré de Manzanas en Conserva (párr. 125).

Se invita a los Gobiernos y a los organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones sobre estos asuntos, a hacerlo por escrito, de preferencia por correo electrónico, a la dirección citada, antes del 30 de abril de 2012.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 25ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN O EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 34º PERÍODO DE SESIONES

Anteproyectos de normas para aprobación en el trámite 5/8

El Comité acordó remitir el:

- Anteproyecto de Norma del Codex para el Coco Desecado (revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991) (párr. 45, Apéndice III);
- Anteproyecto de Anexo para Algunas Setas (revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981) (*para su inclusión en la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva*) (párr. 84, Apéndice IV);
- Anteproyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva (revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003) (párr. 95, Apéndice V);

Otros asuntos para aprobación

- El Comité acordó remitir la Enmienda propuesta al mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (párr. 8, Apéndice II);

Propuestas para nuevos trabajos

El Comité acordó remitir a la Comisión del Codex Alimentarius, por medio del Comité Ejecutivo, las propuestas para los siguientes nuevos trabajos sobre:

- Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas Congeladas Rápidamente; y
- Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Frutas en Conserva (párrs. 116 - 117).

Asuntos de Interés para la Comisión del Codex Alimentarius

El Comité acordó lo siguiente:

- devolver el Anteproyecto de Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa (revisión de la Norma CODEX STAN 66-1981) al trámite 2 para que se vuelva a redactar, a fin de recabar observaciones en el trámite 3 y ser examinado nuevamente en su próxima reunión (párrs. 62 - 64);
- devolver el Anteproyecto de Planes de Muestreo del Codex incluidas las disposiciones metrológicas para el control del peso escurrido mínimo de las conservas de frutas y hortalizas en líquido de cobertura al trámite 2 para que se vuelva a redactar, a fin de recabar observaciones en el trámite 3 y ser examinado nuevamente con el entendimiento de que si no puede llegarse a ningún acuerdo sobre el texto revisado, el trabajo sobre este tema será suspendido en su próxima reunión (párrs. 104 - 105);
- examinar disposiciones adicionales sobre aditivos alimentarios en varias frutas y hortalizas elaboradas, en su próxima reunión (párrs. 40, 63 y 107);
- solicitar observaciones sobre disposiciones relativas a los medios de cobertura para las hortalizas encurtidas, para su inclusión en la Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas, en vista de la interrupción del trabajo sobre las Directrices para Medios de Cobertura para Hortalizas en Conserva, para ser examinadas en su próxima reunión (párr. 122);
- incluir métodos de análisis en la Norma del Codex para el Kimchi y los Productos Acuosos de Coco tal como fueron ratificados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (párr. 124);
- pedir observaciones sobre métodos de análisis para el puré de manzanas para su inclusión en la Norma del Codex para el Puré de Manzanas en Conserva para ser examinadas en su próxima reunión (párr. 125);
- suspender la Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas elaboradas (párr. 118);
- examinar propuestas para nuevos trabajos sobre la posible ampliación de la aplicación territorial de la Norma Regional del Codex para Productos de Ginseng y la elaboración de una Norma del Codex para bebidas a base de agua aromatizadas químicamente (párrs. 120 y 129).

Asuntos remitidos a otros comités del Codex

Comité Ejecutivo

- El Comité reafirmó su decisión anterior de no elaborar ningún criterio específico adicional para el establecimiento de prioridades de trabajo, debido a que los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos eran suficiente para establecer prioridades para trabajos futuros (párr. 18).

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

- El Comité aclaró varias cuestiones planteadas por el CCMAS con respecto a los métodos de análisis y muestreo para las frutas y hortalizas elaboradas, es decir, la aplicación de planes de muestreo (NCA = 6,5) para la aceptación de lotes en el caso de las confituras, jaleas y mermeladas y para algunas hortalizas en conserva; la determinación de impurezas minerales (arena) para las hortalizas en conserva (palmitos); y la determinación del peso escurrido para los tomates en conserva (de estilo machacado) (párrs. 10, 13 y 15).

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

- El Comité no pudo llegar a un consenso sobre el tipo de asesoramiento que debiera dar, debido a que hubo una variedad de opiniones sobre el asunto de los nombres comunes normalizados modificados (párr. 21).

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

- El Comité acordó remitir las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el coco desecado, las setas en conserva y los brotes de bambú en conserva para ser ratificadas por el CCFA, incluidas algunas cuestiones generales a este respecto (párrs. 36, 37, 38, 74, 76, 81 y 89).

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	iii
Informe de la 25ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	1
Estado de los trabajos	16
	Párrafo(s)
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 COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)	5 - 21
ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 4	
Anteproyecto de Norma del Codex para el Coco Rallado Desecado (revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991) (Tema 3 del programa)	22 – 45
Anteproyecto de Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa (revisión de la Norma CODEX STAN 66-1981) (Tema 4 del programa)	46 – 64
Anteproyecto de Norma del Codex para las Setas en Conserva (Revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981) - Para su inclusión en la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva (Tema 5(a) del programa)	65 – 84
Anteproyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva (Revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003) (Tema 5(b) del programa)	85 – 95
Anteproyecto de Planes de Muestreo del Codex incluidas las disposiciones metrológicas para el control del peso escurrido mínimo de las conservas de frutas y hortalizas en líquido de cobertura (Tema 6 del programa)	96 – 105
DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS – Disposiciones adicionales para su incorporación en algunas normas adoptadas (Tema 7 del programa)	106 – 108
LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 8 del programa)	
Examen de la revisión de normas del Codex relativas a las frutas y hortalizas congeladas rápidamente y normas restantes del Codex relativas a las frutas en conserva (Tema 8(a) del programa)	109 - 117
Propuestas de enmiendas a la lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas elaboradas (Tema 8(b) del programa)	118 - 120
OTROS ASUNTOS (Tema 9 del programa)	
Cuestiones relativas a algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (Tema 9(a) del programa)	121 - 125
Propuestas para nuevos trabajos sobre bebidas a base de agua aromatizadas químicamente (Tema 9(b) del programa)	126 - 129
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 10 del programa)	130 - 131

LISTA DE APÉNDICES

	Página
APÉNDICE I: Lista de participantes	17
APÉNDICE II: Enmienda propuesta al mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	25
APÉNDICE III: Anteproyecto de Norma del Codex para el Coco Desecado (Revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991)	26
APÉNDICE IV: Anteproyecto de Anexo para Algunas Setas (Revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981) Para su inclusión en la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva	32
APÉNDICE V: Anteproyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva (Revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003)	36

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas celebró su 25ª reunión en Bali, Indonesia, del 25 al 29 de octubre de 2010 por amable invitación de los gobiernos de Estados Unidos de América e Indonesia. El Sr. Richard Boyd, de los Estados Unidos de América, presidió la reunión, y el profesor Purwiyatno Hariyadi, de Indonesia, desempeñó la función de vicepresidente. Asistieron a la reunión 70 delegados de 26 países miembros, una organización miembro y observadores de tres 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 el Dr. Alex SW Retraubun, Viceministro de Industria. Asimismo, el Dr. Alex Bambang Setiadi, Director General de la Agencia Nacional de Normalización de Indonesia, la Dra. Karen Hulebak, Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, y la Sra. Karen Stuck, Directora de la Oficina de Codex en EE.UU., dirigieron unas palabras a los participantes de la reunión. Los oradores destacaron la importancia de la labor del Comité en relación con el cumplimiento del doble mandato de Codex, es decir, proteger la salud de los consumidores y asegurar las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Se señaló que ésta era la primera reunión del CCPFV que tenía "coanfitriones" y que, para Indonesia, esto tenía importancia especial para continuar promoviendo a Codex entre todos los interesados, incluso en el ámbito político. Indonesia también es un productor y exportador importante de productos de frutas y hortalizas elaboradas y, como tal, consideraba sumamente importante la armonización de sus normas con las de Codex a fin de aumentar las oportunidades para la comercialización de sus productos en el ámbito internacional.

División de competencias

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 Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius¹.

ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

4. El Comité aprobó el Programa provisional como programa de trabajo para la reunión. Asimismo, se acordó debatir una propuesta para la elaboración de una Norma para bebidas a base de agua aromatizadas químicamente bajo el Tema 10 del programa, Otros asuntos.

CUESTIONES REMITIDAS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)³

5. El Comité tomó nota de los asuntos remitidos solamente para fines informativos y dio las siguientes respuestas en cuanto a preguntas específicas planteadas por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares:

ASIGNACIÓN DE LOS ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS Y HORTALIZAS Y PRODUCTOS AFINES AL COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

6. El Comité examinó la petición de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 32º período de sesiones (2009), de estudiar la modificación de su mandato para incluir los zumos (jugos) de frutas y hortalizas y productos afines teniendo en cuenta la disolución del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas y la finalización de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005) y en el marco del debate llevado a cabo por la Comisión en relación con la revisión de la estructura y los mandatos de los comités y grupos de acción del Codex.

7. Varias delegaciones indicaron que los zumos (jugos) de frutas y hortalizas eran un tipo de frutas y hortalizas elaboradas y que, por lo tanto, competen al mandato del Comité: que estos productos eran producidos y comercializados en gran medida; y que, aunque no se había previsto ninguna necesidad de un nuevo trabajo en esta etapa, tal vez podría haber necesidad de abordar en el futuro el mercado cada vez mayor de los zumos (jugos) de hortalizas y frutas tropicales mediante la revisión de la Norma general. La delegación de Brasil, en su función de país anfitrión del grupo de acción disuelto, expresó su buena disposición para dirigir cualquier futuro trabajo sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas y productos afines.

8. Basado en las consideraciones anteriores, el Comité acordó enmendar su mandato para incluir los zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas y productos afines, de conformidad con el mandato anterior del grupo de acción. Además, el Comité realizó lo que consideró ser cambios de redacción adecuados, de modo que el mandato refleje ahora el mandato real del Comité. El mandato revisado se presenta en el Apéndice II para ser aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 34º período de sesiones (2011).

¹ División de competencias entre la Unión Europea y sus estados miembros, conforme al párrafo 5, Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (CRD 7).

² CX/PFV 10/25/1.

³ CX/PFV 10/25/2; CX/PFV 10/25/2-Add.1 y observaciones de la UE (CRD 9); Brasil (CRD 21); y Kenia (CRD 23).

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO EN ALGUNAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**Aplicación de planes de muestreo con un NCA = 6,5 para la aceptación del lote en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas**

9. El Comité observó que el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en su 30ª reunión (2009), no pudo identificar el propósito de los planes de muestreo en los anexos de la Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas (CODEX STAN 296-2009) y la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (CODEX STAN 297-2009) y, por lo tanto, solicitó al Comité que aclarara a qué disposiciones en estas normas se aplican los planes de muestreo.

10. El Comité aclaró que las disposiciones para la aceptación del lote (planes de muestreo con un NCA de 6,5) en la Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas y en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva se aplicaban a las disposiciones que correspondían a los criterios de calidad (sección 3.3 para confituras, jaleas y mermeladas, y sección 3.2 para hortalizas en conserva) y al llenado mínimo (sección 7.1 para confituras, jaleas y mermeladas, y a las secciones 7.1.1 – 7.1.2 para hortalizas en conserva).

11. La delegación de la UE expresó la opinión de que la aplicación de planes de muestreo con un NCA de 6,5 era adecuada para disposiciones cualitativas, tales como aquellas relacionadas con los factores esenciales de composición y calidad. Sin embargo, la aplicación de planes de muestreo con un NCA de 2,5 sería más adecuada para disposiciones cuantitativas, tales como aquellas relacionadas con el llenado mínimo y el peso escurrido mínimo, que también coincidiría con las recomendaciones de la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML). Otras delegaciones opinaron que los planes de muestreo con un NCA de 6,5 deberían aplicarse tanto a las disposiciones cualitativas como a las disposiciones cuantitativas, puesto que esto ya era una práctica establecida en el comercio. El Comité indicó que, bajo el tema 6 del programa, se examinaría un plan de muestreo específico para la aceptación del lote en relación con el peso escurrido mínimo (NCA = 2,5).

Determinación de impurezas minerales (arena) en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (palmitos)

12. El Comité tomó nota de que el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en su 30ª reunión, acordó pedir una aclaración sobre si el método ISO 762:1982 para la determinación de impurezas minerales en los palmitos en conserva debiera retenerse en vista de la ratificación del método AOAC 971.33 para la determinación de impurezas minerales en las hortalizas en conserva como método de Tipo I.

13. El Comité reconoció que ambos métodos eran equivalentes y que deberían retenerse en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. El Comité acordó retener el método AOAC 971.33 como el método general del Codex para la determinación de impurezas minerales (arena) en las frutas y hortalizas elaboradas (Tipo I) y retener el método ISO 762:1982 como un método alternativo.

Determinación del peso escurrido de los tomates en conserva (de estilo machacado)

14. El Comité recordó que, en su 24ª reunión (2008), había solicitado al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que ratificara el método AOAC 968.30 como el método para los tomates en conserva "de estilo machacado" con una nota al pie de página: "Usar un tamiz (criba) número 14 en vez de uno de '7/16' o número 8". El CCMAS, en su 31ª reunión (2010), aprobó esta petición pero solicitó una aclaración del Comité en cuanto al cambio en el tamaño del tamiz (criba) en comparación con el método AOAC original.

15. El Comité acordó informar al CCMAS de que el método AOAC 968.30 mencionaba un tamiz (criba) N° 8 para las hortalizas en conserva y una malla de tamiz de 7/16" para los tomates en conserva pero que, debido a la naturaleza de los tomates en conserva de estilo machacado, se necesitaba una malla de tamaño más pequeño, de tamiz (criba) N° 14, para medir el peso escurrido y que esto se basaba en datos empíricos.

NECESIDAD DE CRITERIOS ESPECÍFICOS EN LO RELATIVO A LA TOMA DE DECISIONES Y EL ESTABLECIMIENTO DE PRIORIDADES PARA NUEVOS TRABAJOS

16. El Comité recordó que en su 24ª reunión había examinado la Actividad 3.3 – Elaboración de criterios específicos para cada comité en lo relativo a la toma de decisiones y el establecimiento de prioridades, del Plan Estratégico del Codex 2008-2013, en el marco de la lista de prioridades para la normalización de las frutas y hortalizas elaboradas, y acordó no elaborar ningún criterio específico adicional para el establecimiento de prioridades de trabajo, reconociendo que los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos del Manual de Procedimiento eran suficientes para establecer prioridades para el futuro trabajo del Comité.

17. El Comité también indicó que el tener un uso más eficaz de los grupos de trabajo electrónicos entre reuniones y de los grupos de trabajo presenciales antes de las reuniones había facilitado el examen de las normas en la reunión plenaria y su posterior avance en el procedimiento de trámites y que, por lo tanto, deberían continuar siendo usados como un medio para avanzar el trabajo del Comité.

18. En vista de las consideraciones anteriores, el Comité reafirmó su decisión anterior de no elaborar ningún criterio específico adicional para el establecimiento de prioridades de trabajo, puesto que los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos del Manual de Procedimiento eran suficientes para establecer prioridades para su futuro trabajo.

USO DE NOMBRES COMUNES NORMALIZADOS MODIFICADOS PARA PROPÓSITOS DE DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES EN EL CONTEXTO DEL TRABAJO DEL CCPFV

19. Se informó al Comité de que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) estaba examinando actualmente, de conformidad con la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, si debiera o no modificar la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) a fin de permitir que los nombres normalizados establecidos en una norma se usen junto con una declaración comparativa o una declaración de propiedades nutricionales, y había invitado a los comités sobre productos a prestar asesoramiento, en particular en lo concerniente a la relevancia y las implicaciones para su trabajo de orientaciones horizontales o textos afines del CCFL sobre nombres comunes normalizados modificados para el propósito de declaraciones de propiedades nutricionales.

20. Algunas delegaciones, si bien apoyaban la necesidad de promover alimentos innovadores, saludables y nutritivos, opinaron que la manipulación de nombres de alimentos podría ser potencialmente engañosa para los consumidores que han llegado a esperar ciertas características esenciales y calidad de un producto con un nombre normalizado. Estas delegaciones señalaron que una orientación horizontal sobre el uso de nombres normalizados modificados no era una solución adecuada y que esto podría ser tratado más eficazmente dentro de los comités de productos, caso por caso. Otras delegaciones expresaron la opinión de que un trabajo de tal índole debería avanzar en el CCFL; que ya había productos comunes con distintos nombres en el mercado; y que el trabajo sobre nombres comunes normalizados modificados ofrecería orientación que podría utilizarse durante el nombramiento de productos.

21. El Comité no pudo llegar a un consenso sobre el tipo de asesoramiento a prestarse al CCFL debido a que hubo una variedad de opiniones sobre la cuestión de los nombres comunes normalizados modificados y el trabajo bajo debate en el CCFL.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL COCO RALLADO DESECADO (Revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991) (Tema 3 del programa)⁴

22. El Comité examinó un anteproyecto revisado basándose en el informe presentado por el grupo de trabajo sobre el coco rallado desecado, encabezado por Brasil, convenido antes de la reunión plenaria. El Comité aprobó los cambios propuestos por el grupo de trabajo y, además de algunos cambios de redacción, formuló las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones:

1. Ámbito de aplicación

23. El Comité acordó ampliar el ámbito de aplicación para que también se aplicara al coco desecado destinado a una elaboración ulterior, para satisfacer las prácticas del comercio actual. Además, se acordó usar el término "coco desecado" en vez de "coco rallado desecado" puesto que era una reflexión más exacta de la naturaleza del producto, el cual era más desmenuzado que rallado, debido a la tecnología utilizada en la actualidad. Este cambio se implementó en todo el documento, incluso en el título.

2. Descripción del producto

24. El Comité acordó diferenciar entre los dos tipos de productos de coco desecado en el comercio internacional, a saber, el coco desecado y el coco desecado con un contenido reducido de aceite; describir el coco desecado como un producto del que no se extrae aceite; y utilizar el término "coco desecado con contenido reducido de aceite" en vez de "coco desecado con bajo contenido de aceite" a fin de aclarar que el producto no era naturalmente bajo en aceite, sino que esto era una consecuencia de la extracción realizada a través de medios físicos.

3.1.1 Ingredientes básicos

25. El Comité acordó nombrar más correctamente al coco como el ingrediente básico, y abarcar las categorías del coco desecado en relación con su contenido de aceite en la sección 3.2.4 debido a que el contenido de aceite era un parámetro de calidad en vez de un ingrediente básico.

3.2.4 Definición de defectos y tolerancias

26. El nombre de esta sección se cambió a "características químicas y físicas" para reflejar su contenido con mayor exactitud; se cambiaron los títulos de las columnas a parámetros y requisitos, y se eliminó la segunda columna puesto que ésta se consideraba innecesaria, pero se transfirió el contenido de esta columna en el caso de los puntos (e) Materia vegetal extraña y (f) Materias extrañas a la primera columna, "parámetros", para definirlos de mejor manera.

27. Se acordó establecer el contenido de aceite para el coco desecado a un mínimo del 60% y para el coco desecado con aceite reducido a un nivel inferior al 60% pero no inferior al 35%, para reflejar la naturaleza de estos dos productos en relación con su contenido de aceite.

⁴ CX//PFV 10/25/3; CX//PFV 10/25/3-Add.1 (observaciones de Brasil, Colombia, Kenia, Malasia y los Estados Unidos de América). Informe del grupo de trabajo presencial sobre el coco rallado desecado (CRD 1). Observaciones adicionales de la UE (CRD 9); México (CRD 10); las Filipinas (CRD 12); Egipto (CRD 15); Ghana (CRD 17); y Kenia (CRD 20).

4. Aditivos alimentarios

28. El Comité sostuvo un largo debate sobre las opciones propuestas para esta sección que eran, ya sea una referencia a la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), o la inclusión de una lista de sólo aquellos aditivos de las clases funcionales identificadas que fueran de importancia tecnológica para los productos regulados por la Norma.

29. Algunas delegaciones estuvieron a favor de la referencia directa a la NGAA de conformidad con la opinión expresada por la Comisión, en su 28º período de sesiones, de que la NGAA debería ser el único punto de referencia autorizado para los aditivos alimentarios, y también de conformidad con la declaración general presentada en el formato para las normas sobre productos del Manual de Procedimiento.

30. Otras delegaciones opinaron que una referencia directa de tal índole a la NGAA no era adecuada, y que sólo debería incluirse una lista de aquellos aditivos que pertenecieran a las clases funcionales acordadas de relevancia tecnológica para el producto. Estas delegaciones señalaron que en la Categoría de alimentos 04.1.2.2 Frutas desecadas, a la que pertenece el coco desecado, se anotaban varias clases funcionales y aditivos alimentarios asociados que no estaban tecnológicamente justificados para emplearse en la producción del coco desecado. Se indicó que en la práctica, los sulfitos eran los únicos conservantes o antioxidantes utilizados y que no se necesitaba ningún otro conservante ni ninguna otra clase funcional debido a que el coco desecado era un producto de un solo ingrediente.

31. Con respecto a las dosis de los sulfitos, algunas delegaciones opinaron que la dosis máxima para el coco desecado debería ser de 200 mg/kg, en vez de 50 mg/kg como se indicaba en la NGAA, ya que esto era más aplicable para asegurar una vida útil más larga del coco desecado con un alto contenido de aceite, especialmente al tomar en cuenta que estos productos a menudo se transportaban sobre distancias muy largas antes de que pudieran ser sometidos a una elaboración ulterior en el país de importación. Se propuso que se redujera la dosis de 50 mg/kg para el coco desecado con aceite reducido.

32. Unas pocas delegaciones también expresaron la opinión de que, los antioxidantes, y en especial el ácido cítrico, se empleaban en la práctica y deberían incluirse a una dosis de BPF tal como se describe en el Cuadro 3 de la NGAA.

33. En relación con la propuesta de limitar el uso de los aditivos alimentarios a los sulfitos para esta categoría en particular, algunas delegaciones opinaron que entonces debería proporcionarse una justificación para la exclusión de otros aditivos, tales como los benzoatos y los ésteres de ascorbilo, que ya se habían acordado como inocuos y que estaban incluidos en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA. Se aclaró que los benzoatos no serían eficaces debido al pH de los productos, y que su uso podría resultar en "malos sabores". Asimismo, algunas delegaciones indicaron que los ésteres de ascorbilo funcionan como antioxidantes y que su uso no aportaría ninguna ventaja puesto que los sulfitos también podrían funcionar como antioxidantes.

34. Algunas delegaciones también expresaron la opinión de que el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), al examinar la incorporación de aditivos alimentarios en la NGAA para un alimento normalizado, debería consultar al comité de productos *activo* correspondiente sobre la justificación tecnológica antes de tomar una decisión. Estas delegaciones también opinaron que el proceso actual para la elaboración de la NGAA estaba claramente definido en el Manual de Procedimiento en la sección de *Directrices sobre la inclusión de disposiciones específicas en las normas y textos afines del Codex. Procedimiento para Examinar la Incorporación y Revisión de disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios*, pero que éste no estaba siendo observado. Dichas delegaciones, por lo tanto, solicitaron que el Comité considerara dar un recordatorio al CCFA sobre este procedimiento y, además, seguir los principios de la NGAA, en particular, el Principio 3.2 del Preámbulo de la NGAA.

35. A fin de entender mejor el proceso mediante el que los comités de productos debían realizar su trabajo al abordar los aditivos alimentarios, se aclaró que la sección sobre las *Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales* del Manual de Procedimiento describía el proceso mediante el que los comités de productos debían examinar los aditivos alimentarios en las normas sobre productos. El Comité comienza este proceso al examinar primero la NGAA con el propósito de incorporar una referencia a ésta en la Norma; o hacer propuestas para hacer adiciones, eliminaciones o modificaciones a la NGAA a fin de establecer una referencia de tal índole; o, en caso de que se considerara que una referencia no desempeñaba su propósito, el Comité podría preparar una propuesta al CCFA para examen y aprobación junto con una justificación sobre por qué una referencia general a la NGAA no sería adecuada en vista de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA.

36. Tomando en cuenta los procedimientos tal como se describen en la sección de *Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales* en el Manual de Procedimiento, el Comité acordó usar la referencia general a la NGAA para los conservantes, y solicitar al CCFA que limitara los conservantes para su uso en el coco desecado a los sulfitos y que cambiara la dosis máxima a 200 mg/kg para el coco desecado, indicando que la dosis máxima para la Categoría de alimentos 04.1.2.2 – Frutas desecadas, era de 1000 mg/kg, reteniendo la dosis de 50 mg/kg sólo para el coco desecado con aceite reducido, tal como se indicaba en la nota a pie de página 135 de la NGAA. Además, se acordó limitar los aditivos permitidos anotados en el Cuadro 3 de la NGAA al antioxidante, ácido cítrico.

37. Se acordó presentar la siguiente justificación al CCFA por las decisiones tomadas:

- El uso de los Benzoatos (SIN 210-213) y los Hidroxibenzoatos, Para- (SIN 214, 218) como conservantes podría no ser eficaz debido al pH del producto y también podría resultar en "malos sabores". Por ello, se cuestiona la justificación para el uso de los Benzoatos (SIN 210-213) y los Hidroxibenzoatos, Para- (SIN 214, 218) en el coco desecado.

- El uso de los Ésteres de ascorbilo (SIN 304, 305) no aporta ninguna ventaja en el coco desecado, y su función como antioxidante puede lograrse mediante el uso de los sulfitos.
- La dosis máxima de 200 mg/kg para los sulfitos como conservantes y antioxidantes está justificada para el "coco desecado" debido al alto contenido de aceite (más del 60%) de este producto. La dosis actual de 50 mg/kg es suficiente para el "coco desecado con aceite reducido".
- El uso del ácido cítrico está justificado como antioxidante.

38. Además, el Comité acordó solicitar al CCFA que consultara al CCPFV antes de que se propusieran cambios a las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios bajo las categorías de alimentos que corresponden a la competencia del CCPFV para asegurar que la justificación tecnológica se examine adecuadamente.

39. El acuerdo indicado anteriormente se concertó con el entendimiento de que se realizaría más trabajo para examinar más a fondo los aditivos anotados en el Cuadro 3 de la NGAA bajo las clases funcionales de antioxidantes y conservantes, y para proporcionar una justificación en vista de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA para su posible inclusión en o su continua exclusión de la Norma para el Coco Desecado. Asimismo, se acordó que el enfoque tomado no era un precedente para el enfoque con respecto a los aditivos alimentarios en otras normas bajo debate, sino una manera para permitir el avance de la Norma para el Coco Desecado.

40. En vista de la decisión anterior, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico, encabezado por la Unión Europea y copresidido por los Estados Unidos de América, abierto a todos los miembros y organizaciones en calidad de observadores, que trabajaría sólo en inglés, para realizar el trabajo descrito en el párrafo anterior.

9.1 Nombre del producto

41. En vista de la decisión tomada anteriormente para incluir al coco desecado con aceite reducido como otra categoría del coco desecado, se corrigió la sección 9.1.1 para permitir la designación del nombre de este producto.

42. La referencia a la sección sobre composición, tal como se indica en la sección 9.1.2, fue corregida, y en la sección 9.1.3, el término "categoría" se sustituyó con "clasificación por tamaño" para tener una correspondencia más exacta con la sección 2.2.

10. Métodos de análisis y muestreo

43. El Comité acordó proponer al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) que aprobara el método ISO 660:1996 para la acidez total del aceite extraído y que revocara el método correspondiente recomendado por Codex para la acidez total como se describía anteriormente en la Norma y, como una alternativa al método ISO, que aprobara el método AOCS Cd 3d-63. Debido a la revisión de la Norma, se eliminó el método de granulometría por ser considerado innecesario, y se acordó informar de ello al CCMAS.

44. En vista de los avances logrados, se acordó avanzar la Norma al trámite 5/8 para su aprobación final por la Comisión del Codex Alimentarius.

ESTADO DE APROBACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL COCO DESECADO

45. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Norma del Codex para el Coco Desecado (Revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991) al trámite 5/8 con la omisión de los trámites 6 y 7 para su aprobación final por la Comisión en su 34º período de sesiones (Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (Revisión de la Norma CODEX STAN 66-1981) (Tema 4 del programa)⁵

46. La delegación de la Unión Europea, en su función de líder del grupo de trabajo sobre las aceitunas de mesa, presentó el CRD 2 haciendo hincapié en las cuestiones clave debatidas en el grupo de trabajo presencial en relación con la revisión de la Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa, como sigue:

- Medios de cobertura (salmuera de acondicionamiento): la necesidad de tener los criterios detallados, tal como se describen en las secciones 3.1.3.1 y 3.1.3.2;
- Categorías comerciales: la idoneidad de incluir categorías (comerciales) de calidad en la Norma, tal como se describen en la sección 3.2.1;
- Defectos y tolerancias: la presentación del nivel de detalle para los defectos y tolerancias indicados en el cuadro, tal como se describen en la sección 3.2.4;
- Aditivos alimentarios: la viabilidad de hacer una referencia general a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la sección 4 o examinar propuestas para el uso de aditivos para su aprobación por el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y su anotación en la Norma.

⁵ CX/PFV 10/25/4; CX/PFV 10/25/4-Add.1 (Observaciones de Australia, Brasil, Kenia, Malasia, México, Sudáfrica, Tailandia y los Estados Unidos de América). Informe de la reunión del grupo de trabajo presencial sobre las aceitunas de mesa (CRD 2). Observaciones adicionales de la UE (CRD 9); México (CRD 10); Egipto (CRD 15); Perú (CRD 19); Kenia (CRD 20); y Turquía (CRD 22).

47. La delegación también resaltó las recomendaciones del grupo de trabajo en relación con las disposiciones para la higiene y los métodos de análisis como sigue:

- Higiene: las disposiciones en las secciones 6.1 y 6.2 abarcaban adecuadamente la inocuidad del producto y, por lo tanto, la sección 6.5 no era necesaria puesto que ya estaba abordada en el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979). Las disposiciones en las secciones 6.3 y 6.4 estaban más relacionadas con la calidad del producto y, por consiguiente, deberían transferirse a la sección 3 sobre factores esenciales de composición y calidad (las secciones 3.1.3 y 3.2 respectivamente).
- Métodos de análisis y muestreo: los métodos de análisis descritos en la Norma para la determinación de la acidez y el pH de la salmuera deberían eliminarse y reemplazarse con métodos más actuales elaborados por organismos internacionales reconocidos.

48. Se informó al Comité que el grupo de trabajo había reconocido que existían diferencias dentro del grupo de trabajo con respecto a cómo tratar la cuestión de los medios de cobertura, las categorías comerciales y la sección sobre defectos y tolerancias. Como una medida provisional, el grupo de trabajo colocó partes de estas secciones en un "área de retención", denominada informalmente como un "anexo" hasta que se tome una decisión sobre cómo debieran tratarse estas secciones en la Norma.

49. El Comité sostuvo un debate general sobre el enfoque a tomarse en la Norma para las Aceitunas de Mesa.

50. Al iniciar el debate, el presidente recordó al Comité su misión de examinar y simplificar las normas y de identificar aquellas características esenciales para garantizar la salud del consumidor y las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, y que el Comité tomara en cuenta el objetivo identificado en el Plan Estratégico del Codex de no tener disposiciones demasiado preceptivas, y reconocer también que las disposiciones sobre categorías comerciales no eran apropiadas para el Codex y que deberían acordarse entre los comerciantes.

51. A fin de iniciar el examen y el debate, y de identificar el sentido del Comité con respecto al resultado del grupo de trabajo, el presidente propuso que el Comité examinara tres opciones sobre cómo continuar:

- incluir todas las disposiciones tal como fueron propuestas originalmente por el grupo de trabajo electrónico en la Norma;
- identificar aquellas disposiciones que no eran esenciales para la Norma e incluirlas en anexos de la Norma, de forma similar a la presentación incluida en el CRD 2; o
- retener solamente aquellas disposiciones que se consideraban esenciales para su inclusión en la Norma.

52. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que la Norma debería enfocarse en las disposiciones esenciales sin la necesidad de anexos, y recordaron al Comité que el grupo de trabajo presencial no había recomendado anexos necesariamente, sino que los había usado como un mecanismo para retener las disposiciones hasta que pudiera llegarse a un acuerdo sobre si dichas disposiciones eran o no esenciales para la Norma. También se señaló que la información en el anexo del CRD 2 estaba más relacionada con categorías comerciales que no eran aplicables a las normas del Codex. Una de estas delegaciones señaló que la manera en la que la Norma actual para las aceitunas de mesa estaba estructurada con un anexo era aceptable, y también recordó al Comité sobre el estado de los anexos en relación con los Acuerdos de la OMC.

53. Otra delegación expresó la opinión de que el texto principal y los anexos eran igualmente importantes, y que al poner algunas disposiciones en un anexo daría la impresión de que dichas disposiciones eran menos importantes. Esta delegación propuso que el Comité debería examinar el contenido del anexo en el CRD 2 para examinar si se debieran reinsertar estas disposiciones en la Norma o eliminarlas según correspondiera.

54. Otras delegaciones y un observador estuvieron a favor de la retención de todas las disposiciones en la Norma, tal como fueron propuestas originalmente por el grupo de trabajo electrónico (CX/PFV 10/25/4), debido a que estas disposiciones contenían información básica, tal como las propiedades físicas y químicas de la salmuera, las cuales eran de vital importancia para garantizar la inocuidad de las aceitunas de mesa. No obstante, estas delegaciones expresaron la opinión de que también podrían estar a favor de tener un poco de información en un anexo, siempre y cuando se incluyera una referencia al anexo en el cuerpo de la Norma.

55. En relación con el estado de los anexos, la Secretaría informó al Comité de que al considerar referencias a la aplicación voluntaria de disposiciones en los anexos de las normas del Codex, la Comisión, en su 32º período de sesiones, señaló que cuando el Comité sobre Principios Generales (CCGP), en su 14ª reunión, había examinado el estado de los textos del Codex en el marco del Acuerdo OMC / OTC, había acordado que todos los textos del Codex, incluidas las normas y sus anexos, estaban abarcados por la definición de "norma internacional" tal como figuraba en el Acuerdo OMC / OTC. Por lo tanto, la pregunta de si las disposiciones en los anexos eran o no esenciales o si éstas eran aplicables a los gobiernos o los socios comerciales, era pertinente para el Codex, pero no cambiaba el estado de las normas del Codex bajo el Acuerdo OMC / OTC.

56. Asimismo, la Secretaría indicó que el Comité Ejecutivo, en su 62ª reunión, no había llegado a ningún consenso sobre la eliminación de la declaración sobre la aplicación voluntaria en los anexos de varias normas del Codex, pero que recomendó que esto debería ser examinado caso por caso por el organismo auxiliar pertinente, incluida la posibilidad de transferir las disposiciones en el anexo al cuerpo de la Norma. Además, se recordó al Comité que el Plan Estratégico del Codex, en particular el Objetivo 1, Actividad 2.1, indicaba que las normas del Codex para la calidad de los alimentos deberían garantizar que tengan una naturaleza genérica al mantener a la vez la inclusividad, reflejar las variaciones globales y concentrarse en las características esenciales de los productos para garantizar que no sean demasiado preceptivas, y que las normas no sean más restrictivas de lo necesario para el comercio, respetando a la vez los objetivos básicos del Codex.

57. En vista del debate anterior, el Comité acordó examinar el anexo en el CRD 2 para determinar qué información era esencial para la Norma.

58. Algunas delegaciones y un observador estuvieron a favor de la retención de las disposiciones en las secciones 3.1.3.1 y 3.1.3.2 puesto que éstas proporcionaban una orientación útil para la industria, en particular para garantizar la calidad higiénica del producto.

59. Unas pocas delegaciones expresaron su apoyo para la retención del cuadro sobre las características fisicoquímicas de la salmuera de acondicionamiento, pero en una forma más simplificada, puesto que proporcionaba aspectos importantes para definir la calidad final del producto. Estas delegaciones opinaron que la sección 3.1.3.2 era más adecuada para un código de prácticas y que debería eliminarse.

60. Una delegación, apoyada por otras delegaciones, explicó que cuando la Norma para las Aceitunas de Mesa fue elaborada inicialmente, un poco de la información en las secciones 3.1.3.1 y 3.1.3.2 pudo haber sido esencial, pero que desde la elaboración de una orientación horizontal, estas disposiciones ya no eran necesarias. Además, se señaló que había otras normas para productos fermentados que no incluían estas disposiciones y, por lo tanto, no se apoyó su inclusión en la Norma. La delegación de Francia, después de una reflexión más a fondo sobre las observaciones formuladas y tomando en cuenta que el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979) ya abarcaba la orientación sobre el procesamiento térmico, la pasteurización y la esterilización, acordó que la sección 3.1.3.2 debería ser examinada más a fondo en relación con este Código de Prácticas. En general, el Comité no llegó a ningún consenso sobre cómo tratar estas disposiciones, ni sobre ninguna de las tres opciones ofrecidas por el presidente.

61. Con respecto a la inclusión de las categorías comerciales en la sección 3.2.1 y el cuadro sobre defectos y tolerancias, sección 3.2.4, algunas delegaciones y un observador opinaron que había un vínculo directo entre las categorías comerciales y los defectos y tolerancias, y que las categorías comerciales deberían retenerse en la Norma; y que ya había un precedente en la Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas con la introducción de la "confitura extra". Algunas delegaciones no estuvieron a favor de la inclusión de la sección 3.2.1, pero apoyaron la inclusión del cuadro sobre los defectos en una forma más simplificada para indicar el máximo defecto tolerable para cada tipo de aceituna, tal como se hacía en la Norma actual para las aceitunas de mesa, ya que la falta de tales disposiciones podría resultar en una calidad más deficiente de las aceitunas de mesa en el comercio internacional. Una delegación aclaró que la categoría "confitura extra" en la Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas no era una categoría comercial, sino que estaba relacionada con el contenido de fruta y no con los defectos, y que solamente se aplicaba a los países donde existía esta categoría. En general, el Comité no llegó a ningún consenso sobre cómo tratar estas disposiciones, ni sobre ninguna de las tres opciones ofrecidas por el presidente.

62. En vista del debate, el Comité acordó volver a convenir al grupo de trabajo electrónico, encabezado por la Unión Europea, abierto a todos los miembros y organizaciones en calidad de observadores, que trabajaría sólo en inglés, para examinar el anteproyecto de Norma en su totalidad, tomando en cuenta las observaciones formuladas en la presente reunión, incluidos los objetivos del Codex tal como se definen en su Plan Estratégico, y preparar un anteproyecto de Norma revisado a fin de distribuirlo para recabar observaciones y ser examinado en la próxima reunión.

63. Asimismo, se acordó que este grupo de trabajo no abordaría la sección sobre aditivos alimentarios, ya que esto podría ser realizado por el grupo de trabajo electrónico establecido anteriormente para el coco desecado (véase el tema 3 del programa). En vista de esta decisión, se acordó extender el mandato del grupo de trabajo electrónico sobre aditivos alimentarios para que incluyera lo siguiente: (1) identificar las clases funcionales necesarias para desempeñar la función tecnológica; (2) examinar la NGAA a fin de evaluar si todos los aditivos para las clases funcionales identificadas eran aplicables al producto o si se debieran hacer algunas excepciones a fin de incluir la referencia general a la NGAA en la Norma; (3) en el caso de las clases funcionales donde una referencia directa a la NGAA fuera problemática, proporcionar una lista de aditivos para examen por el Comité con las justificaciones adecuadas en vista de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA para su anotación en la Norma; y (4) estudiar cualquier otro enfoque novedoso que pudiera acelerar éste y el futuro trabajo en el Comité sobre este asunto.

ESTADO DE APROBACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA

64. El Comité acordó regresar el anteproyecto de Norma del Codex para las Aceitunas en Conserva (Revisión de la Norma CODEX STAN 66-1981) al trámite 2 para ser revisado por el grupo de trabajo electrónico tomando en cuenta el debate celebrado en la reunión y las observaciones remitidas, a fin de distribuirlo para recabar observaciones y ser examinado por el Comité en su próxima reunión.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS SETAS EN CONSERVA (Revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981) (Para su inclusión como anexo a la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva) (Tema 5(a) del programa)⁶

65. La delegación de Francia, en su función de país líder del grupo de trabajo sobre hortalizas en conserva, informó sobre el debate y las recomendaciones del grupo de trabajo presencial convenido antes de la reunión plenaria.

66. El Comité examinó un anteproyecto revisado presentado por el grupo de trabajo. En el examen del anteproyecto de Anexo se acordó en general que en los casos donde no se pudiera lograr un consenso sobre las revisiones propuestas, y donde las prácticas de comercialización y de la industria no fueran distintas de las del pasado, el Comité volvería a utilizar las disposiciones que figuran en la Norma vigente del Codex para las setas en conserva (CODEX STAN 55-1981). También se recordó al Comité que tuviera en mente que el Anexo debería leerse conjuntamente con la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (CODEX STAN 297-2009), y que las disposiciones eran adicionales a las que ya estaban cubiertas en esta Norma.

67. El Comité aprobó los cambios propuestos en el anteproyecto de anexo, tal como se presentaron en el CRD 4 y, además de algunos cambios de redacción, también formuló las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones:

1.1 Definición del producto

68. El Comité, al reconocer que en el comercio internacional había muchos otros hongos comestibles que también estaban siendo comercializados como setas en conserva, acordó modificar la descripción del producto para ilustrar más claramente que los productos regulados por este anexo estaban limitados a las setas de las especies de *Agaricus* y aclarar más a fondo, por medio de una nota a pie de página, los nombres comunes mediante los que se conocen a estas setas. La referencia a las especies de *Agaricus* también fue incluida en el título de la Norma.

1.3 Formas de presentación

69. El Comité debatió un poco si había o no necesidad de revisar las formas de presentación, puesto que algunas delegaciones opinaban que tales cambios harían necesario que los productores y los fabricantes cambiaran sus procesos establecidos de producción y fabricación, y que a la fecha no habían causado ningún problema en el comercio internacional, y que las nuevas disposiciones podrían, por lo tanto, imponer restricciones en el comercio. Unas pocas delegaciones opinaron que las formas de presentación actuales eran demasiado limitantes y que debería permitirse la inclusión de otras formas de presentación o, de lo contrario, podrían obstaculizarse las innovaciones futuras. Se aclaró que las formas de presentación en el anexo eran adicionales a las otras formas de presentación permitidas en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

70. Debido a que no pudo llegarse a un consenso sobre las nuevas cifras propuestas para aumentar la longitud del pedúnculo, se acordó retener la forma de presentación botones de las setas en conserva como aquellas setas con pedúnculos adheridos de no más de 5 mm de longitud, cuando se miden desde la base del velo. Para las formas de presentación cortadas o enteras cortadas, se acordó que las tajadas deberían tener un espesor de 2 mm o mayor para ofrecer más flexibilidad en la aplicación de la Norma; y para los pedúnculos y piezas, que no debería estipularse un porcentaje de pedúnculos, puesto que sería demasiado difícil medirlo una vez que el producto se encontrara en conserva.

2.1 Composición y 2.2 Criterios de calidad

71. El Comité sostuvo un debate sobre el hecho de si las setas en salsa estaban incluidas en el ámbito de aplicación de este anexo, tal como era el caso en la Norma para las Setas en Conserva que permitía todos los tipos de medios de cobertura. Se indicó que, mientras la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva prácticamente permitía un medio sencillo con otros ingredientes autorizados, la Norma para las Setas en Conserva también abarcaba setas en todos los tipos de salsas. Debido a que había opiniones divergentes sobre este asunto, se acordó retener el ámbito de aplicación de la Norma para las Setas en Conserva para permitir que tuviera un carácter global.

72. El Comité acordó reinsertar las disposiciones para Otros ingredientes autorizados para las setas en salsa en la sección 2.1.1, debido a que el anexo no tenía el objetivo de estar limitado solamente a las setas en conserva en salmuera o zumo (jugo) exudado. En relación con esta decisión, todas las disposiciones de la Norma existente para las setas en conserva, volvieron a insertarse en la sección 2.1.2 Medios de cobertura y 2.2.1 Color. Además, la sección 2.2.2, Textura, fue modificada para indicar que esta disposición no se aplicaba a las setas en salsa, sino solamente a las setas en agua, salmuera y/o zumo (jugo) exudado.

73. La sección 2.2, Defectos y tolerancias, fue presentada en forma de tabla para que fuera más fácil de leer, y el Comité acordó una tolerancia del 5% en peso para el defecto de "setas manchadas". Para el defecto de "restos de material de cobertura", se aclaró que los restos de material de cobertura, por ejemplo, tierra, se determinaban en peso del producto afectado y que no se refería a las setas individuales; y, por lo tanto, se acordó una tolerancia del 5%. Para el defecto de "Setas rotas o pedazos de setas o setas con sombreretes o pedúnculos desprendidos", el Comité acordó una tolerancia del 10% en peso para reflejar las prácticas actuales de la industria.

⁶ CX/PFV 10/25/5; CX/PFV 10/25/5-Add.1 (Observaciones de Brasil, Colombia, Cuba, Kenia, Malasia, México, Tailandia y los Estados Unidos de América). Informe del grupo de trabajo presencial sobre las hortalizas en conserva (CRD 4). Observaciones adicionales de Irán (CRD 8); la UE (CRD 9); México (CRD 10); Kenia (CRD 20); Tailandia (CRD 14) y Turquía (CRD 22).

3. Aditivos alimentarios

74. El Comité acordó incluir a los espesantes, emulsionantes y estabilizadores incluyendo una referencia al Cuadro 3 de la NGAA, y limitar su uso solamente a las setas en salsa, puesto que su uso no era aplicable tecnológicamente a las setas en agua, salmuera o zumo (jugo) exudado de las setas.

75. En el caso de los acentuadores del sabor, muchas delegaciones indicaron que el glutamato monosódico (SIN 621) es muy utilizado en las setas en conserva, independientemente de los medios de cobertura, y que ya estaba permitido en la Norma para las Setas en Conserva y, por lo tanto, apoyaron su retención en el Anexo. Otras delegaciones se opusieron al uso del glutamato monosódico en setas distintas de las setas en salsa, y recordaron que este aditivo no estaba permitido en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva, puesto que su inclusión significaría que la materia prima no era aceptable.

76. Sin embargo, debido al enfoque acordado con anterioridad que indicaba que cuando no pudiera lograrse un consenso sobre disposiciones nuevas o revisadas, el Comité volvería a utilizar las disposiciones vigentes establecidas, se acordó retener al glutamato monosódico limitado por las BPF.

77. La delegación de la Unión Europea expresó su reserva a esta decisión y que, en su opinión, el glutamato monosódico no estaba justificado tecnológicamente para usarse en las setas en medios de cobertura simples o naturales, como acentuador del sabor.

78. El Comité examinó la cuestión de permitir colorantes en las setas en conserva e indicó que varios colorantes ya estaban permitidos en la sección 4 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. Algunas delegaciones cuestionaron el uso de los colorantes en las hortalizas en conserva, incluidas las setas en conserva, puesto que no había ninguna justificación tecnológica para su uso.

79. Otras delegaciones señalaron que los colores caramelo, en particular, se usaban en las salsas y que, por lo tanto, deberían permitirse solamente en las salsas y que, además, la Norma para las Setas en Conserva permitía este uso. Se examinó la posibilidad de aplicar esta restricción a los colores caramelo en la sección 4 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

80. Algunas delegaciones cuestionaron la necesidad de limitar los colores caramelo a las salsas en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva ya que esto podría obstaculizar innovaciones de productos en el futuro, pero indicaron que podrían estar de acuerdo en que se colocara una restricción en el anexo para el uso en las salsas, indicando que los colores caramelo ya estaban permitidos a través de la Norma existente para las setas en conserva.

81. Debido a la diversidad de opiniones, el Comité acordó retener la disposición actual para los colores caramelo así como en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva para usarse en las salsas. Las delegaciones de Brasil, la Unión Europea, Noruega y Suiza expresaron su reserva al uso de los colorantes en las setas en conserva distintas de las setas en conserva en salsas, tal como se permitía en la sección 4 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva, ya que, en su opinión, no había ninguna justificación tecnológica para su uso.

4.1 Peso escurrido mínimo

82. El Comité acordó retener un peso escurrido mínimo no menor del 53% y, de forma coherente con la decisión de que el ámbito de aplicación del anexo incluía las setas en salsa, volver a insertar la disposición correspondiente de la Norma para las Setas en Conserva.

5. Etiquetado

83. Para tener correspondencia con una aclaración anterior de que las setas en salsa también estaban incluidas, esta sección fue modificada mediante la inserción de la disposición correspondiente de la Norma para las Setas en Conserva.

ESTADO DE APROBACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA ALGUNAS SETAS

84. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Anexo sobre Algunas Setas (Revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981) para su inclusión en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva al trámite 5/8 con la omisión de los trámites 6 y 7 para su aprobación final por la Comisión en su 34º período de sesiones (Apéndice IV) y revocar la Norma para las Setas en Conserva.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA (Revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003) (Tema 5(b) del programa)⁷

85. La delegación de Francia, en su función de país líder del grupo de trabajo sobre hortalizas en conserva, presentó un resumen del debate y las recomendaciones de la reunión del grupo de trabajo sobre hortalizas en conserva convenido antes de la reunión plenaria.

⁷ CX/PFV 10/25/6; CX/PFV 10/25/6 - Add.1 (Observaciones de Brasil, Malasia, Tailandia and los Estados Unidos de América). Informe del grupo de trabajo presencial sobre hortalizas en conserva (CRD 5). Observaciones adicionales de la UE (CRD 9); las Filipinas (CRD 12); y Tailandia (CRD 14).

86. La delegación enfatizó que se trataba de una norma bastante nueva, y que el acuerdo era revisar el texto con el objetivo de incluirlo como un anexo en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva. Debido a que el ámbito de aplicación de esta Norma no se aplica a las hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre, mientras que la Norma para los Brotes de Bambú en Conserva se aplica a brotes de bambú en conserva en medios de cobertura con o sin fermentación, la recomendación del grupo de trabajo presencial fue retener la Norma para los Brotes de Bambú en Conserva como un documento individual.

87. La delegación también explicó que se había introducido una sección revisada, 3.1.2, sobre medios de cobertura, debido a la suspensión del trabajo sobre las Directrices del Codex para Medios de Cobertura para Hortalizas en Conserva al alinear estas disposiciones con aquellas establecidas en la sección 3.1.3 Medios de cobertura, de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

88. Además, la delegación señaló la preocupación de una delegación sobre el hecho de que los brotes de bambú en conserva podrían contener ácido cianhídrico en cantidades variables según la especie y que, por consiguiente, se debería proponer una dosis máxima para su aprobación por el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF). La delegación informó al Comité que este asunto se encontraba bajo examen en el CCCF quien había acordado solicitar al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que examinara los datos disponibles sobre la presencia de glucósidos cianogénicos en los alimentos y el pienso, los mecanismos de liberación de cianuro de hidrógeno en el cuerpo humano, los efectos de la elaboración en la reducción de los niveles de cianuro de hidrógeno en el producto final, y que presentara un informe al Comité para determinar la mejor manera para tratar este asunto⁸. En este respecto, otra delegación indicó que los brotes de bambú en conserva son sometidos a un tratamiento térmico que era suficiente para reducir la concentración de cianuro de hidrógeno a un nivel inocuo en el producto final. Por otra parte, las especies utilizadas en la producción de este producto contenían niveles muy bajos de los glucósidos cianogénicos y, por lo tanto, el proceso térmico era suficiente para eliminar el riesgo asociado con la inocuidad del producto final. En vista de esto, el grupo de trabajo presencial recomendó revisar el ámbito de aplicación para identificar claramente las especies que son inocuas para su uso en las conservas de brotes de bambú.

89. La delegación también informó al Comité que la sección sobre aditivos alimentarios se simplificó al incluir una referencia a la clase funcional de reguladores de la acidez en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios pero que se retuvo el ácido tartárico (SIN 334) por ser específico a este producto.

90. La delegación también indicó que otras enmiendas se relacionaban con la normalización del texto con las disposiciones que se aplicaban usualmente en las normas del Codex para las hortalizas en conserva, p. ej., la clasificación de envases defectuosos y la aceptación del lote para factores esenciales de composición y calidad y pesos y medidas, disposiciones de etiquetado para las preparaciones de otras formas de presentación y cuando se usen ingredientes que pudieran alterar el sabor característico del producto.

91. Basándose en la explicación anterior, el Comité examinó el texto revisado, tal como se presentó en el CRD 5, y formuló las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones:

1. Ámbito de aplicación

92. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del grupo de trabajo presencial de retener a la Norma como un documento individual. Además, el Comité acordó revisar el ámbito de aplicación para incluir una lista no exhaustiva de especies a fin de proporcionar orientación sobre las especies inocuas pertinentes que se identifican actualmente para las conservas.

3.1.2.2 Otros ingredientes autorizados

93. El Comité acordó no insertar la palabra "comestibles" como un adjetivo para las plantas aromáticas, especias, condimentos (aderezos), etc. para efectos de coherencia con disposiciones afines en otras normas para frutas y hortalizas elaboradas.

8.1 Nombre del producto

94. El Comité tomó nota de que el término "Brotes de bambú" se refiere al producto final en vez de al tipo de procesamiento utilizado y, por consiguiente, no había necesidad de diferenciar entre los "Brotes de bambú" y los "Brotes de bambú acidificados", ya que éstos últimos eran parte de un proceso de corrección de acidez para mantener el pH dentro del intervalo necesario para garantizar la calidad e inocuidad del producto final puesto que los brotes de bambú son alimentos poco ácidos.

ESTADO DE APROBACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA

95. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva (Revisión de la Norma CODEX STAN 241-1003) al trámite 5/8 con la omisión de los trámites 6 y 7 para su aprobación final por la Comisión en su 34º período de sesiones (Apéndice V).

⁸ ALINORM 09/32/41, párrs. 105-108.

ANTEPROYECTO DE PLAN DE MUESTREO DEL CODEX INCLUIDAS LAS DISPOSICIONES METROLÓGICAS PARA EL CONTROL DEL PESO ESCURRIDO MÍNIMO DE LAS CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LÍQUIDO DE COBERTURA (Tema 6 del programa)⁹

96. La delegación de Francia, en su función de país líder del grupo de trabajo sobre planes de muestreo, presentó el informe del grupo de trabajo presencial convenido inmediatamente antes de la reunión, e indicó que el grupo de trabajo presencial no había elaborado propuestas específicas para el proyecto de planes de muestreo, pero que había sostenido un debate general sobre el enfoque aplicado a los planes de muestreo. Se recordó que en las normas actuales para las frutas y hortalizas en conserva había disposiciones para el peso escurrido mínimo acompañadas por criterios para la aceptación del lote, que indicaban que *"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"*. El Comité recordó que en reuniones pasadas del CCPFV, algunas delegaciones consideraron que una "falta exagerada" era un factor demasiado subjetivo en el cual basar los rechazos, y que esto podría resultar en un aumento en prácticas engañosas en el comercio. La delegación de Francia explicó que el propósito de los planes de muestreo era permitir un mejor control de los requisitos del peso escurrido mínimo al abordar las faltas exageradas a través de la elaboración de planes de muestreo con un NCA de 2,5.

97. La delegación también explicó que el anteproyecto era coherente con los criterios establecidos en las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004); que se basaba en un NCA de 2,5, según lo recomendado por la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML); que presentaba un error negativo tolerable que permitía más flexibilidad y aseguraba mayor protección al consumidor que un plan de muestreo basado en un NCA de 6,5. La delegación también indicó que este plan de muestreo estaba previsto para los funcionarios de verificación en el lugar de los fabricantes y que no estaba previsto para usarse en el campo, pero que no impedía el uso de otros controles en el campo, basados en otros planes.

98. Además, la delegación explicó que en respuesta a preocupaciones acerca de la naturaleza estadística del plan de muestreo, las fórmulas matemáticas eran necesarias, pero que no todos los usuarios necesitaban utilizar estas fórmulas. También se aclaró que la primera etapa de control, independientemente del método usado, era el pesaje de las unidades del producto en la muestra, a fin de determinar el peso escurrido neto medio de la muestra.

99. Algunas delegaciones reiteraron la opinión de que el lenguaje existente actual en las normas era sencillo y fácil de entender; que había funcionado bien hasta la fecha, y que no había ninguna prueba de que hubiera creado algún problema en el comercio internacional; y que el NCA de 6,5 era muy aceptado y entendido y que, por lo tanto, proponían la suspensión del trabajo, y que los recursos limitados del Comité podrían aplicarse con mayor eficacia a otro trabajo del Comité. Como una alternativa, se propuso examinar una definición para "falta exagerada", al establecer un umbral de una manera sencilla, tal como se presenta en el CRD 24. La delegación de los Estados Unidos de América señaló que el enfoque tomado en el CRD 24 se usaba eficazmente tanto en el comercio nacional como en el comercio de importaciones y exportaciones de frutas y hortalizas elaboradas.

100. Una delegación estuvo a favor de la suspensión del trabajo basándose en que el trabajo no competía al mandato del Comité, sino al del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). No obstante, se aclaró que el trabajo sí correspondía a la competencia del Comité, y que el CCMAS había elaborado una orientación general (Directrices sobre Muestreo, CA/GL 50-2004) para que los comités sobre productos la utilizaran para elaborar sus propios planes de muestreo.

101. Otra delegación expresó la opinión de que se prefería el enfoque de la OIML como la referencia primaria para los planes de muestreo y, en vista de la revisión del documento R87 de la OIML que actualmente se encontraba en curso, propuso aplazar el trabajo hasta que se terminara la revisión del documento R87 antes de que se tomara una decisión sobre cómo continuar.

102. Algunas delegaciones estuvieron a favor de la continuación del trabajo y recalcaron la importancia de tener un enfoque más razonable y flexible basado en un NCA de 2,5. Se señaló que los ejemplos en el proyecto de planes de muestreo demostraban que el método propuesto no era demasiado complicado y que proporcionaba coherencia y homogeneidad para el control del peso escurrido mínimo, y que el documento podría siempre continuar siendo simplificado y que podría tomar en cuenta la revisión del documento R87. Estas delegaciones también alentaron una cooperación más estrecha entre el Codex y la OIML.

103. El observador de la OIML, estuvo a favor de la continuación del trabajo e indicó que la OIML continuaría su apoyo y cooperación con el Codex en la elaboración de los planes de muestreo.

Conclusión

104. Después de las observaciones formuladas, el Comité acordó que la continuación de la simplificación del anteproyecto de planes de muestreo debería examinarse junto con la propuesta para un enfoque alternativo a la "falta exagerada" por la delegación de los Estados Unidos de América (CRD 24). Esta labor fue encomendada a un grupo de trabajo electrónico, encabezado por Francia, abierto a todos los miembros y organizaciones en calidad de observadores, y que trabajaría sólo en inglés. Asimismo, se acordó que, en caso de que no se llegara a un consenso sobre un plan de muestreo al revisar la propuesta existente (CRD 6) para el control del peso escurrido mínimo en la próxima reunión, el Comité suspenderá el trabajo sobre el plan de muestreo para la inclusión de disposiciones metrológicas para el control del peso escurrido mínimo de las conservas de frutas y hortalizas en líquido de cobertura.

⁹ CX/PFV 10/25/7; CX/PFV 10/25/7 - Add.1 (Observaciones de Australia, Cuba, Kenia, Suiza, Tailandia, los Estados Unidos de América y la OIML). Informe del grupo de trabajo presencial sobre planes de muestreo (CRD 6). Observaciones adicionales de la UE (CRD 9); las Filipinas (CRD 12); Tailandia (CRD 14); Francia (CRD 18); y los Estados Unidos de América (CRD 24).

ESTADO DE APROBACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE PLANES DE MUESTREO DEL CODEX INCLUIDAS LAS DISPOSICIONES METROLÓGICAS PARA EL CONTROL DEL PESO ESCURRIDO MÍNIMO DE LAS CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LÍQUIDO DE COBERTURA

105. El Comité acordó regresar el Anteproyecto de Planes de Muestreo al trámite 2 para que volviera a ser redactado por un grupo de trabajo electrónico, encabezado por Francia, abierto a todos los miembros y organizaciones en calidad de observadores, y que trabajaría sólo en inglés, que tomaría en cuenta todas las observaciones remitidas y formuladas en la presente reunión, para ser distribuido a fin de recabar observaciones y ser examinado por el Comité en su próxima reunión.

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 7 del programa)¹⁰

106. El Comité recordó que, en su 24ª reunión, había acordado adjuntar a su informe una lista de clases funcionales con sus respectivos aditivos alimentarios con el objetivo de su posible inclusión en las Normas para Algunos Frutos Cítricos en Conserva (CODEX STAN 254-2007), Tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981), Concentrado de Tomate Elaborado (CODEX STAN 57-1981) y Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007).

107. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no pudo examinar este asunto a fondo y, por lo tanto, acordó encomendar la labor del examen de la lista al grupo de trabajo electrónico sobre aditivos alimentarios, según fue establecido bajo el tema 3 del programa, para presentar propuestas para aditivos y/o clases funcionales adicionales pertinentes a estos productos, así como también opciones para referencias generales a la Norma General para los Aditivos Alimentarios basándose en las observaciones remitidas por escrito a la presente reunión y en los debates del grupo de trabajo.

108. El Comité pidió al grupo de trabajo que estudiara las disposiciones sobre aditivos alimentarios dentro del marco de la Norma General con el propósito de establecer una referencia general a la NGAA cuando fuera posible, y de proporcionar justificaciones en vista de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA para excepciones a la referencia general en los casos donde dicha referencia no fuera adecuada.

EXAMEN DE LA REVISIÓN DE NORMAS DEL CODEX RELATIVAS A LAS FRUTAS Y HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE Y NORMAS RESTANTES DEL CODEX RELATIVAS A LAS FRUTAS EN CONSERVA (Tema 8(a) del programa)¹¹

109. El Comité, en su 24ª reunión, sostuvo un debate general sobre el enfoque que debería tomarse con respecto a su programa de trabajo, y recordó que había reanudado su trabajo en 1998 con el objetivo de revisar las normas existentes para las frutas y hortalizas elaboradas a fin de simplificarlas, donde fuera posible, para facilitar su aceptación por parte de los gobiernos. Después de terminar varias normas relativas a las frutas y hortalizas en conserva, todavía faltaba el examen de la posible revisión de varias normas relativas a las frutas en conserva, unas pocas normas relativas a los productos desecados y varias normas relativas a las frutas y hortalizas congeladas rápidamente, incluidos algunos códigos de prácticas de higiene.¹²

110. Por lo tanto, el Comité, en su 24ª reunión, había acordado establecer un grupo de trabajo electrónico encabezado por los Estados Unidos de América para examinar las normas restantes para las frutas en conserva y las normas para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente a fin de determinar si estas normas eran todavía pertinentes para el comercio internacional, si necesitaban o no revisarse y, en caso afirmativo, si la revisión debiera ser total o parcial, y si éstas debieran permanecer como normas individuales o si pudieran agruparse en normas más generales.¹³

111. La delegación de los Estados Unidos de América, como líder del grupo de trabajo electrónico, presentó un resumen del debate y las recomendaciones de la reunión del grupo de trabajo convenido antes de la reunión plenaria, y examinó la relevancia de las normas sin revisar para las frutas y hortalizas elaboradas, para las frutas en conserva y para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente, como sigue:

- Debería continuarse con el agrupamiento de normas con características similares en un formato de disposiciones generales y anexos específicos. Este formato facilita la normalización de nuevos productos y acelera el proceso de elaboración de normas, y da la oportunidad de incluir nuevos productos que no están abarcados por las normas existentes.
- Las herramientas existentes en el Manual de Procedimiento del Codex, los usos más eficaces de los grupos de trabajo electrónicos y el continuo uso de referencias horizontales a otros documentos pertinentes del Codex fueron considerados como suficiente para acelerar la revisión de normas existentes y la elaboración de nuevas normas para frutas y hortalizas elaboradas.

¹⁰ ALINORM 09/32/27 - Apéndice VII. CX/PFV 10/25/8 (Observaciones de Australia, Brasil, la UE y el WPTC); CX/PFV 10/25/8 - Add.1 (Observaciones de Kenia y los Estados Unidos de América). Observaciones adicionales de EE.UU. (CRD 13); Egipto (CRD 15); Indonesia (CRD 16); y Turquía (CRD 22).

¹¹ CX/PFV 10/25/9. CX/PFV 10/25/9-Add.1 (Observaciones de Australia, Cuba, Irán, Kenia, los Estados Unidos de América y el IIR). Informe del grupo de trabajo presencial sobre la lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas elaboradas (CRD 3). Observaciones adicionales de la UE (CRD 9) y Egipto (CRD 15).

¹² ALINORM 09/31/27, párr. 106.

¹³ ALINORM 09/31/27, párr. 109.

- Secciones menos preceptivas sobre formas de presentación y composición esencial de las normas que tomen en cuenta diferentes gustos y preferencias, así como también variaciones en la materia prima. No obstante, las normas deberán continuar incluyendo factores cualitativos, necesidades sobre la protección del consumidor y reflejar las prácticas del comercio.

112. Se propusieron las siguientes prioridades de normalización en orden descendente para ser examinadas por el Comité:

- Frutas en conserva y hortalizas congeladas rápidamente, y
- Frutas de baya en conserva, frutas congeladas rápidamente, y frutas mixtas en conserva.

113. El presidente del Comité indicó que el examen de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas debería ser selectivo y buscar la simplificación de las normas para aumentar la posibilidad de su aceptación por los miembros del Codex; que el agrupamiento de las normas individuales para productos similares en normas más horizontales pudiera ayudar en este respecto pero que también podría ser una tarea que requiriera mucho tiempo y que algunas veces podrá resultar en normas generales cuya implementación fuera más complicada. Por lo tanto, se debería examinar detenidamente distintos enfoques al realizar la revisión de las normas para las frutas y hortalizas elaboradas a fin de hacer el mejor uso de los recursos del Comité, en particular para mantener un equilibrio entre la revisión de las normas existentes para las frutas y hortalizas elaboradas y la necesidad de responder eficazmente a las necesidades de los países miembros del Codex para la elaboración de nuevas normas. El presidente también indicó que el enfoque tomado durante la revisión de la Norma para las Setas en Conserva debería aplicarse horizontalmente a la revisión de las normas para las frutas y hortalizas elaboradas, a saber, cuando no pudiera llegarse a un acuerdo sobre las disposiciones nuevas o revisadas, deberían utilizarse las disposiciones de la Norma en vigor. Asimismo, el Presidente indicó que con el propósito de simplificar las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas, debería darse preferencia a las referencias cruzadas con los textos horizontales del Codex elaborados por los comités de asuntos generales pertinentes, p. ej., aditivos, higiene, contaminantes, etiquetado, etc., para que la atención pudiera centrarse en aquellas disposiciones esenciales de calidad que fueran específicas a los productos bajo examen a fin de cumplir el mandato del Codex de garantizar la protección de la salud del consumidor y las prácticas equitativas en el comercio.

114. Varias delegaciones expresaron la opinión de que el mandato ampliado propuesto para el Comité, debido a la inclusión de los zumos (jugos) / néctares de frutas y productos afines, requeriría que el Comité trabajara de una manera más eficaz y rápida y que esto podría lograrse teniendo un mayor y mejor uso de los grupos de trabajo para que el debate técnico en la reunión plenaria se limitara a asuntos clave que no pudieran resolverse por medio de los debates en los grupos de trabajo.

115. Con respecto a las preferencias para la revisión de las normas individuales, varias delegaciones estuvieron a favor de elaborar normas generales para las frutas en conserva (excluyendo a las frutas de baya y a las frutas mixtas) y las hortalizas congeladas rápidamente. Estas delegaciones apoyaron el formato para tener disposiciones generales en el cuerpo de la Norma y mantener los detalles específicos en los anexos.

116. Basado en las consideraciones anteriores, el Comité acordó iniciar un nuevo trabajo sobre normas horizontales para las frutas en conserva y las hortalizas congeladas rápidamente por medio de grupos de trabajo electrónicos. La revisión se limitará a las normas individuales existentes. En la elaboración de estas normas, los grupos de trabajo deberían esforzarse por simplificar las disposiciones al identificar las disposiciones esenciales de calidad pertinentes al doble mandato del Codex y, cuando sea posible, dar preferencia a las referencias de textos pertinentes horizontales del Codex; y si no puede llegarse a un acuerdo sobre disposiciones nuevas o revisadas, deberán utilizarse las disposiciones que estén actualmente establecidas en las normas correspondientes en vigor.

117. El Comité aceptó los ofrecimientos de Cuba y los Estados Unidos de América para dirigir los grupos de trabajo electrónicos sobre las frutas en conserva y las hortalizas congeladas rápidamente, respectivamente. Los grupos de trabajo trabajarán solamente en inglés y estarán abiertos a todos los miembros del Codex y organizaciones en calidad de observadores. Se señaló que los países líderes deberían preparar los documentos de proyecto con bastante tiempo de anticipación a la 65ª reunión del Comité Ejecutivo (junio de 2011) para el Examen crítico de propuestas para nuevos trabajos y la posterior aprobación como un nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en su 34º período de sesiones (julio de 2011).

PROPUESTAS PARA ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 8(b) del programa)¹⁴

118. El Comité acordó que, en vista de la conclusión sobre la priorización de trabajos bajo el tema 8 (b) del programa, por el momento no había necesidad de solicitar observaciones sobre la lista de prioridades para la revisión de normas para frutas y hortalizas elaboradas. Además, se indicó que las propuestas para nuevos trabajos podrían, de todas maneras, remitirse con la condición de presentar un documento de proyecto de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines (Parte 2 Examen crítico) del Manual de Procedimiento. Como resultado, el Comité acordó suprimir la lista.

¹⁴

ALINORM 09/32/27 - Apéndice VIII. CX/PFV 10/25/10 (Observaciones de la República de Corea y el IIR).

POSIBLE AMPLIACIÓN DE LA APLICACIÓN TERRITORIAL DE LA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA PRODUCTOS DE GINSENG

119. La delegación de la República de Corea presentó una propuesta para la posible extensión de la aplicación territorial de la Norma regional para productos de ginseng (CODEX STAN 295-2009). La delegación hizo referencia a algunos de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos que pudieran ser aplicables al ginseng, tales como el volumen cada vez mayor de producción y consumo del ginseng y los productos del ginseng en el ámbito mundial, y las diversas legislaciones nacionales. La delegación solicitó el apoyo del Comité para la conversión de la Norma regional a una Norma mundial como un asunto de prioridad para el futuro trabajo del Comité.

120. Varias delegaciones estuvieron a favor de un examen más a fondo de la propuesta por medio de la elaboración de un documento de debate que detalle el ámbito de aplicación de la norma regional y cualquier otra información pertinente sobre los productos regulados por esta norma, con el propósito de examinar esta propuesta más a fondo en la próxima reunión. Se recomendó que el documento de debate estuviera acompañado por un documento de proyecto para corroborar la propuesta para un nuevo trabajo, de modo que el Comité pueda tener todos los elementos necesarios para tomar una decisión con conocimiento de causa sobre esta petición.

OTROS ASUNTOS

CUESTIONES RELATIVAS A ALGUNAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 9(a) del programa)¹⁵

DISPOSICIONES SOBRE MEDIOS DE COBERTURA EN LA NORMA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS

121. El Comité indicó que, al momento de la adopción de la Norma (2007), todavía se tenía por entendido que las disposiciones sobre los medios de cobertura para las hortalizas en conserva se elaborarían por separado; por lo tanto, el Comité acordó incluir una referencia sobre las *"Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en curso de elaboración)"* en la sección sobre medios de cobertura, en espera de la finalización de las directrices. El Comité también señaló que las disposiciones sobre los medios de cobertura para las frutas encurtidas eran coherentes con las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003). En la finalización de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva, el Comité, en su 24ª reunión (2008), acordó suspender el trabajo sobre las Directrices e incorporar las disposiciones sobre los medios de cobertura en el cuerpo principal de la Norma.

122. A fin de tomar una decisión, el Comité acordó solicitar observaciones sobre si debieran elaborarse disposiciones específicas para los medios de cobertura relacionados con las hortalizas encurtidas para la Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007) o si podrían aplicarse las disposiciones para los medios de cobertura tal como figuran en la sección 3.1.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva.

MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

123. El Comité recordó que había acordado insertar métodos de análisis, incluidos los métodos recomendados por el Codex (CAC/RM) según correspondan, en las normas pertinentes para las frutas y hortalizas elaboradas. En este respecto, el Comité indicó que las normas revisadas que se adoptaron en el 2001 y el 2003 hacían referencia al Volumen 13 del Codex Alimentarius, y que éste y todos los volúmenes del Codex Alimentarius (es decir, los volúmenes 1 a 14) se habían suspendido.

124. Con el fin de mantener la coherencia con el enfoque tomado respecto a la presentación de los métodos de análisis en las normas, se informó al Comité de que las disposiciones para los métodos de análisis para el kimchi y los productos acuosos de coco, tal como fueron aprobados por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, se incluirán en estas normas.

125. Sin embargo, no había disposiciones para métodos de análisis identificados para el puré de manzanas en conserva y, por lo tanto, el Comité acordó solicitar observaciones sobre métodos de análisis pertinentes para su inclusión en la Norma para el Puré de Manzanas en Conserva (CODEX STAN 17-1981) para ser examinadas en su próxima reunión.

PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE BEBIDAS A BASE DE AGUA AROMATIZADAS O BEBIDAS A BASE DE AGUA (Tema 9(b) del programa)¹⁶

126. La delegación de Kenia presentó una propuesta para un nuevo trabajo sobre la elaboración de una Norma para bebidas a base de agua aromatizadas químicamente. La delegación explicó que había preocupaciones relativas a la inocuidad con respecto al consumo de estos productos frente a la cantidad de aditivos, p. ej., aromatizantes, conservantes, etc., contenidos en estos productos, y la falta de regulaciones mundiales a este respecto. Además, había problemas asociados con etiquetas o declaraciones engañosas con respecto a la verdadera naturaleza de estos productos en relación con otros productos tales como los zumos (jugos) / néctares de frutas y/o las bebidas a base de frutas que también estaban disponibles en el mercado.

127. Varias delegaciones opinaron que este tipo de productos no correspondía al mandato del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas puesto que no se trataba en realidad de frutas y hortalizas elaboradas. Con respecto al etiquetado engañoso, el Comité indicó que la Norma General para Alimentos Pre-ensados (CODEX STAN 1-1985) ofrece claramente disposiciones con respecto al etiquetado engañoso. Además, las Directrices sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979) también ofrecían disposiciones adicionales a este respecto.

¹⁵ CX/PFV 10/25/11; CX/PFV 10/25/11-Add.1 (Observaciones de Colombia).

¹⁶ Observaciones de Kenia (CRD 23).

128. En cuanto a la inocuidad de estos productos, se señaló que la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios ofrece límites máximos inocuos para varios aditivos que corresponden a la Categoría de alimentos 14.1.4 bebidas a base de agua aromatizadas, incluyendo otros productos afines. Se sugirió que si había problemas relacionados con declaraciones engañosas o la inocuidad de estos productos, se podría consultar primero a los comités horizontales pertinentes, es decir, el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos y el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), sobre qué enfoque tomar respecto a este asunto en las normas horizontales pertinentes elaboradas por los mismos.

129. En vista del mandato ampliado propuesto para el Comité de incluir los zumos (jugos) de frutas, néctares y productos afines, el Comité acordó examinar este asunto más a fondo en su próxima reunión a través de la elaboración de un documento de debate a ser preparado por Kenia con la ayuda de Brasil y los Estados Unidos de América.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 10 del programa)

130. Se informó al Comité de que la 26ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas estaba provisionalmente programada para ser celebrada en los Estados Unidos de América en el 2012. Las Secretarías del Codex y de los Estados Unidos de América decidirían de común acuerdo el lugar y la fecha exactos.

131. El Comité indicó que tal vez existiría la posibilidad de celebrar reuniones de grupos de trabajo presenciales inmediatamente antes de la próxima reunión para facilitar el debate en la reunión plenaria.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTOS	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (REP11/PFV)
Enmienda propuesta al mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	-----	CAC en su 34º período de sesiones	párr. 8, Apéndice II
Anteproyecto de Norma del Codex para el Coco Desecado (Revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991)	5/8	Gobiernos CAC en su 34º período de sesiones	párr. 45, Apéndice III
Anteproyecto de Anexo sobre Algunas Setas (Revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981) (Para su inclusión en la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)			párr. 84, Apéndice IV
Anteproyecto de Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva (Revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003)			párr. 95, Apéndice V
Anteproyecto de Norma del Codex para las Aceitunas de Mesa (Revisión de la Norma CODEX STAN 66-1981)	2/3	Grupo de trabajo electrónico (Unión Europea) Gobiernos 26ª reunión del CCPFV	párr. 64
Anteproyecto de Plan de Muestreo del Codex incluidas las disposiciones metroológicas para el control del peso escurrido mínimo de las conservas de frutas y hortalizas en líquido de cobertura		Grupo de trabajo electrónico (Francia) Gobiernos 26ª reunión del CCPFV	párrs. 104 - 105
Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas Congeladas Rápidamente	1/2/3	CAC en su 34º período de sesiones Grupo de trabajo electrónico (Estados Unidos de América) Gobiernos 26ª reunión del CCPFV	párrs. 116 - 117
Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Frutas en Conserva		CAC en su 34º período de sesiones Grupo de trabajo electrónico (Cuba) Gobiernos 26ª reunión del CCPFV	
Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas	interrumpida	CAC en su 34º período de sesiones 26ª reunión del CCPFV	párr. 118
Disposiciones sobre aditivos alimentarios para frutas y hortalizas elaboradas	-----	Grupo de trabajo electrónico (Unión Europea / Estados Unidos de América) Gobiernos 26ª reunión del CCPFV	párr. 107
Disposiciones sobre medios de cobertura para hortalizas encurtidas (Consiguiente enmienda a la Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas, CODEX STAN 260-2007)	-----	Gobiernos 26ª reunión del CCPFV	párr. 122
Métodos de análisis para e puré de manzanas (para su inclusión en la Norma del Codex para la Compota de Manzanas en Conserva)	-----	Gobiernos 26ª reunión del CCPFV	párr. 125
Documento de debate sobre la ampliación de la aplicación territorial de la Norma del Codex para Productos de Ginseng	-----	Delegación de la República de Corea 26ª reunión del CCPFV	párr. 120
Documento de debate sobre la necesidad de una Norma del Codex para bebidas a base de agua aromatizadas químicamente	-----	Grupo de trabajo electrónico (Kenia, con la ayuda de Brasil y los Estados Unidos de América) 26ª reunión del CCPFV	párr. 125

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

Chairperson: Président: Presidente:	Mr. Richard BOYD Head, Defense Contract Inspection Section Processed Products Branch Fruit and Vegetable Programs Agricultural Marketing Service U.S. Department of Agriculture 1400 Independence Avenue, SW Mail Stop 0247, Room 0726-South Building Washington, DC 20250 United States Phone: +1.202.720.5021 Fax: +1.202.690.1527 Email: richard.boyd@ams.usda.gov
Vice-Chairperson: Vice-président: Vicepresidente:	Dr. Purwiyatno HARIYADI Director, Southeast Asia Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center, Bogor Agricultural University Tel: +62 251 8629903 Fax: +62 251 8629903 Email: hariyadi@seafast.org
Assistant to Chairperson: Assistant au Président: Asistente al Presidente:	Ms. Barbara MCNIFF Senior International Issues Analyst U.S. Codex Office U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service Room 4861 South Bldg. 1400 Independence Avenue, SW Washington, DC 20250, USA Phone: +1.202.690.4719 Fax: + 1.202.720.3157 Email: barbara.mcniciff@fsis.usda.gov

ALGERIA - ALGÉRIE – ARGELIA

Mr. Hadjar AMMAR
First Secretary Deputy Head of Mission
Jl. H. R. Rasuna Said
Kav. 10-1, Kuningan
Jakarta 12950
Phone: (+62-21) 525-4719
Fax: (+62-21) 525-4654
Email: a_hadjar2002@yahoo.fr

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr. Richard SOUNESS
General Manager
Food Department of Agriculture
Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT-2601, Australia
Phone: +61 2 6272 4899
Email: richard.souness@daff.gov.au

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mr. Cesar CORTES
Head of Unit
General Secretariat of the Council of the EU
JL 4040 GM 22
175 rue de la Loi
1048 Brussels, Belgium
Phone: 0032.2-281.6114
Fax: 0032.2-281.6198
Email: cesar.cortes@consilium.europa.eu

Mr. Luc OGIERS
Director
FPS Economy, SME's, Self-Employed
and Energy
City Atrium C, Vooruitgangstraat 50
B-1050 Brussels, Belgium
Phone: +32.22777481
Fax: +32.22775304
Email: luc.ogiers@economie.fgov.be

BELIZE

Mr. Kenrick WITTY
 Plant Health Officer
 Belize Agricultural Health Authority
 (BAHA)
 BAHA Complex Building
 Central Farm
 Cayo District, Belize C.A.
 Phone: (501) 824-4899/4872
 Fax: (501) 824-4889/3773
 Email: baha@btl.net
khwitty@yahoo.com

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Dr. Leonora MATTOS
 Researcher
 Embrapa Vegetables
 Ministry of Agriculture & Food Supply
 Rodovia Brasília /Anapolis BR 060, Km 09 Gama -DF
 Caixa Postal 218 CEP 70359-970
 Brazil
 Phone : +55 61 3385 9123
 Fax : +55 61 3556 5744
 Email : leonora@cnph.embrapa.br

Mr. André BISPO OLIVEIRA
 Processed Fruits & Vegetable Inspection Coordinator
 DIPOV/SDA/MAPA
 Ministry of Agriculture, Livestock &
 Food Supply
 Esplanada dos Ministérios
 Bloco D Anexo B sala 342
 Brazil Cep 70043-900
 Phone : +55 61 3218 2627
 Fax : +55 61 3224 4322
 Email : abispo@ig.com.br

CAMBODIA

Mr. Chan BORIN
 Deputy Director General
 Institute of Standard Cambodia (ISC)
 Ministry of Industry Mines and Energy
 # 835 National Road, No. 2
 Snagkat Chak Ang re Leu, Khan Mean Chey
 Phnom Penh, Cambodia
 Phone: +855-12-751-571
 Fax: +855-23-42-5052
 Email: chanborin@isc.gov.kh

CANADA - CANADÁ

Mr. Kevin SMITH
 National Manager
 Processed Products Program
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Room T1-4-148
 Ottawa, Ontario, K1A 0Y9, Canada
 Phone: +1.613.773.6225
 Fax: +1.613.773.6282
 Email: kevin.smith@inspection.gc.ca

CHINA – CHINE

Dr. Yang LI
 Senior Researcher
 China National Institute of Standardization
 Food and Agriculture Standardization Institute
 No4. Zhichun Road, Haidian District,
 Beijing, Post Code 100088
 Tel: 86-10-58811646
 Fax: 86-10-58811642
 Email: yangli@cnis.gov.cn

CUBA

Mrs. Cecilia GARCIA-HERNANDEZ
 Principal Specialist in Quality Control
 Unión de Conservas de Vegetales
 Food Ministry of Cuba
 Street E #152, esq. Calzada, Vedado
 CP 10400, Havana City, Cuba
 Phone: +537.8327733
 Fax: +537.832.7636
 Email: ceci@consva.co.cu; ceciliagh@infomed.sld.cu

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Mrs. Ehsan Ahmed Aly HEGAZI
 Senior Food Standard Specialist
 EOS-Egyptian Organization for Standardization
 16 Tadreeb El-Modarrebeen St.
 Ameriya Cairo, Egypt
 Phone: +202 228.45531
 Fax: +202 228.45504
 Email: moi@idsc.net.eg
Ehsan.hegazy@yahoo.com

ETHIOPIA - ÉTHIOPIE - ETIOPIÁ

Mr. Ayele DEGEFA GEDA
 Director, Testing Laboratories
 Quality and Standards Authority of Ethiopia
 P.O. Box 2310 Bole subcity, Kebele 12/13
 Addis Ababa, 2310 Ethiopia
 Phone: +251 (0) 116460111
 Fax: +251 (0) 116460880
 Email: ayeledegefa@yahoo.com

**EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION) -
 UNION EUROPÉENNE
 (ORGANISATION MEMBRE) -
 (ORGANIZACIÓN) UNIÓN EUROPEA**

Dr. Risto HOLMA
 Administrator for Codex Issues-European Commission
 Directorate General for Health and Consumers
 Rue 101 Froissart
 Brussels 1049, Belgium
 Phone: + 32 2 299 3683
 Fax: + 32 2 299 85 66
 Email: Risto.Holma@ec.europa.eu

Mr. Stephane BRION
 European Commission
 Directorate General for Health and Consumers
 Rue 101 Froissart
 Brussels 1049, Belgium
 Phone: + 32 2 298 4968
 Fax: + 32 2 299 85 66
 Email: Stephane.Brion@ec.europa.eu

FRANCE - FRANCIA**Ms. Claudine MUCKENSTURM**

Directeur Départemental
 Direction générale de la concurrence,
 de la consommation et de la répression
 des fraudes
 Ministère de l'Economie, de l'Industrie
 et de l'Emploi
 59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251
 PARIS CEDEX 13, 75703 France
 Phone: +33 01 44 97 24 37
 Fax: +33 01 44 97 05 27
 Email: claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

HUNGARY - HONGRIE – HUNGRIA**Mrs. Ágnes PALOTÁSNE GYÖNGYÖSI**

Chief Accountant
 Ministry of Rural Development
 1055 Budapest, Kossuth tér 11, Hungary
 Phone: +361.301.4040
 Fax: +361.301.4808
 Email: agnes.gyongyosi@vm.gov.hu

Dr. Maria GAZDAG

Chairman of Hungarigan Food Scientific
 Techological Association, Division Canned Food
 Lakatos u.3, H-1164
 Budapest, Hungary
 Phone: +36 209 621 403
 Fax: +36 1401 0541
 Email: Gazdag@tvnetwork.com.hu

INDONESIA - INDONÉSIE**Dr. Atih Surjati HERMAN**

Senior Researcher
 Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950
 Phone: 62-21 5252236
 Fax: 62-21 5252236
 Email: atih_surjati@yahoo.co.id

Mr. Faiz ACHMAD

Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950
 Phone: 021 5252709
 Fax: 021 5252709
 Email: faizachmad@yahoo.com

Dr. Nyoman Oka TRIDJAJA

Director Of Quality And Standardization
 Ministry Of Agriculture
 Jl. Harsono Rm No.3 Ragunan Jakarta Selatan
 Phone: 62-21 7815881
 Fax: 62-21 781168
 Email: ntridjaja@yahoo.com

Mrs. Enny RATNANINGTYAS

Director Of Beverage And Tobacco Industry
 Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950
 Phone: 62-21 5252236
 Fax: 62-21 5252236
 Email: ennyratna@gmail.com

Mrs. Emmy YULIANTIEN

Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950
 Phone: 021 5252709
 Fax: 021 5252709
 Email: emmyyuli@yahoo.co.id

Mrs. Andi AMPA

Head Of Testing Center For Export Import Goods Quality
 Ministry Of Trade
 Jl. Raya Bogor Km. 26, Ciracas, East Jakarta 13740
 Phone: + 62-21 8710321
 Fax: + 62-21 8710478
 Email: ampa_im@yahoo.com

Miss. Eny TULAK

Head Of Sub Division Of Cooperation And Information Service
 Ministry Of Trade
 Jl. Raya Bogor Km. 26, Ciracas, East Jakarta 13740
 Phone: + 62-21 8710321
 Fax: + 62-21 8710478
 Email: enytulak1@yahoo.co.id

Mrs. ANDRIANI Z

Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950
 Phone: 021 5252709
 Fax: 021 5252709
 Email: ria_eriandi@yahoo.co.id

Miss. ANISYAH

Head Of Section Of Food Additive Standardization
 National Agency Of Drug And Food Control (Bpom)
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta Pusat
 Phone: +62-21 42875584
 Fax: +62-21 2875780

Mr. Aslam HASAN

Head Of Section Of Standardization And Technology
 Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950
 Phone: 62-21 5252236
 Fax: 62-21 5252236
 Email: aslamhas@yahoo.com

Mr. Badril MUNIR

Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950
 Phone: 021 5252709
 Fax: 021 5252709
 Email: badrile@yahoo.com

Mr. Rifqi ANSARI

Staff Of Programme Sub Division
 Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950
 Phone: 62-21 5252236
 Fax: 62-21 5252236
 Email: rifqi@kemenperin.go.id

Mrs. Sri YUNIANTI

Head of Standardization and Technology Sub Division
 Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta 12950
 Phone: 62-21 5252236
 Fax: 62-21 5252236
 Email: sri_yunianti@yahoo.com

Mr. WARSONO

Ministry Of Industry, Republic Of Indonesia
 Jl. Jenderal Gatot Subroto Kav.
 52-53 Jakarta 12950
 Phone: 62-21 5252236
 Fax: 62-21 5252236

Ms. Ning RAHAYU

Vice Chairman-Policy and Regulation
 GAPMMI (The Indonesian Food And Beverages Association)
 Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2, R. 224^a
 Jl. Rm Harsono No. 3, Ragunan – Pasarminggu Jakarta 12550
 Phone: +62 21 70322626
 Phone: +62 21 7804347
 Email: ning_rahayu@telkomsel.blackberry.com;
ning-rahayu@cbn.net.id ;
gapmmi@cbn.net.id

Dr. Kartika ADIWILAGA

Regulatory & Scientific Affairs Manager
 GAPMMI (The Indonesian Food And Beverages Association)
 Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2, R. 224^a
 Jl. Rm Harsono No. 3, Ragunan – Pasarminggu Jakarta 12550
 Phone: +62 21 70322626
 Email: kadiwilaga@yahoo.com; gapmmi@cbn.net.id

Dr. Uti Daniawati MAHANANI

Food Regulatory Affairs Manager
 GAPMMI (The Indonesian Food And Beverages Association)
 Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2, R. 224^a
 Jl. Rm Harsono No. 3, Ragunan – Pasarminggu Jakarta 12550
 Phone: +62 21 70322626
 Phone: +62 21 7804347
 Email: gapmmi@cbn.net.id

Mr. Ketut ISATRIYANTO

Mgr. Quality Assurance
 PT Great Giant Pineapple
 PT Great Giant Pineapple, Terbanggi Besar, Km 77. Lampung
 Tengah, Indonesia
 Phone 0725 7573001
 Fax: 0725 7573008
 Email: ketuti@ggpc.co.id

Mr. Muhammad GHOFAR

PT Great Giant Pineapple
 Terbanggi Besar, Km 77. Lampung Tengah, Indonesia
 Phone 0725 7573001
 Fax: 0725 7573008
 Email: ghofar@ggpc.co.id

Ms. Nikmatul HIDAYAH

Regulatory Affairs
 PT. Kalbe Farma, Tbk
 Jl. Let. Jend. Suprpto Kav.4 Jakarta 10510
 Phone: +62 21 42873888
 Fax: + 62 21 4256326
 mail: nikmatul.hidayah@kalbe.co.id;
nikmatul_hidayah@yahoo.com

Ms. Wahyuningsih, SH, MSI

PT. Nur Permata Tunggal
 Kompleks Bappenas No. 60
 Mampang Prapatan Vii Jakarta 12550
 Phone: +62 21 7993833
 Fax: +62 21 7888472
 Email: ning-rahayu@cbn.net.id

Mr. ZULFAHMI

Ass. Mgr. Quality Assurance
 PT Great Giant Pineapple
 PT Great Giant Pineapple, Terbanggi Besar, Km 77. Lampung
 Tengah, Indonesia
 Phone 0725 7573001
 Fax: 0725 7573008
 Email: zulfahmi@ggpc.co.id

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) – IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') – IRAN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**Mrs. Narges RAHIMIBARAGHANI**

Member of National Codex Committee of CCPFV
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran (ISIRI)
 South Corner of Vanak Square, No. 1294
 Box 14155-6139
 Tehran, Iran
 Phone: +9821.88654033
 Fax: +9821.88654064
 Email: narges_rahimibarghany@yahoo.com

Mrs. Zohreh POURETEDAL

Member of Scientific Board
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran (ISIRI)
 South Corner of Vanak Square, No. 1294
 Box 14155-6139
 Tehran, Iran
 Phone: +9821.88654059
 Fax: +9821.88654059
 Email: zoh_pour@yahoo.com

ITALY - ITALIE – ITALIA**Ms. Brunella LO TURCO**

Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via XX Settembre 20
Roma, Italia
Phone: +39 0646656042
Fax : +39 064880273
Email: bloturco@politicheagricole.gov.it

KENYA - KENIA**Mrs. Alice Akoth Okelo ONYANGO**

Manager-Kenya Codex Contact Point Secretariat
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974, Behind Belleview, off Mombasa Road
Code 00200 Nairobi, Kenya
Phone: 254-02-605490/6948303
Fax : +251-02-605490
Email: info@kebs.org; akothe@kebs.org

Mr. Robert MUSYOKA KILONZO

Senior Assistant Chief Public Health Officer
Head Division of Food Safety and Quality Control
Ministry of Public Health and Sanitation
P.O. Box 30016-00100
Cathedral Road
Nairobi, Kenya
Phone: +254 2717077
Fax: +254 2710055
Email: rmkilonzo@yahoo.co.uk

REPUBLIC OF KOREA
REPUBLIQUE DE COREE
REPÚBLICA DE COREA

Ms. Myo In CHANG

Deputy Director
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
88, Gwanmun-ro Gwacheon-si,
Gyeonggi-do, Korea 427-719
Phone: +82-2-500-2099
Fax: +82-2-503-7277
Email: indigo75@korea.kr

Dr. K. Jai HAN

Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute
#516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do,
Korea 436-746
Phone : +82.31.780.9120
Fax : +82.31.780.9154
Email : hankj@kfri.re.kr

Ms. Bo-Young NOH

Research Scientist
Korea Food Research Institute
#516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do,
Korea 436-746
Phone : +82.31.780.9351
Fax : +82.31.780.9154
Email : bynoh@kfri.re.kr

Dr. Do-Hyong CHOI

International Affairs Specialist
Korea Food Research Institute
#San 46-1, Baekhyeon-dong, Seongnam-si, Gyeonggi-do, Korea
436-746
Phone : +82.31.780-9120
Fax : +82.31.780.9154
Email : foodstd@kfri.re.kr

NIGERIA - NIGÉRIA**Alhaji Najeem ADEWALE**

Minister of State
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
FCDA Secretariat
Area 11, Garki, P.M.B.
Abjua, Nigeria
Email: najeemadewale@gmail.com

Mr. Lawrence ANWUNAH

Director, Human Resources
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
FCDA Secretariat
Area 11, Garki, P.M.B.
Abjua, Nigeria
Email: lawanwunah50@yahoo.com

Mr. Moses Ayodele ADEWUYI

Director Agro-Processing
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
FCDA Secretariat
Area 11, Garki, P.M.B.
Abjua, Nigeria
Email: mosesaaadewuyi@yahoo.com

Mr. Alebode ISEDU

Deputy Director, Food Reserve and Storage
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
FCDA Secretariat
Area 11, Garki, P.M.B.
Abjua, Nigeria
Email: aisedu@hotmail.com

Mr. Sam OGUNDU

Secretary to the Minister of State
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
FCDA Secretariat
Area 11, Garki, P.M.B.
Abjua, Nigeria
Email: sonychereogundu@yahoo.com

Dr. Yinusa NURUDEEN ALAYA

Assistant Director Standards (Agro-Allied)
Standards Organization of Nigeria
Plot 1687, Lome Crescent
W Use Zone 7
Abuja – Nigeria
Phone: +234802 310 0667
Email: goldsworth@yahoo.com

Mr. Yahaya NUHU FANA

Assistant Director of Standards (Food Codex)
Standards Organization of Nigeria
Plot 1687 LOME Crescent
W Use Zone 7
Abuja – Nigeria
Phone: +234803 890 6319
Email: nuhufana@yahoo.com

NORWAY– NORVÈGE – NORUEGA**Mrs. Vigdis VEUM MOELLERSEN**

Senior Advisor
Norwegian Food Safety Authority
PO Box 383
N-2381 Brumunddal, Norway
Phone: +47.232.16669
Fax: +47.232.16801
Email: visvm@mattilsynet.no

SAINT KITTS AND NAVIS**SAINT-KITTS-ET-NEVIS****SAINT KITTS Y NEVIS****Mr. I-Ronn AUDAIN**

Chemist
St. Kitts and Nevis Bureau of Standards
PO Box 186
La Guerite, Basseterre, St. Kitts
Phone : +869 465 5279
Fax : +869 465 3852
Email : chemicalengineerskb@yahoo.com

SUDAN - SOUDAN – SUDÁN**Mr. Isameldein ELTAYEB**

First Inspector
PO Box 194
Khartoum, Sudan
Phone: +249.183.778241
Fax: +249.183.778913
Email: esammhassan@hotmail.com

SWITZERLAND - SUISSE – SUIZA**Mrs. Franziska FRANCHINI WEHRLI**

Scientific Advisor
Food Safety Division
Consumer Protection Directorate
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003, Bern, Switzerland
Phone: +41.31.324.9371
Fax: +41.31.322.9574
Email: franziska.franchini-wehrli@bag.admin.ch

THAILAND – THÁILANDE – TAILANDIA**Mr. Pisan PONGSAPITCH**

Director of Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Rd
Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
Thailand
Phone : 662-561-2277 Ext 1401
Fax : 662 561 3373
Email : pisan@acfs.go.th

Ms. Korwadee PHONKLIANG

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Rd.
Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
Thailand
Phone : 662-561-2277 Ext 1413
Fax : 662 561 3373
Email : korwadee@acfs.go.th

Ms. Phawanat BUNNAG

Director of Plant Standard and Certification Office
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Pahoyothin Road, Chatuchak
Bangkok 10900
Thailand
Phone : 662 9407474
Fax : 662 9407449
Email : phawanat@hotmail.com
phawanat@yahoo.com

Ms. Huai Hui LEE

Thai Food Processor's Association
170/ 21-22
9th Floor
Ocean Tower, Building
New Ratehadaphisek Rd
Klongtoey
Bangkok 10110
Thailand
Tel : +662 261 2684 6
Fax : +662 2612996 7
Email : thaifood@thaifood.org

TURKEY - TURQUIE – TURQUÍA**Ms. Bahar KENTEL**

Food Engineer (M. Sc.)
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
General Directorate of Protection and Control
Tarım ve Köyişleri Bakanhđi
Koruma ve Genel Müdürlüğü
Akay Cad
No: 3
Bakanliklar Ankara, Turkey
Phone: 00 90312 417 4176, ext. 6143
Fax: +90 312 425 44 16
Mobile: 00 90 505 581 2071
E-mail: bkentel@kkgm.gov.tr
zbkentel@hotmail.com

**UNITED STATES OF AMERICA
ÉTATS -UNIS D'AMÉRIQUE-
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Mr. Dorian LAFOND**

International Standards Coordinator
Office of the Deputy Administrator
AMS Fruit and Vegetable Programs
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250, USA
Phone: +1(202)690-4944
Cell: +1(202) 577-5583
Fax: +1(202) 720-0016
Email: dorian.lafond@ams.usda.gov

Dr. Paul SOUTH

Division of Plant Product Safety
Office of Plant and Dairy Foods
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740, USA
Phone: +1(301)436-1640
Fax: +1(301)436-2561
Email: paul.south@fda.hhs.gov

Ms. Chere SHORTER

Assistant Head- Inspection & Standardization Section
 Processed Products Branch
 AMS Fruit and Vegetable Programs
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW. Stop 0247
 Washington, DC 20250, USA
 Phone: +1(202) 720-5021
 Fax: +1(202) 720-1527
 Email: chere.shorter@ams.usda.gov

Ms. Karen STUCK

U.S. Codex Manager
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave. Room 4861
 Washington, DC 20250, USA
 Tel: +1-202-720-2057
 Fax: +1-202-720-3157
 Email: Karen.stuck@osec.usda.gov

Mr. Bill MCFARLAND

President
 California Olive Association
 17950 Via Nicolo
 Tracy, California 95377, USA
 Phone: +1.559.280.2869
 Fax: +1.209.836.0518
 Email: billm@olives.com

**CHAIRPERSON OF THE COMMISSION
 PRESIDENT DE LA COMMISSION
 PRESIDENTE DE LA COMISIÓN**

Karen Hulebak

Chair, Codex Alimentarius Commission
 c/o USDA, 1400 Independence Ave., SW,
 Room 412A
 Whitten Bldg., Washington, DC 20250-3700
 Tel: (202) 690-5074
 Fax: 202 -690-2980
 E-mail: karen.hulebak@fsis.usda.gov

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL (IOC)**Mr. Habib ESSID**

Deputy Director
 International Olive Council
 El Príncipe de Vergara, 154
 28002 Madrid, Spain
 Phone: +34 91 590 36 38
 Fax: +34 91 563 12 63
 Email: iooc@internationaloliveoil.org

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF LEGAL METROLOGY
 (OIML)**

Mr. Jaco MARNEWECK

Senior Manager Inspections
 NRCS—National Regulator for Compulsory Specifications (South
 Africa)
 Private Bag X25
 Brooklyn Square, 0075
 Republic of South Africa
 Phone: +27.12.428.6152
 Fax: +27.12.428.6552
 Email: marnewi@nrco.org.za

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE PRODUCERS
 (IFU)**

Dr. Hany FARAG

Chairman
 Commission for Legislation
 International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)
 23, Boulevard des Capucines
 75002 Paris, France
 Phone: +33.1.47428280
 Fax: +33.1.47428281
 Email: ifu@ifu-fruitjuice.com

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**Ms. Gracia Brisco LOPEZ**

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome, 00153, Italy
 Phone: +339 06-5705-2700
 Fax: +39 06-5705-4593
 Email: gracia.brisco@fao.org

Ms. Verna CAROLISSEN

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome, 00153, Italy
 Phone: +39 06-5705-5629
 Fax: +39 06-5705-4593
 Email: verna.carolissen@fao.org

INDONESIA SECRETARIAT**Mr. SUPRAPTO**

Head of Centre for Standard Application System
 National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabhakti Bld., Block IV, 4th Fl.
 Jl Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
 Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : suprpto@bsn.go.id

Mr. Singgih HARJANTO

Codex Contact Point Secretariat
 National Standardization Agency of Indonesia
 Gdg. Manggala Wanabhakti Blok IV, Lt 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270-Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : singgih@bsn.go.id

Mrs. Anna MELIANAWATI

Acting as Division Head Centre for Standard Application System
 National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabhakti Bld., Block IV, 4th Fl.
 Jl Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
 Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : anna@bsn.go.id

Mrs. Ranti WENINGINGTYAS

National Standardization Agency of Indonesia
Mangala Wanabhakti Bld., Block IV, 4th Fl.
Jl Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Indonesia
Tel : +62-21-5747043
Fax : +62-21-5747045
E-mail : ranti@bsn.go.id

Mr. Berlianto NUGROHO

Directorate General of Agro & Chemical Industry Directorate
of Food Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 17th Floor DKI
Jakarta Indonesia
Tel : +62-21-5252709
Fax : +62-21-5252709
E-mail : berlianto@depperin.go.id

Ms. Ati Widya PERANA

Staff for Food Product Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
Tel : +62-21-42875584
Fax : +62-21-42875780
E-mail : athee77@yahoo.com

Ms Noviana Kus YUNIATI

Staff of Quality Control Export Commodity Division,
Directorate of Supervision And Quality Control, Ministry of
Trade
Raya Bogor Street Km. 26, Ciracas, East Jakarta. Indonesia
Tel : +62-21-8710323
Fax : +62-21-8710478
E-mail : juniati_ana@yahoo.com

Mrs. Erna Riyanti WARDHANI

Directorate of Quality and Standardization
Directorate General of Processing and Marketing of Agriculture
Product
Ministry of Agriculture
Tel : +62-21-7815380 ext 5310
Fax : +62-21-7811468
E-mail : farrellandra@yahoo.com

**U.S. SECRETARIAT-SECRETARIAT AMERICAIN-
SECRETARIADO AMERICANO****Ms. Doreen CHEN-MOULEC**

International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250, USA
Phone: (202) 720-4063
Fax: (202) 720-3157
Email: Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov

Ms. Jasmine MATTHEWS

Program Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 4861 South Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone : 202-690-1124
Fax : 202-720-3157
Email : jasmine.matthews@fsis.usda.gov

Mr. Shane DANIELSON

International Trade Specialist
Foreign Agricultural Service
U.S. Department of Agriculture
Room 3832 South Building
1400 Independence Ave. SW
Washington, DC 20250
Tel: +1(202) 720-1230
Fax: +1(202) 690-3982
E-mail: shane.danielson@fas.usda.gov

Ms. Monica GOMEZ

International Trade Specialist
Foreign Agricultural Service
U.S. Department of Agriculture
Room 3832 South Building
1400 Independence Ave. SW
Washington, DC 20250
Tel: +1(202) 690-2993
Fax: +1(202) 690-3982
E-mail: Monica.Gomez@fas.usda.gov

Mr. Patrick PARNELL

International Trade Specialist
Office of Trade Programs (OTP)
Foreign Agricultural Service
U.S. Department of Agriculture
Tel: +1(202) 401-0043
Fax: +1(202) 720-0876
E-mail: patrick.parnell@fas.usda.gov

APÉNDICE II

**Propuesta de enmienda al mandato del
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas**

Elaborar normas mundiales y textos afines para todos los tipos de frutas y hortalizas elaboradas, incluidas, entre otras, los productos en conserva, secos y congelados y también los zumos (jugos) y néctares de frutas y hortalizas y productos afines.

APÉNDICE III

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL COCO DESECADO
(Revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991)
(En el Trámite 5/8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al coco desecado, según se define en la Sección 2 *infra*. La presente norma no abarca los productos tratados mediante el salado, el azucarado, el aromatizado o el tostado.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

2.1.1 El coco desecado es el producto:

- (a) elaborado a partir de la almendra blanca básicamente sana obtenida del fruto entero de coco (*Cocos nucifera* L.), que haya alcanzado el desarrollo adecuado para su transformación, sin extracción de aceite, de conformidad con la Sección 3.2.4(c);
- (b) tratado de manera apropiada, que atravesase procesos tales como: descascarado, descascado, mondado, lavado, desmenuzado, secado y tamizado.

2.1.2 El coco desecado con contenido reducido de aceite es el coco desecado, tal como se describe en la Sección 2.1.1 del que se ha extraído parcialmente el aceite por medios físicos adecuados de conformidad con la Sección 3.2.4(c).

2.2 CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO (opcional)

El coco desecado se puede clasificar por tamaños de acuerdo a su granulometría según se describe a continuación:

- (a) Coco desecado extrafino - Coco desecado del que no menos del 90%, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 0,85 mm de lado, pero del cual un máximo del 25%, en peso, pasa por un tamiz con aberturas de 0,50 mm de lado.
- (b) Coco desecado fino - Coco desecado del cual no menos del 80%, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 1,40 mm de lado, pero del cual un máximo del 20%, en peso, pasa por un tamiz con aberturas cuadradas de 0,71 mm de lado.
- (c) Coco desecado medio - Coco desecado del cual no menos del 90%, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 2,80 mm de lado, y del cual un máximo del 20%, en peso, pasa por un tamiz con orificios cuadrados de 1,40 mm de lado.
- (d) Coco desecado de otros tamaños - comprende todas las demás presentaciones que incluyen los "cortes de fantasía" o cortes especiales (a saber: copos tiernos o finos, rodajas largas y finas, tiras extra fantasía, tiras largas, tiras normales, etc.).

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Coco según se definen en la Sección 2.1.

3.2 FACTORES DE CALIDAD

3.2.1 Color y Textura

El color deberá ser entre blanco natural y blanco cremoso claro. La textura deberá ser característica del producto.

3.2.2 Sabor

El sabor será el característico del producto, sin malos sabores debidos a deterioro o a la absorción de sustancias extrañas.

3.2.3 Aroma

El aroma será el característico del producto, sin malos olores debidos a mohos, ni olor a queso, humo, fermentación o ranciedad, y no deberá poseer ningún olor indeseable.

3.2.4 Características químicas y físicas

Parámetros	Requisitos
(a) Acidez total del aceite extraído	$\leq 0,3\%$ m/m medida como ácido láurico
(b) Humedad	$\leq 4\%$ m/m
(c) Contenido de aceite	$\geq 60\%$ m/m en el caso del coco desecado
	$\geq 35 < 60\%$ m/m en el caso del coco desecado con contenido reducido de aceite
(d) Contenido de cenizas	$\leq 2,5\%$ m/m
(e) <u>Materia vegetal extraña</u> : Materia vegetal inocua asociada con el producto.	≤ 15 fragmentos por cada 100 g
(f) <u>Materias extrañas</u> : Toda materia visible y/o evidente o material que no suele estar asociado con el producto.	Ausencia en 100 g

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES "DEFECTUOSOS"

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerarán "defectuosos".

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando 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, según se describe en la Sección 10.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse antioxidantes y conservantes de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimento 04.1.2.2 – Frutas Desecadas.

4.2 En los productos regulados por la presente Norma también se permite el uso del antioxidante anotado a continuación bajo las condiciones de las buenas prácticas de fabricación.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF

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 del Codex 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 del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Coco Desecado (CAC/RCP 4-1971) 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 para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido.

8. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

El coco desecado se deberá envasar, transportar y almacenar de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Coco Desecado (CAC/RCP 4-1971).

9. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

9.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

9.1.1 El nombre del producto será "Coco Desecado" o "Coco Desecado con Contenido Reducido de Aceite", precedido o seguido por el nombre corriente u ordinario legalmente aceptado en el país de venta al por menor.

9.1.2 El nombre debe indicar el contenido de aceite del producto de acuerdo con la descripción contenida en la Sección 3.2.4(c).

9.1.3 Cuando corresponda, el nombre podrá indicar la clasificación por tamaño del producto, de conformidad con las descripciones contenidas en la Sección 2.2.

9.2 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. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de cenizas	AOAC 950.49	Gravimetría	I
Materia vegetal extraña	Según se describe en la Norma	Contando a simple vista la materia extraña	IV
Humedad	AOAC 925.40	Gravimetría (pérdida por desecación)	I
Contenido de aceite	AOAC 948.22	Gravimetría	I
Acidez total del aceite extraído	ISO 660:1996 modificado en 2003 ; o AOCs Cd 3d-63	Titulometría	I
Muestreo	Según se describe en la Norma		

DETERMINACIÓN DE MATERIAS VEGETALES EXTRAÑAS

La determinación se hace extendiendo 100 g de la muestra formando una capa muy delgada sobre un fondo blanco y contando a simple vista la materia extraña.

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)**

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
más de 120.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
más de 42.000	60	7

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

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
más de 240.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
más de 120.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
más de 42.000	72	8

PARA REVOCACIÓN POR EL CCMAS

Este método debe revocarse y reemplazarse por el método ISO 660:1996 modificado en 2003 ; o AOCs Cd 3d-63

DETERMINACION DE LA ACIDEZ TOTAL DEL ACEITE EXTRAIDO

Principio

La muestra se extrae con éter etílico a la temperatura ambiente. El contenido de acidez del aceite extraído se determina mediante valoración con álcalis y los resultados se expresan en porcentaje de ácido láurico.

Reactivos

- Eter etílico anhidro exento de peróxido.
- Mezcla de éter etílico y alcohol etílico al 95% (1:2) neutralizada con hidróxido sódico 0,1 N, usando fenolftaleína como indicador.
- Hidróxido de sodio 0,1 N.
- Solución de fenolftaleína en etanol al 1%.

Procedimiento

Colóquese 50 g de muestra a temperatura ambiente en un matraz de Ahrlenmeyer de 500 ml con 300 ml de éter etílico (Reactivo 1) y déjese durante una hora, con agitación mecánica. El extracto se pasa por un filtro de papel Whatman No. 542 y se somete a evaporación en seco en un evaporador giratorio con corriente de nitrógeno a una temperatura máxima de 40°C.

Pésense y disuélvanse 20 g del aceite extraído en una mezcla de 100 ml de alcohol etílico (Reactivo 2) y valórese con hidróxido sódico 0,1 N (Reactivo 3) utilizando 4 gotas del indicador (Reactivo 4).

Expresión de los resultados

La acidez se calcula como sigue:

$$\text{Acidez} = \frac{V \times N \times 20}{m}$$

————— m

en que:

V = Volumen (ml) de NaOH

N = Valoración de la solución de NaOH

m = Masa de la muestra en gramos

Los resultados que se obtengan se expresan en porcentaje de ácido láurico m/m.

PARA REVOCACIÓN POR EL CCMAS

Las disposiciones para muestreo según se describen en la Norma CODEX STAN 177-1991 deberán ser revocadas y reemplazadas por los planes de muestreo 1 y 2, NCA = 6,5.

Las secciones que se indican en la propuesta de revocación corresponden a aquéllas de la Norma CODEX STAN 177-1991.

PLAN DE MUESTREO SEGÚN SE DESCRIBE EN LA NORMA CODEX STAN 177-1991 Propuesto para revocación por el CCMAS

1. Las instrucciones para la toma de muestras primarias serán las de ISO 2170-1980 (Cereales y Legumbres) o las del método de toma de muestras ICC No 101-1960 (Toma de Muestras de Productos de la Molienda).
2. El tamaño de la muestra que se extraerá de un lote homogéneo deberá estar en conformidad con el Cuadro 3 de las Instrucciones sobre los Procedimientos de Toma de Muestras del Codex (CX/MAS 1-1987, Apéndice V).
3. Para todas las determinaciones, la muestra de laboratorio deberá prepararse en conformidad con el plan por variables para determinar la proporción de unidades defectuosas (CX/MAS 1-1987, Apéndice IV).
4. Para todas las determinaciones con excepción de la granulosis (Sección 2.2), los análisis se efectuarán en la "muestra a granel combinada".
5. Para verificar la granulosis, o sea la clasificación por tamaños, (Secciones 2.2 y 7.1), declarada en la etiqueta, cuando los envíos sean de producto preenvasado, las determinaciones deberán aparecer en cada uno de los envases.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA ALGUNAS SETAS

(revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981)

Para su inclusión como Anexo a la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva CODEX STAN 297-2009)

(En el Trámite 5/8)

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 setas (*Agaricus* spp)¹ el producto preparado con setas que responden a las características de cualquier variedad cultivada adecuada (cultivar) del género *Agaricus* (*Psalliota*), que han de estar en buenas condiciones y, después de las operaciones de limpieza y recorte, encontrarse sanas.

1.2 TIPO DE COLOR

1.2.1 Blanco o crema.

1.2.2 Pardo.

1.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN1.3.1 **Botones** - setas enteras, con pedúnculos adheridos de no más de 5 mm de longitud, medidos desde la base del velo.1.3.2 **Botones cortados** - botones cortados en tajadas de 2 mm a 6 mm de espesor, de los que no menos del 50% están cortados paralelamente al eje de la seta.1.3.3 **Enteras** - setas enteras, con pedúnculos adheridos cortados en una longitud no mayor del diámetro del sombrerete, medidos desde la base del velo.1.3.4 **Cortadas o enteras cortadas** - setas cortadas en tajadas de 2 mm o mayores mm de espesor, de las que no menos del 50% están cortadas paralelamente al eje de la seta.1.3.5. **Cortadas al azar** - setas cortadas en tajadas de espesor variable que pueden apartarse materialmente de los cortes aproximadamente paralelos al eje de la seta.1.3.6. **Cuartos** - setas cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.1.3.7. **Pedúnculos y piezas (cortados)** - piezas de sombreretes y pedúnculos de tamaños y formas irregulares.1.3.8. **Para asar** - setas seleccionadas de velo abierto no mayor de 40 mm de diámetro, con pedúnculos adheridos de diámetro no mayor del diámetro del sombrerete, medidos desde la base de la cicatriz del velo.**2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****2.1 COMPOSICIÓN****2.1.1 Otros ingredientes autorizados**

Según sea apropiado para el tipo respectivo de medio de cobertura.

2.1.1.1 Zumo (jugo) exudado de las setas.

2.1.1.2 Agua, sal, especias, aderezos, salsa de soja, vinagre, vino.

2.1.1.3 Sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada.

2.1.1.4 Mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles, incluido el aceite de oliva; leche, leche en polvo o crema (nata). Si se añade mantequilla, la cantidad no deberá ser menor del 3% m/m del producto final.

2.1.1.4 Almidones - naturales (nativos), física o enzimáticamente modificados - únicamente cuando son ingredientes la mantequilla u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles.

2.1.1.5 Harina de trigo o maíz.

¹ Las setas (*Agaricus* spp) en la presente Norma se conocen comúnmente como "setas blancas" o "setas de París" o "champiñones".

2.1.2 Medios de cobertura

Además de las disposiciones para medios de cobertura en la Sección 3.1.3 de la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva, se pueden aplicar los siguientes medios de cobertura.

2.1.2.1 Zumo (jugo) exudado de las setas.

2.1.2.2 Mantequilla o salsa de mantequilla.

2.1.2.3 Salsa de crema.

2.1.2.4 Salsa que no sea salsa de mantequilla o crema.

2.1.2.5 Vinagre.

2.1.2.6 Aceite.

2.1.2.7 Vino.

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

2.2.1 Color

2.2.1.1 La porción de seta del producto deberá tener el color normal característico de la variedad de setas en conserva. Las setas en conserva de tipos especiales y que contengan ingredientes especiales permitidos deberán considerarse de color característico cuando no haya coloración anormal respecto a los ingredientes empleados.

2.2.1.2 El medio líquido en agua, salmuera y/o zumo (jugo) exudado de las setas deberá ser claro o ligeramente turbio y de color entre amarillo y pardo claro.

2.2.2 Textura

Las setas en agua, salmuera y/o zumo (jugo) exudado de las setas deberán ser firmes y estar prácticamente intactas.

2.2.3 Defectos y Tolerancias

Defectos	Definición	Tolerancias
(a) Setas manchadas	Una seta está manchada cuando presenta una mota de color pardo a pardo oscuro de un diámetro superior a 3 mm o cuando está muy moteada (más de 10 puntos negros).	5%, en peso
(b) Restos de material de cobertura	Una seta o un pedazo de seta donde permanezca una parte de raíz y/o tierra y/o cascajo o cualquier otra materia extraña, de origen mineral u orgánico, de más de 2 mm de diámetro, adherida o no a la seta	5%, en peso del producto afectado
(c) Setas abiertas para "botones" y "setas enteras"	Una seta está abierta si se pueden ver tiras pequeñas en por lo menos la mitad de la circunferencia y si la distancia entre el sombrerete y el pedúnculo es superior a 4 mm	10%, en número
(d) Setas rotas o pedazos de setas o setas con sombreretes o pedúnculos desprendidos, para "botones", "setas enteras" y "setas para asar"	Una seta que le falta por lo menos un cuarto del sombrerete, sombreretes y sólo pedúnculos	10%, en peso

2.2.4 Homogeneidad

Para las formas de presentación en general, un diez %, en número, de las unidades para las respectivas formas de presentación puede exceder de la longitud o el tamaño de pedúnculo especificado.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Podrán emplearse espesantes, emulsionantes y estabilizadores de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la Categoría de Alimentos 04.2.2.4 sólo en las setas en conserva en salsa.

3.2 Sólo se permite el uso del colorante anotado a continuación en las setas en conserva en salsas.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
150d	Colorantes caramelo (Caramelo IV - proceso al sulfito amónico)	50.000 mg/kg

3.3 Sólo se permite el acentuador del sabor anotado a continuación para su uso bajo condiciones de buenas prácticas de fabricación, en los productos regulados por la Norma.

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
621	Glutamato monosódico	BPF

4. PESOS Y MEDIDAS

4.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

4.1.1 Setas en conserva envasadas en agua, salmuera y/o zumo (jugo) exudado de las setas; en vinagre; en vino; en aceite.

El peso escurrido del producto no deberá ser menor que 53% calculado con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

4.1.2 Setas en conserva envasadas con salsas

La porción de setas escurridas, después de separar por lavado la salsa o líquido, no deberá ser menor del 27,5% del peso total del producto.

5. ETIQUETADO

5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

5.1.1 Las siguientes formas de presentación deberán incluirse como parte del nombre o cerca de éste: "Botones", "Botones cortados", "Enteras", "Cortadas", o "Enteras cortadas", "Cortadas al azar", "Cuartos", "Pedúnculos y piezas (cortados)", "Para asar", según cada caso particular.

5.1.2 Una declaración de cualquier salsa especial que caracterice el producto, p.ej. "Con X" o "En X", según los casos. Si la declaración es "Con (o "En") salsa de mantequilla", la grasa empleada deberá ser únicamente grasa de mantequilla.

PARA REVOCACIÓN POR EL CCMAS

Este método deberá ser revocado

**DETERMINACIÓN DEL PESO ESCURRIDO LAVADO
(CAC/RM 44-1972)**

(Para las setas en conserva en salsa)

1. Definición

El peso escurrido lavado expresa el porcentaje de contenido sólido después de lavado con agua caliente, determinado por el procedimiento descrito más abajo.

2. Materiales**2.1 Especificaciones para tamices circulares**

Tamiz No 502 de los Estados Unidos, de malla fina de 20 cm (8 pulgadas) de diámetro. Las mallas de estos tamices se hacen con alambre tejido de modo que forme aberturas cuadradas de 0,30 mm.

3. Procedimiento

3.1 Pesar la lata cerrada.

3.2 Abrir la lata y derramar el contenido sobre un tamiz de malla fina tarado.

3.3 Lavar el contenido del tamiz con agua corriente fría y luego con agua corriente caliente hasta que quede libre de las sustancias que se hayan adherido.

3.4 Una vez lavados, extender las setas sobre el fondo del tamiz, dejar escurrir durante 5 minutos y pesar.

3.5 Pesar el envase vacío y seco y determinar el contenido neto (o peso total del producto).

4. Cálculo y expresión de los resultados

Calcular el porcentaje m/m de peso escurrido sobre el contenido neto (o peso total del producto).

² Deberá sustituirse por el tamiz correspondiente de la ISO cuando exista una norma internacional ISO.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA
(Revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003)
(En el Trámite 5/8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los brotes de bambú en conserva, según se indican en la Sección 2 *infra*, entre otros, que cumplen con las características de las variedades comestibles de las especies de brotes de bambú, y están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado, o bien a una elaboración ulterior.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por brotes de bambú en conserva el producto:

- (a) preparado a partir de brotes comestibles de bambú en un líquido de cobertura con o sin fermentación;
- (b) preparado a partir de brotes comestibles de bambú en un líquido de cobertura con o sin fermentación;
- (c) cuyo pH deberá ser el siguiente:
 - (i) brotes de bambú fermentados naturalmente - pH inferior a 4,0;
 - (ii) brotes de bambú acidificados - pH comprendido entre 4,0 y 4,6;
 - (iii) brotes de bambú no fermentados y no acidificados - pH superior a 4,6.

2.2 ESPECIES

- *Bambusa* spp;
- *Dendrocalamus* spp;
- *Gigantochloa* spp;
- *Phyllostachys* spp;
- *Melocanda humilis*;
- *Thyrsostachys siamensis*;
- *Nastus elatus*.

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.3.1 **Enteros** - Brotes de bambú con las puntas y la pulpa recortadas para eliminar las superficies exteriores y las bases duras.

2.3.2 **En mitades** - Brotes de bambú enteros cortados longitudinalmente por la mitad.

2.3.3 **En rodajas** - Brotes de bambú cortados en rodajas uniformes.

2.3.4 **En tiras** - Brotes de bambú cortados en tiras delgadas de tamaño regular.

2.3.5 **En cubos** - Brotes de bambú cortados en cubos de tamaño regular.

2.3.6 Otras formas de presentación

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

- (a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- (b) 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 de presentación estipulada en la que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Brotos de bambú, según se definen en la Sección 2, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

3.1.2 Medios de Cobertura

3.1.2.1 Ingredientes Básicos

Agua y, si es necesario, sal.

3.1.2.2 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:

- (a) Azúcares, según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999), y/o productos alimentarios que confieren un sabor dulce tales como la miel, según se define en la Norma del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981);
- (b) Plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos);
- (c) Vinagre;
- (d) Zumos (jugos) o concentrados de frutas según se definen en la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005);
- (e) Aceite;
- (f) Puré de tomate según se define en la Norma del Codex para el Concentrado de Tomate Elaborado (CODEX STAN 57-1981).

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

Los brotes de bambú en conserva deberán tener un color, sabor y olor normales y poseer la textura característica del producto.

3.2.1 Defectos y tolerancias

En el Cuadro 1 se indican las limitaciones máximas permitidas para irregularidades y formas.

Cuadro 1

Grupo	Forma de presentación	Limitaciones
1	Enteros o en mitades	(a) ninguna si hay menos de 3 piezas por envase; (b) 1 unidad si hay 3-5 piezas por envase; (c) 2 unidades si hay 6-9 piezas por envase; (d) 3 unidades por cada 10 si hay más de 10 piezas por envase.
2	En rodajas, tiras, cubos	20% del peso escurrido.

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES "DEFECTUOSOS"

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) se considerarán "defectuosos".

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) 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 NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

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 del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), y además:

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
334	Acido tartárico	1300 mg/kg

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 del Codex 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 del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979) 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 para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)¹.

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.

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 sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

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 lleno².

¹ Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

² 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.

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

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.1.1 El nombre del producto deberá ser "brotes de bambú", o "brotes de bambú cocidos" o "brotes de bambú fermentados". Cuando proceda, se indicará la forma de presentación como parte del nombre del producto.

8.1.2 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.3.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

8.1.3 Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.2.2, 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 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 y peso neto	AOAC 968.30 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado (cribado) y Gravimetría	I
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I
Llenado del envase en envases metálicos	ISO 90.1:1999	Pesaje	I
Impurezas minerales	AOAC 971.33 [Tipo I] e ISO 762:2003	Gravimetría	
pH	AOAC 981.12 e ISO 1842:1991 NMKL 179:2005	Potenciometría	I II
Cadmio	ISO 6571:2005	Parte 1 – método que utiliza la espectrometría de absorción atómica con horno de grafito Parte II – método que utiliza la espectrometría de absorción atómica con llama	II
Plomo	ISO 6633:1984	Espectrometría de absorción atómica sin llama	II
Estaño	ISO 7240:2004 e ISO 2447:1998	Espectrometría de absorción atómica con llama	II

**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 debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.