

## COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



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.org

**Tema 7 del programa**

**CX/PFV 16/28/7**  
**Septiembre de 2016**

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

**28.ª reunión**

**Washington D.C., Estados Unidos de América,**

**del 12 al 16 de septiembre de 2016**

**ESTADO DE LOS TRABAJOS SOBRE EL EXAMEN O LA REVISIÓN DE LAS**  
**NORMAS DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

(Preparado por la Secretaría del Codex)

**Introducción**

1. Esta información se presenta como un documento de referencia con el fin de proporcionar al comité una actualización sobre el estado de los trabajos relativos a la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. Procura orientar al comité en la planificación de trabajos futuros en lo que respecta a la revisión de las normas restantes para frutas y hortalizas elaboradas y a la elaboración de nuevas normas.
2. En la 27.ª reunión del comité (septiembre de 2014) no se pudo examinar este documento en profundidad debido a limitaciones de tiempo. Por consiguiente, el comité acordó considerar la asignación de prioridades a los trabajos de revisión de las restantes normas particulares para frutas y hortalizas elaboradas, incluidas las formas de abordar la normalización de productos secos y deshidratados, en su próxima reunión.
3. Para brindar asistencia al comité en el debate sobre los trabajos futuros relativos a la revisión del resto de las normas para las frutas y hortalizas elaboradas, el comité acordó que la Secretaría del Codex procediera a efectuar las enmiendas de forma de las 18 normas pendientes de revisión, en especial, con respecto a las disposiciones horizontales aplicables a las normas de productos, p.ej., higiene, contaminantes, aditivos alimentarios, etc. El comité además acordó que la sección sobre aditivos alimentarios se actualizaría de acuerdo con la plantilla establecida en el Manual de Procedimiento, incluyendo una propuesta de incorporar una referencia general a la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).
4. Dicho planteamiento permitiría al comité centrar la discusión en las disposiciones técnicas de las normas sujetas a examen y evaluar la necesidad de su revisión (ya fuera total o parcial). Las enmiendas de forma a las normas para las frutas y hortalizas elaboradas se presentan en el documento de trabajo CX/PFV 16/28/7-Add.1.<sup>1</sup>

**Resultados de la labor del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en relación con la revisión de las normas para frutas y hortalizas elaboradas**

5. Desde el restablecimiento del comité en el año 1998, el comité ha venido revisando y agrupando las normas para las frutas y hortalizas elaboradas existentes en normas más generales y horizontales, cuando ha sido posible y apropiado.
6. Este trabajo sigue la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius en el sentido de examinar las normas del Codex existentes con el fin de determinar la necesidad de su revisión y avanzar hacia la elaboración de normas más horizontales cuando sea posible y adecuado. Este planteamiento facilitaría el uso de las normas del Codex por parte de los países miembros y contribuiría al objetivo general de facilitar el comercio internacional.

<sup>1</sup> [REP15/PFV](#), párrs. 114, 119 y 120.

7. La mayoría de las normas y los textos afines sobre frutas y hortalizas elaboradas se elaboraron durante los años 70 y 80. Desde el restablecimiento del comité, han sido objeto de esta labor de examen, principalmente, las normas para las frutas y hortalizas en conserva y, de manera más reciente, las normas para hortalizas congeladas rápidamente. También se han realizado algunos trabajos sobre la conversión de normas regionales en normas internacionales. Sin embargo, el foco principal de los trabajos sigue siendo la finalización de la labor de examen y, si procediera, la revisión de las actuales normas particulares para frutas y hortalizas elaboradas.
8. En su 25.<sup>a</sup> reunión, celebrada en 2010, el comité consideró un informe de un grupo de trabajo sobre prioridades acerca de la forma de llevar a cabo los trabajos futuros relativos a las normas para las frutas y hortalizas elaboradas. El comité acordó priorizar los trabajos para la elaboración de normas para algunas frutas en conserva y para las hortalizas congeladas rápidamente.
9. Asimismo, la presidencia del comité señaló que gran parte de los trabajos de examen y revisión de las normas particulares del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas ya se había llevado a cabo. La presidencia recordó al comité que ahora existía la posibilidad de considerar algunos trabajos para la elaboración de nuevas normas mientras se mantenía el foco en la revisión de las normas restantes, para responder de manera efectiva a las necesidades de los países miembros del Codex. La presidencia invitó a los miembros del Codex a que presentaran propuestas de nuevos trabajos sobre normas para frutas y hortalizas elaboradas que pudieran ser de interés para sus respectivos países.<sup>2</sup>
10. En su 26.<sup>a</sup> reunión, celebrada en 2012, el comité consideró el estado de los trabajos relativos a la revisión de las normas para frutas y hortalizas elaboradas, pero decidió no adoptar ninguna nueva medida en vista de lo siguiente:
  - La revisión en curso de las normas individuales restantes para las frutas en conserva.
  - Las normas individuales existentes para las hortalizas congeladas rápidamente.
  - El nuevo trabajo para la conversión de la norma regional para los productos a base de ginseng en una norma internacional, y
  - Cuestiones pendientes relativas a los medios de cobertura, los aditivos alimentarios y los métodos de análisis en algunas normas para frutas y hortalizas elaboradas que deberían finalizarse en la 27.<sup>a</sup> reunión del CCPFV.<sup>3</sup>
11. En su 27.<sup>a</sup> reunión, en 2014, el comité finalizó tanto las disposiciones generales para las frutas en conserva y las disposiciones específicas para algunas frutas en conserva, como las disposiciones generales para las hortalizas congeladas rápidamente y las disposiciones específicas para algunas hortalizas congeladas rápidamente. El comité también finalizó la conversión de la norma regional para los productos a base de ginseng en una norma internacional. Las tres normas fueron adoptadas en el 38.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2015) y se las puede consultar como CODEX STAN 319-2015, CODEX STAN 320-2015 y CODEX STAN 321-2015, respectivamente.
12. Además, el comité finalizó las disposiciones para los medios de cobertura en la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas y enmendó las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en algunas normas para frutas y hortalizas elaboradas. En el 38.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión también se adoptaron estas enmiendas.<sup>4</sup>

**Trabajo en curso del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en relación con la revisión de las normas para frutas y hortalizas elaboradas**

13. En la 28.<sup>a</sup> (actual) reunión que se celebrará en 2016, el comité considerará la finalización del Anexo sobre piñas en conserva para incluirlo en la Norma para algunas piñas en conserva y la finalización de siete anexos sobre hortalizas congeladas rápidamente para incluirlos en la Norma para hortalizas congeladas rápidamente. En las deliberaciones sobre estas normas se considerarán los aditivos alimentarios y los métodos de análisis y muestreo. Estos últimos, en particular, serán tema de debate en relación con la Norma para hortalizas congeladas rápidamente (temas 3 y 4 del programa).
14. El comité también considerará las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en varias normas para frutas y hortalizas elaboradas planteadas por el Comité sobre Aditivos Alimentarios, así como otros temas planteados en la 27.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (temas 2 y 5 del programa).

<sup>2</sup> [REP11/PFV](#), párrs. 116-177. [REP11/CAC](#), Apéndice VI.

<sup>3</sup> [REP13/PFV](#), párr. 153.

<sup>4</sup> [REP15/PFV](#), párrs. 29, 42, 76, 87, 98, 101, 104. [REP15/CAC](#), párrs. 14-19 Apéndice III.

15. El comité, además, considerará las consultas del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras sobre los planes de muestreo (productos a base de ginseng) y el remplazo de los métodos recomendados del Codex por métodos validados internacionalmente, elaborados por organizaciones internacionales reconocidas, para su aprobación por el CCMAS. Se hace notar que el CCPFV desarrolló la mayoría de los métodos recomendados en el marco de la elaboración de las normas para frutas y hortalizas elaboradas (tema 2 del programa).
16. Además, el comité considerará la manera de abordar la revisión de las normas existentes para productos secos y deshidratados y la manera de abordar la elaboración de nuevas normas dentro de este conjunto de productos, frente a la priorización de la labor sobre otros subconjuntos de productos (temas 6 y 7 del programa).

#### **Trabajos pendientes sobre el examen y/o la revisión de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas**

##### Trabajos en curso sobre las frutas en conserva y las hortalizas congeladas rápidamente

17. Actualmente, la norma para algunas frutas en conserva agrupa las normas individuales existentes para los mangos, las peras y las piñas en conserva. La estructura, que contiene las disposiciones generales aplicables a las frutas en conserva, seguidas por anexos que abordan temas específicos relativos a cada producto particular, permitiría añadir nuevas frutas en conserva en el futuro. Este planteamiento también es coherente con el adoptado para la elaboración de la Norma para algunas hortalizas en conserva.
18. La finalización de la Norma para algunas frutas en conserva dará como resultado un reducido número de normas para las frutas en conserva, p.ej., frutas de baya en conserva, ensaladas de fruta en conserva (frutas mixtas), etc., así como algunas normas muy específicas sobre productos en conserva, p.ej., castañas y puré de castaña en conserva, salsa picante de mango, etc., para su examen y posterior revisión por parte del comité, si fuera pertinente.
19. La Norma para hortalizas congeladas rápidamente también sigue el planteamiento adoptado para la elaboración de las normas para frutas en conserva y hortalizas en conserva y comprende en total once anexos específicos para algunas hortalizas congeladas rápidamente.
20. La finalización de esta norma concluirá con la labor de revisión de las actuales normas individuales para hortalizas congeladas rápidamente.

##### Trabajos pendientes sobre frutas en conserva y frutas congeladas rápidamente

21. En su 25.<sup>a</sup> reunión, el comité tomó nota de la propuesta del grupo de trabajo sobre prioridades con respecto a la priorización de trabajos futuros para la elaboración de normas para frutas de bayas en conserva, frutas congeladas rápidamente y frutas mixtas en conserva una vez finalizadas las normas sobre algunas frutas en conserva y algunas hortalizas congeladas rápidamente.<sup>5</sup>
22. Basándose en los resultados de la 25.<sup>a</sup> reunión, el comité podría reflexionar sobre la pertinencia de avanzar con la labor de elaboración de algunas o todas las normas enumeradas en el párrafo 21.
23. Al considerar los trabajos futuros relativos a la elaboración de normas horizontales para estos productos, el comité también podría reflexionar sobre lo siguiente:
  - *Frutas de bayas en conserva*: si esta revisión debería abordar sólo las normas individuales existentes para algunas bayas en conserva o si pudiera existir la oportunidad de incluir otras frutas de bayas pertinentes en la elaboración de una norma horizontal más integral para estos productos.
  - *Frutas congeladas rápidamente*: se aplica la misma consideración presentada para las frutas de bayas en conserva.
  - *Frutas mixtas en conserva*: se define claramente el comercio internacional para la ensalada de frutas tropicales en conserva y el cóctel de frutas en conserva. Sin embargo, el comité podría considerar si, al presente, existen algunas otras combinaciones de frutas mixtas en el comercio internacional, a fin de incluirlas en una norma para las frutas mixtas en conserva o para fusionar ambas normas, aunque manteniendo bien definidas las características propias del cóctel de frutas y de la ensalada de frutas tropicales.

---

<sup>5</sup> REP11/PFV, párr. 112.

Otras frutas elaboradas

24. El comité podría considerar la forma de abordar el examen de las normas restantes para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva, la salsa picante de mango y los pepinos encurtidos.<sup>6</sup>

Pepinos encurtidos

25. El ámbito de aplicación de la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas excluye específicamente a los pepinos encurtidos. El comité podría considerar la prioridad de examinar esta norma para determinar la necesidad de revisarla y la pertinencia de fusionarla con la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas.

Salsa picante de mango

26. En lo que respecta a la salsa picante de mango, el comité podría considerar la posibilidad de elaborar una norma general para las salsas picantes que abarcase las frutas y hortalizas, ya sea en forma conjunta o separada. Un planteamiento alternativo podría ser el de revisar sólo la norma para la salsa picante de mango, entendiendo que, si se elaborase una norma para las salsas picantes, se seguiría el mismo método adoptado para la elaboración de las normas sobre las hortalizas en conserva.

Otras hortalizas elaboradas

27. El comité podría considerar la forma de abordar el examen de las normas para los hongos comestibles y sus productos y la norma para los hongos comestibles desecados, a fin de determinar:
- i. Si podrían combinarse en una única norma general para los hongos y sus productos; o bien
  - ii. Si deberían mantenerse separadas; y
  - iii. Si la revisión de la norma para los hongos desecados debería llevarse a cabo dentro del marco del examen de las normas para los productos secos/deshidratados.

Productos secos/deshidratados

28. Esta cuestión se examina en el tema 6 del programa.

Códigos de prácticas de higiene

29. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos revisará varios códigos de prácticas de higiene, p.ej., el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva, el Código de prácticas de higiene para las frutas desecadas, el Código de prácticas de higiene para el coco desecado, el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles, el Código de prácticas de higiene para las nueces producidas por árboles, etc. Estos códigos se han incluido en el programa de trabajos futuros del CCFH.<sup>7</sup> El Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015) podría incluir algunos de los productos de las normas ya mencionadas. Por ello, no es necesario que el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas tome ninguna medida en relación con la revisión de estos códigos.
30. El siguiente cuadro muestra la labor pendiente sobre las normas individuales del Codex existentes para las frutas y hortalizas elaboradas.

<sup>6</sup> Las normas del Codex pueden descargarse en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/es/>. Las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas también pueden consultarse en:

<sup>7</sup> <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee-detail/es/?committee=CCPFV>  
REP14/FH, Apéndice VIII.

**Trabajos pendientes sobre las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas y ejemplos de posibles fusiones de normas**

<b>Frutas en conserva</b>	
1. Frambuesas en conserva	<i>Frutas de bayas en conserva</i>
2. Fresas en conserva	
3. Cóctel de frutas en conserva	<i>Ensalada de frutas en conserva</i> <i>Frutas mixtas en conserva</i>
4. Ensalada de frutas tropicales en conserva	
<b>Frutas congeladas rápidamente</b>	
5. Fresas	<i>Frutas congeladas rápidamente</i>
6. Frambuesas	
7. Arándanos	
8. Arándanos americanos	
9. Melocotones (duraznos)	
<b>Frutas y hortalizas variadas elaboradas</b>	
10. Pepinos encurtidos	
11. Castañas en conserva y puré de castañas en conserva	
12. Salsa picante de mango	
13. Hongos y productos de hongos, comestibles	
<b>Productos secos/deshidratados (frutas/hortalizas)</b>	
14. Albaricoques	
15. Hongos, desecados, comestibles	
16. Dátiles	
17. Pistachos	
18. Uvas pasas	

**Conclusión**

31. Sobre la base de la información y las consideraciones precedentes, se invita al comité a considerar sus trabajos futuros para la próxima reunión en función del resultado de la reunión actual.
32. Si es posible, también se invita al comité a considerar un plan de trabajo para sus trabajos futuros con vistas a la finalización del examen o revisión de las normas existentes para frutas y hortalizas elaboradas.
33. Lo expuesto más arriba también debe considerarse en el marco de la solicitud del Comité Ejecutivo sobre el seguimiento de la elaboración de las normas (tema 2 del programa).

**ANEXO****ESTADO DE LOS TRABAJOS****Resultados de la labor del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas  
(1998-2014)**

<b>Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas</b>	<b>Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes</b>	<b>Notas aclaratorias</b>
Compota de manzanas en conserva CODEX STAN 17-1981	Compota de manzanas en conserva CODEX STAN 17-1981	Revisada por el CCPFV en sus 19. <sup>a</sup> y 20. <sup>a</sup> reuniones (1998 y 2000). Adoptada como norma definitiva en el 24. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2001).  El CCPFV enmendó la norma en su 26. <sup>a</sup> reunión (2012) para incluir disposiciones relativas a los métodos de análisis. Adoptada en el 36. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2013).
Peras en conserva CODEX STAN 61-1981	Peras en conserva CODEX STAN 61-1981	Revisada por el CCPFV en sus 19. <sup>a</sup> y 20. <sup>a</sup> reuniones (1998 y 2000). Adoptada como norma definitiva en el 24. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2001).
Kimchi CODEX STAN 223-2001	-----	Elaborada por el CCASIA. Finalizada como norma internacional por el CCPFV. Debatida durante la 20. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2000). Adoptada como norma definitiva en el 24. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2001).
Brotes de bambú en conserva CODEX STAN 241-2003	-----	Elaborada por el CCASIA. Finalizada como norma internacional por el CCPFV. Debatida durante las 20. <sup>a</sup> y 21. <sup>a</sup> reuniones del CCPFV (2000 y 2002). Adoptada como norma definitiva en el 26. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2003). Revisada como una norma individual, ya que el ámbito de aplicación de la Norma para algunas hortalizas en conserva excluye las hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre, mientras que la Norma para brotes de bambú se refiere a los brotes de bambú en medios de cobertura con o sin fermentación. La revisión tuvo el objeto de incluir disposiciones para los medios de cobertura y otras disposiciones pertinentes que se aplican comúnmente a las normas para las hortalizas en conserva. Se acordó su revisión durante la 24. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2008) y se finalizó durante la 25. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2010) para su adopción definitiva en el 34. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2011).
Productos acuosos de coco — Leche de coco y crema de coco CODEX STAN 240-2003	-----	Elaborada por el CCASIA. Finalizada como norma internacional por el CCPFV. Debatida durante las 20. <sup>a</sup> y 21. <sup>a</sup> reuniones del CCPFV (2000 y 2002). Adoptada como norma definitiva en el 26. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2003).

Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas	Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes	Notas aclaratorias
Frutas de hueso en conserva CODEX STAN 242-2003	Melocotones (duraznos) en conserva CODEX STAN 14-1981  Ciruelas en conserva CODEX STAN 59-1981  Albaricoques en conserva CODEX STAN 129-1981  <i>Con inclusión de las cerezas en conserva</i>	Durante su 19. <sup>a</sup> reunión (1998), el comité decidió comenzar a trabajar sobre una norma general individual que abarcara las frutas de hueso y la consideró durante sus 20. <sup>a</sup> y 21. <sup>a</sup> reuniones (2000 y 2002). Adoptada como norma definitiva en el 26. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2003).
Líquidos de cobertura para las frutas en conserva, directrices CAC/GL 21-2003	Medios de cobertura, composición y etiquetado	Las disposiciones para los medios de cobertura fueron simplificadas durante las 20. <sup>a</sup> y 21. <sup>a</sup> reuniones del CCPFV (2000 y 2002). Adoptadas en el 26. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2003).  El CCPFV enmendó las disposiciones para los medios de cobertura en su 26. <sup>a</sup> reunión (2012) a fin de incluir una referencia al envasado ordinario. Adoptadas en el 36. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2013).
Frutas y hortalizas, encurtidas CODEX STAN 260-2007	-----	Elaborada por el CCASIA. Finalizada como norma internacional por el CCPFV. Debatida durante las 20. <sup>a</sup> , 21. <sup>a</sup> , 22. <sup>a</sup> y 23. <sup>a</sup> reuniones del CCPFV (2000, 2002, 2004, 2006). Adoptada como norma definitiva en el 30. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2007).
Tomates en conserva CODEX STAN 13-1981	Tomates en conserva CODEX STAN 13-1981	El CCPFV acordó iniciar un nuevo trabajo para la revisión de la Norma para tomates en conserva durante su 19. <sup>a</sup> reunión (1998). No fue posible debatir la norma en las 20. <sup>a</sup> y 21. <sup>a</sup> reuniones (2000 y 2002) debido a la finalización de otras normas. Esta norma se consideró por primera vez durante la 22. <sup>a</sup> reunión (2004) y se finalizó durante la 23. <sup>a</sup> reunión (2006). Adoptada como norma definitiva en el 30. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2007). El CCPFV enmendó la norma en su 26. <sup>a</sup> reunión (2012) a fin de incluir disposiciones revisadas para los aditivos alimentarios. Adoptadas en el 36. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2013).

Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas	Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes	Notas aclaratorias
<p>Concentrados de tomate elaborados CODEX STAN 57-1981</p>	<p>Concentrados de tomate elaborados CODEX STAN 57-1981</p>	<p>El CCPFV acordó iniciar un nuevo trabajo para la revisión de la Norma para tomates en conserva durante su 19.ª reunión (1998). No fue posible debatir la norma en las 20.ª y 21.ª reuniones (2000 y 2002) debido a la finalización de otras normas. Esta norma se consideró por primera vez durante la 22.ª reunión (2004) y se finalizó durante la 23.ª reunión (2006). Adoptada como norma definitiva en el 30.º periodo de sesiones de la CAC (2007). El CCPFV enmendó la norma en su 26.ª reunión (2012) a fin de incluir disposiciones revisadas para los aditivos alimentarios. Adoptadas en el 36.º periodo de sesiones de la CAC (2013).</p>
<p>Algunos frutos cítricos en conserva CODEX STAN 254-2007</p>	<p>Toronja en conserva CODEX STAN 15-1981 Mandarinas en conserva CODEX STAN 68-1981 <i>Con inclusión de las toronjas y las naranjas dulces en conserva.</i></p>	<p>El CCPFV acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma para frutos cítricos en conserva durante su 19.ª reunión (1998). No fue posible debatir la norma en las 20.ª y 21.ª reuniones (2000 y 2002) debido a la finalización de otras normas. Esta norma se consideró por primera vez durante la 22.ª reunión (2004) y se finalizó durante la 23.ª reunión (2006). Adoptada como norma definitiva en el 30.º periodo de sesiones de la CAC (2007). El CCPFV enmendó la norma en su 26.ª reunión (2012) a fin de incluir disposiciones revisadas para los aditivos alimentarios. Adoptadas en el 36.º periodo de sesiones de la CAC (2013).</p>
<p>Confituras, jaleas y mermeladas CODEX STAN 296-2009</p>	<p>Mermelada de agrios en conserva CODEX STAN 80-1981 Computas (conservas de frutas) y jaleas CODEX STAN 79-1981 <i>Con inclusión de las mermeladas que no provienen de frutos cítricos.</i></p>	<p>El CCPFV acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma para frutos cítricos en conserva durante su 19.ª reunión (1998). No fue posible debatir la norma en las reuniones posteriores del comité debido a la finalización de otras normas. Esta norma se consideró por primera vez durante la 22.ª reunión (2004) y se finalizó durante la 24.ª reunión (2008). Adoptada en el 32.º periodo de sesiones de la CAC (2009).</p>



Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas	Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes	Notas aclaratorias
<p>Algunas hortalizas en conserva CODEX STAN 297-2009</p>	<p>Espárragos en conserva CODEX STAN 56-1981</p> <p>Zanahorias en conserva CODEX STAN 116-1981</p> <p>Guisantes (arvejas) en conserva CODEX STAN 58-1981</p> <p>Frijoles verdes y frijolillos CODEX STAN 16-1981</p> <p>Arvejas maduras elaboradas CODEX STAN 81-1981</p> <p>Palmito en conserva CODEX STAN 144-1985</p> <p>Maíz dulce en conserva CODEX STAN 18-1981</p> <p><i>Con inclusión del maíz enano (maíz tierno) en conserva y las disposiciones generales relativas a los medios de cobertura para las hortalizas en conserva.</i></p>	<p>El CCPFV acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma para hortalizas en conserva durante su 19.ª reunión (1998). No fue posible debatir la norma en las reuniones posteriores del comité debido a la finalización de otras normas. Esta norma se consideró por primera vez durante la 22.ª reunión (2004) y se finalizó durante la 25.ª reunión (2010). Adoptada en el 32.º periodo de sesiones de la CAC (2009).</p> <p>Con este trabajo se finaliza la revisión de las normas individuales del Codex para hortalizas en conserva.</p>
<p>Algunas hortalizas en conserva (inclusión de un Anexo sobre setas en conserva) CODEX STAN 297-2009</p>	<p>Setas en conserva CODEX STAN 55-1981</p>	<p>En la 24.ª reunión del CCPFV (2008), se acordó proponer un nuevo trabajo sobre un anexo para las setas en conserva, con miras a su inclusión en la Norma del Codex para algunas hortalizas en conserva. La CAC manifestó su acuerdo con esta propuesta en su 32.º periodo de sesiones (2009). El anexo fue adoptado en el 34.º periodo de sesiones de la CAC (2011).</p>
<p>Coco desecado CODEX STAN 177-1991</p>	<p>Coco rallado desecado CODEX STAN 177-1991</p>	<p>En la 24.ª reunión del CCPFV (2008) se acordó proponer un nuevo trabajo para la revisión de la Norma para el coco rallado desecado. La CAC manifestó su acuerdo con esta propuesta en su 32.º periodo de sesiones (2009). La norma se adoptó durante el 34.º periodo de sesiones de la CAC (2011) y abarca todas las formas de presentación del coco desecado, incluido el coco rallado desecado.</p>
<p>Aceitunas de mesa CODEX STAN 66-1981</p>	<p>Aceitunas de mesa CODEX STAN 66-1981</p>	<p>El CCPFV, en su 24.ª reunión (2008), acordó enviar un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma para las aceitunas de mesa. La CAC manifestó su acuerdo con esta propuesta en su 32.º periodo de sesiones (2009). La norma se adoptó en el 36.º periodo de sesiones de la CAC (2013).</p>

Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas	Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes	Notas aclaratorias
Algunas frutas en conserva	<p>Mangos en conserva CODEX STAN 159-1987</p> <p>Peras en conserva CODEX STAN 61-1981, Rev. 2001</p>	<p>Durante la 25.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2010), se acordó proponer la revisión de estas normas y la elaboración de una norma horizontal para las frutas en conserva. Durante el 34.<sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2001) se aprobó esta propuesta de nuevo trabajo del CCPFV. La finalización del trabajo se estableció para la 27.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2014). La norma se adoptó en el 38.<sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2015) (un anexo pendiente).</p>
Hortalizas congeladas rápidamente	<p>Zanahorias congeladas rápidamente CODEX STAN 140-1981</p> <p>Maíz en la mazorca, congelado rápidamente CODEX STAN 133-1981</p> <p>Puerro congelado rápidamente CODEX STAN 104-1981</p> <p>Maíz en grano entero congelado rápidamente CODEX STAN 132-1981</p>	<p>Durante la 25.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2010), se acordó proponer la revisión de estas normas y la elaboración de una norma horizontal para las frutas en conserva. Durante el 34.<sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2001) se aprobó esta propuesta de nuevo trabajo del CCPFV. La finalización del trabajo se estableció para la 27.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2014). La norma se adoptó en el 38.<sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2015) (siete anexos pendientes).</p>
Productos a base de ginseng	-----	<p>Elaborada por el CCASIA. El CCPFV, en su 26.<sup>a</sup> reunión (2012), acordó iniciar un nuevo trabajo para la conversión de la norma regional para los productos a base de ginseng en una norma mundial. La CAC, en su 36.<sup>o</sup> período de sesiones (2013), aprobó la propuesta de nuevo trabajo del CCPFV. La norma se adoptó en el 38.<sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2015) (El CCMAS, en su 37.<sup>a</sup> reunión, no aprobó los planes de muestreo, que deberán evaluarse en mayor profundidad en la 28.<sup>a</sup> reunión del CCPFV).</p>
Algunas frutas en conserva (disposiciones específicas — anexos)	Piñas en conserva CODEX STAN 42-1981	<p>Con este trabajo quedará terminada la revisión de las normas individuales existentes para las frutas en conserva (a excepción de las frutas de bayas en conserva y las ensaladas de frutas/frutas mixtas en conserva, aún pendientes de revisión).</p>

Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas	Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes	Notas aclaratorias
<p>Hortalizas, congeladas rápidamente (disposiciones específicas – anexos)</p>	<p>Brécol congelado rápidamente CODEX STAN 110-1981</p> <p>Coles de Bruselas congeladas rápidamente CODEX STAN 112-1981</p> <p>Coliflores congeladas rápidamente CODEX STAN 111-1981</p> <p>Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente CODEX STAN 114-1981</p> <p>Frijoles verdes y frijolillos congelados rápidamente CODEX STAN 113-1981</p> <p>Guisantes (arvejas) congelados rápidamente CODEX STAN 41-1981</p> <p>Espinaca congelada rápidamente CODEX STAN 77-1981</p>	<p>Con estos trabajos quedará finalizada la revisión de las normas individuales existentes para las hortalizas congeladas rápidamente.</p>
<p>Ciertas frutas y hortalizas en conserva – enmiendas a las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (brotes de bambú, castañas y puré de castañas, setas, frutas y hortalizas encurtidas)</p>	<p>Brotes de bambú en conserva CODEX STAN 241-2003</p> <p>Castañas en conserva y puré de castañas CODEX STAN 145-1985</p> <p>Setas en conserva (Anexo a la norma para hortalizas en conserva) CODEX STAN 297-2009</p> <p>Frutas y hortalizas encurtidas CODEX STAN 260-2007</p>	<p>Las enmiendas se adoptaron en el 38.º periodo de sesiones de la CAC.</p>
<p>Frutas y hortalizas encurtidas (inclusión de disposiciones relativas a los medios de cobertura para las hortalizas encurtidas)</p>	<p>Frutas y hortalizas encurtidas CODEX STAN 260-2007</p>	<p>La enmienda se adoptó en el 38.º periodo de sesiones de la CAC.</p>