

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(c) del programa

CX/PFV 04/22/6

Junio de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

S

*Vigésima segunda Reunión,
Washington, DC (área metropolitana), Estados Unidos de América,
del 27 de septiembre al 1ro. de octubre de 2004*

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX
PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

(EN EL TRÁMITE 3)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a que formulen observaciones sobre el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para algunas Hortalizas en Conserva* (En el Trámite 3) **ANTES DEL 30 DE AGOSTO DE 2004**, preferentemente por **correo electrónico** dirigido a Ms. Ellen Y. Matten, US Codex Office, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, DC 20250-3700, USA (Fax No.: +1.202.720.3157; E-mail: uscodex@usda.gov, con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax No. 39.06.5705.459 o **de preferencia** por correo electrónico a: codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. La 21ª Sesión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (septiembre de 2002) acordó que no era posible revisar en detalle los anteproyectos de normas (incluso el de algunas hortalizas en conserva) así como el anteproyecto de Directrices para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva programados para discusión en su Sesión actual. En vista de lo anterior, decidió que todos los anteproyectos de normas (incluyendo los que nos ocupa) fueran devueltos al Trámite 2, para que volvieran a redactarse, se distribuyeran para recabar observaciones en el Trámite 3 y se sometieran a examen en su próxima sesión. El anteproyecto de Norma del Codex para algunas Hortalizas en Conserva, y el anteproyecto de Directrices para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva, han sido revisados por un grupo encabezado por Francia¹
2. Se adjunta el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para algunas Hortalizas en Conserva* (incluido los líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva). Algunas secciones del texto se han uniformizado con el lenguaje normalizado utilizado en todas las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas. Además el anexo contiene algunos comentarios sobre ciertas secciones de la Norma que pueden requerir mayor discusión.
3. La Secretaría del Codex desea que el Comité considere lo siguiente:

¹ ALINORM 03/27, párrs. 95 - 97.

Definición del producto

4. El último párrafo de la sección 2.1 (1) que declara “*Es norma no incluye aquellas hortalizas que han sido sometidas a un proceso de fermentación láctica, encurtidas o conservadas en vinagre*” se refiere más al ámbito de aplicación, ya que declara aquellos productos a los que no se aplica la Norma. Por ello se invita al Comité a considerar la inserción de este párrafo en el Ámbito de Aplicación para ser coherentes con otras normas del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas.

Líquidos de cobertura

Edulcorantes

5. Véase el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en cuanto a la utilización del término “Edulcorantes” (párrs. 5 - 13).

Líquidos de cobertura

6. Cabe señalar que las disposiciones para los líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva, anteriormente cubiertos por el Anteproyecto de Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva² han sido colocadas en el proyecto de Norma actual en la Sección Líquidos de Cobertura.

7. El Comité puede considerar que las disposiciones para los líquidos de cobertura para las hortalizas en conservas diferentes de aquéllos cubiertos por el actual proyecto de Norma pueden elaborarse separadamente ya que no introducen demasiados detalles en la Norma, a diferencia de los líquidos de cobertura para las frutas en conserva. Sin embargo, cabe señalar que la Sección de Líquidos de Cobertura de la Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva ya hace referencia a las “Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva (en elaboración)” en el entendimiento de que éstas cubrirán las disposiciones de los líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva elaborados por el CCPFV. Este principio está de acuerdo con la simplificación de las Normas del Codex y el desarrollo de textos horizontales que cubren un rango más amplio de productos, según corresponda y sea posible.

8. Se invita al Comité a considerar:

- (a) la necesidad de contar con Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva como un documento independiente que abarque las hortalizas en conserva en general, o
- (b) detener la elaboración de las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva, e introducir disposiciones específicas para los líquidos de cobertura en los normas individuales que se refieren a las hortalizas en conserva, distintas a aquellas contenidas en el anteproyecto de Norma actual propuesto.

Si el Comité favorece esta decisión:

- (i) se deberá informar a la Comisión del Codex Alimentarius o su Comité Ejecutivo de la detención de los trabajos sobre las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva, y
- (ii) se deberá enmendar la Norma del Codex para los Brotes de Bambú en Conserva para agregar disposiciones para los líquidos de cobertura apropiados para el producto³.

² CX/PFV 02/9.

³ Además, se puede consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en relación a los líquidos de cobertura (párrs. 14 - 17).

Factores esenciales de composición y calidad

9. Se invita al Comité a considerar la necesidad de establecer disposiciones sobre la “Clasificación de envases defectuosos” en la Sección 3.4.2 – Uniformidad, tal como es utilizada normalmente en las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas, al considerar los requisitos para la “Definición de defectos”, “Defectos y Tolerancias”, y “Aceptación del lote” (algunas de estas disposiciones podrían ser omitidas o condensadas de acuerdo a la naturaleza del producto), como usualmente se estila en las normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas, y de ser así, aplicar el lenguaje normalizado para mantener la coherencia en las Normas en la medida de lo posible. Por ejemplo: “*Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de (calidad)/uniformidad establecidos en la Sección 3.4.2 , se considerarán "defectuosos"”*”

Aditivos alimentarios

10. Algunas de las disposiciones de aditivos alimentarios se han armonizados con los nombres correspondientes de acuerdo a los Nombres Genéricos y el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios⁴ (CAC/GL 36-1989, Rev. 7-2003)⁵.

Contaminantes y métodos de análisis y muestreo

11. Consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en cuanto a Contaminantes (párr. 23) y Métodos de Análisis y Muestreo (párr. 24).

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

12. De acuerdo a lo anterior se invita a los Miembros y Observadores del Codex a que formulen observaciones en el Trámite 3 sobre el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para algunas Hortalizas en Conserva* (incluido los líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva) anexo.

⁴ Las normas Codex se pueden bajar del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/search/search.jsp?lang=es>.

⁵ Además, se puede consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para Aditivos Alimentarios en las Normas de Productos del Codex y en las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, párrs. 18 - 22.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

(EN EL TRÁMITE 3)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a algunas hortalizas en conserva según se definen en la Sección 2 *infra*, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiendo por hortalizas en conserva el producto:

- (1) preparado a partir de hortalizas frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados u [hortalizas en conserva] congeladas) y sanas, según se definen en la Sección 2.2; y que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. Deberán ser lavadas y preparadas correctamente, según el producto a elaborar, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos esenciales. Según el tipo de producto a elaborar pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, tamizado, corte, etc.

Es norma no incluye aquellas hortalizas que han sido sometidas a un proceso de fermentación láctica, encurtidas o conservadas en vinagre.

- (2) envasado en un medio de cobertura líquido adecuado según se indica en la Sección 3.2 (medios de cobertura).

El producto se puede designar como “*envasado al vacío*” cuando se envase sin un líquido de cobertura, o si éste no excede el 20% del peso neto total del producto y cuando el envase se cierre de modo tal que a una temperatura de 20°C se produzca dentro de éste una presión interna mínima de:

- (a) 500 milibares para envases con una capacidad menor o igual a 2550 ml, y
 - (b) 300 milibares para envases con una capacidad mayor de 2550 ml.
- (3) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y asegurar su estabilidad en condiciones de almacenamiento normal a temperatura ambiente.

2.2 DEFINICIONES ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS

Zanahorias

2.2.1 Se entiende por “*zanahorias*” al producto preparado a partir de raíces limpias y sanas de las variedades (cultivares) de zanahorias conforme a las características de la especie *Daucus carota* L., de las que se han eliminado las hojas, ápices verdes y la piel.

Frijoles (judías) verdes o frijolillos

2.2.2 Se entiende por “*frijoles (judías) verdes*” o “*frijolillos*” los productos preparados a partir de las vainas tiernas (o tallos), no completamente maduras y con los extremos despuntados, conforme a las características de la especie *Phaseolus vulgaris* L, o *Phaseolus coccineas* L, o *Phaseolus multiflorus* LMK. Los frijoles de los distintos grupos varietales, de acuerdo a su forma, podrán denominarse como sigue:

- (1) **Redondos:** frijoles cuyo ancho no es mayor a 1 ½ veces del grosor del frijol.
- (2) **Plano:** frijoles cuyo ancho es mayor de 1 ½ veces el grosor del frijol.

Espárragos

2.2.3 Se entiende por “espárrago” al producto preparado a partir de las porciones comestibles de los brotes pelados o sin pelar, de las variedades de espárragos conforme a las características de la especie *Asparagus officinallis* L.

Guisantes (arvejas) verdes

2.2.4 Se entiende por “guisantes (arvejas) verdes” al producto preparado a partir de los granos tiernos extraídos de la vaina aún no madura (verde), de las variedades lisas, rugosas, o de otro tipo (cruces o híbridos de las variedades de semillas rugosas redondas) conforme a las características de la especie *Pisum sativum* L.

Cuando los guisantes (arvejas) sean de las variedades rugosas verdes y dulces o de híbridos que tienen características similares, se conocerán como “guisantes (arvejas) verdes dulces”.

Palmito

2.2.5 Se entiende por “corazón (cogollo) de palmito” al producto preparado a partir de las yemas terminales (brotes tiernos) situados en los extremos de las palmas silvestres (meristemas superior e inferior), donde tallos tiernos crecen libres de partes fibrosas. El producto presenta una estructura heterogénea. Estas palmas silvestres presentan las características de la especie *Euterpe edulis* (tallo único) o *Euterpe oleracea* (varios tallos en un grupo) y de otras especies de palmas silvestres aptas para el consumo humano. Se entiende por “brotes de palmitos” (o “corazones (cogollos) o brotes de palmitos cultivados”) la parte central del tallo de los brotes tiernos y sanos, libres de partes fibrosas, de los palmitos cultivados de las variedades obtenidas de la especie *Bactris gasipaes*, o de otras especies de palmitos cultivados aptas para el consumo humano.

Guisantes (arvejas) maduros elaborados

2.2.6 Se entiende por “guisantes (arvejas) maduros elaborados” al producto preparado a partir de los granos limpios, sanos, enteros, desgranados y secos, conforme con las características de la especie *Pisum sativum* L., que han sido remojados, excluida la sub-variedad de *macrosporum*.

Maíz dulce

2.2.7 Se entiende por “maíz dulce” al producto preparado a partir de granos limpios y sanos de maíz dulce, de color blanco o amarillo, conforme a las características de la especie *Zea mays saccharata* L.

Maíz enano o maíz tierno

2.2.8 Se entiende por “maíz enano” o “maíz tierno” al producto preparado a de las mazorcas de maíz tierno seleccionadas, recogidas antes de ser polinizadas, de las variedades comerciales conforme a las características de la especie *Zea mays* L., de las cuales se han eliminado la hebras y la vaina (farfolla/chala).

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.3.1 Zanahorias

- (1) **Enteras:**
 - (a) Variedades de cultivo (cultivares) cónicas o cilíndricas (p.ej., variedades “Chantenay” y “Ámsterdam”): Zanahorias que después de la elaboración retienen su conformación original aproximada. El diámetro máximo de las zanahorias, medido en ángulos rectos con relación al eje longitudinal, no debe exceder de 50 mm. La diferencia de diámetro entre la zanahoria más grande y la más pequeña no debe ser mayor de 3:1.

- (b) Variedades de cultivo (cultivares) esféricas (zanahorias "París"): Zanahorias en completo estado de madurez, de forma casi redonda y en las cuales el diámetro, en cualquier dirección, no es mayor de 45 mm.
- (2) **Zanahorias enanas (tiernas) enteras:**
- (a) Variedades de cultivo (cultivares) cónicas o cilíndricas: Zanahorias enteras que tengan un diámetro no mayor a 23 mm y una longitud no mayor a 100 mm.
- (b) Variedades de cultivo (cultivares) esféricas: Zanahorias enteras que tengan un diámetro no mayor a 27 mm en cualquier dirección⁶.
- (3) **Mitades**: Zanahorias cortadas en dos por su eje longitudinal, de modo tal que se obtengan dos mitades aproximadamente iguales.
- (4) **Cuartos**: Zanahorias cortadas en cuatro secciones aproximadamente iguales, mediante dos cortes perpendiculares al eje longitudinal.
- (5) **Cortadas longitudinalmente**: Zanahorias cortadas longitudinalmente, sea en forma recta u ondulada, en cuatro o más unidades de tamaño aproximadamente igual, de por lo menos 20 mm de longitud y no menos de 5 mm de ancho en el punto de anchura máxima.
- (6) **Rodajas o anillos**: Zanahorias cortadas perpendicularmente al eje longitudinal, sea en forma recta u ondulada, en rodajas de un espesor máximo de 8 mm⁷ y un diámetro máximo de 50 mm.
- (7) **Cubos**: Zanahorias cortadas en cubos con aristas no mayores de 12 mm⁸.
- (8) **Tiras (a la juliana o estilo francés o Schoestring)**: Zanahorias cortadas longitudinalmente, sea en forma recta u ondulada, en tiras. La sección transversal no debe ser mayor de 5 mm (medida en el lado más largo de la sección)
- (9) **Doble cubo**: Zanahorias cortadas en unidades uniformes de sección transversal cuadrada y cuya dimensión más larga es aproximadamente el doble de la más corta, la cual no debe ser mayor de 12.5 mm.
- (10) **Trozos o piezas**: Zanahorias enteras cortadas transversalmente en secciones con un espesor mayor de 10 mm, o zanahorias enteras partidas en mitades y luego cortadas transversalmente en secciones, o trozos de zanahorias que pueden ser de forma o tamaño irregulares y más grandes que las rodajas o el cubo doble.
- (11) **Dedos**: secciones de zanahorias enteras de por lo menos 40 mm de longitud y un diámetro menor o igual a 23 mm.

2.3.2 Frijoles (judías) verdes o frijolillos

2.3.2.1 Los frijoles (judías) verdes y frijolillos se pueden presentar en las siguientes formas y tamaños:

- (1) Enteros: vainas enteras de cualquier longitud.
- (2) Cortados o en trozos: secciones de vainas cortadas transversalmente con respecto al eje longitudinal, en partes aproximadamente uniformes, con una longitud de 20 mm.

⁶ CL 1997/1- PFV - Anexo XXIV : 18 mm.

⁷ CL 1997/1-PFV – Anexo XXIV: 10 mm.

⁸ CL 1997/1-PFV – Anexo XXIV: 12.5 mm.

- (3) Trozos pequeños: secciones de vainas cortadas transversalmente, de las cuales el 75% en número, o más tienen una longitud menor de 20 mm.
- (4) “Shoestring”, cortados longitudinalmente, estilo francés: secciones de vainas cortadas en tiras, de un espesor menor a 6.5 mm, de los cuales la mayoría está cortada diagonal ó longitudinalmente.
- (5) Cortados diagonalmente: secciones cortadas en un ángulo de aproximadamente 45 grados con relación al eje longitudinal.

2.3.2.2 Los frijoles (judías) verdes y los frijolillos definidos en el apartado (1) se pueden clasificar por tamaños de acuerdo al siguiente cuadro. El tamaño se mide por el eje principal en el punto más ancho de una sutura a otra.

Requisitos para la clasificación por tamaño de los frijoles (judías) verdes o frijolillos

| Categorías | Criterio de clasificación (mm) | Porcentaje máximo (frijoles fuera de la escala de calibres en m/m) |
|--------------------|--------------------------------|--|
| (1) Extra pequeños | 6.5 | 10% |
| (2) Muy pequeños | 8.0 | 10% |
| (3) Pequeños | 9.0 | 15% |
| (4) Medianos | 10.5 | 25% |
| (5) Grandes | Fuera de la escala de calibres | |
| (6) No calibrados | No calibrados (*) | Selección natural debida al tamaño de los frijoles (judías) (*) |

(*) **No calibrados**: frijoles (judías) que mantienen su tamaño original después de la limpieza, sin la separación o adición de frijoles (judías) calibrados.

2.3.3 Espárragos

2.3.3.1 Los espárragos se pueden presentar en las siguientes formas y tamaños:

- (1) Brotos o tallos largos: La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 18 cm y mínima de 12 cm.⁹;
- (2) Brotos o tallos: La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 12 cm y mínima de 7 cm.¹⁰;
- (3) Puntas: Extremo superior (yema) y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima 10.5cm¹¹ y mínima de 4 cm.
- (4) Espárragos con o sin puntas: tallos cortados transversalmente en trozos con o sin puntas, de una longitud máxima de 6 cm¹² y mínima de 2 cm. Esta forma de presentación deberá representar al menos un 20% de trozos con puntas.

⁹ CL 1997/1-PFV-Anexo XXIII: 15 cm.

¹⁰ CL 1997/1-PFV-Anexo XXIII: una longitud: máxima de 15 cm, y una mínima de 10.5 cm.

¹¹ CL 1997/1-PFV-Anexo XXIII: 10,5 cm.

¹² CL 1997/1-PFV-Anexo XXIII : 6 cm.

- (5) Espárragos en trozos: tallos cortados transversalmente en trozos de una longitud máxima de 6 cm. Puede haber trozos con puntas.

2.3.3.2 Los espárragos se envasan de acuerdo a su color de la siguiente manera:

- (1) Espárrago blanco: tallos blancos, crema, o amarillentos; con no más del 20% de tallos cuya punta presente un color violeta, verde, verde claro, o verde amarillento;
- (2) Espárrago blanco con puntas violetas o verdes: los espárragos, espárragos “cortos” y “puntas” de espárragos de color blanco, crema, o blanco amarillento pueden tener las puntas y zonas adyacentes de color violeta, verde, verde claro, o verde amarillento, pero sólo en el 25%, en número de unidades, podrán extenderse esos colores por más del 20% de la longitud del tallo;
- (3) Espárrago verde: unidades de color verde, verde claro o verde amarillento donde no más del 20%, de las unidades en número, pueden presentar un color blanco, crema, o blanco amarillento en la parte inferior del tallo, pero dicho color no deberá extenderse a más del 20% de la longitud del tallo en cuestión;
- (4) Mixtos: mezcla de unidades de color blanco, crema, blanco amarillento, violeta, verde, verde claro, o verde amarillento.

2.3.3.3 Los espárragos podrán designarse según su tamaño de acuerdo al siguiente cuadro. El tamaño corresponde al diámetro máximo de la parte más gruesa de la unidad, medida perpendicularmente al eje longitudinal de la misma.

| Formas de Presentación | Espárragos pelados | Espárragos sin pelar |
|---|---------------------------------------|---------------------------------------|
| (1) Pequeño | Hasta 8 mm. | Hasta 10 mm |
| (2) Mediano | más de 8 mm hasta 13 mm inclusive | más de 10 mm hasta 15 mm inclusive |
| (3) Grande | más de 13 mm hasta 18 mm inclusive | más de 15 mm hasta 20 mm inclusive |
| (4) Muy grande | Más de 18 mm | más de 20 mm |
| (5) Mezcla o surtido: una mezcla de dos o más tamaños individuales. | | |

2.3.4 Guisantes (arvejas) verdes

Los guisantes (arvejas) verdes se pueden denominar de acuerdo a su tamaño como sigue:

| Nombres | Diámetro de las perforaciones circulares de la criba (tamíz) correspondiente (éstas son las perforaciones a través de las que deben pasar los granos crudos) |
|--|---|
| GUISANTES (ARVEJAS) VERDES | |
| (1) Guisantes (arvejas) verdes extra pequeños | 7.5 mm |
| (2) Guisantes (arvejas) verdes muy pequeños | 8.2 mm |
| (3) Guisantes (arvejas) verdes pequeños | 8.75 mm |
| (4) Guisantes (arvejas) verdes medianos | 9.3 mm |
| (5) Guisantes (arvejas) verdes grandes | Fuera de la escala de calibres |
| GUISANTES (ARVEJAS) VERDES DULCES | |
| (1) Guisantes (arvejas) verdes dulces extra pequeños | 7.5 mm |
| (2) Guisantes (arvejas) verdes dulces muy pequeños | 8.2 mm |
| (3) Guisantes (arvejas) verdes dulces pequeños | 9.3 mm |
| (4) Guisantes (arvejas) verdes dulces medianos | 10.2 mm |
| (5) Guisantes (arvejas) verdes dulces grandes | Fuera de la clasificación |
| (6) Guisantes (arvejas) verdes dulces* | No calibrados |

Los guisantes (arvejas) verdes pueden envasarse como mezclas de granos provenientes de diferentes cribas (tamices), sujetos a la declaración obligatoria en la etiqueta respecto al porcentaje en peso, proveniente de las diferentes cribas (tamices), de conformidad con la Sección 7.

* Guisantes (arvejas) dulces: los guisantes (arvejas) de las variedades rugosas, que mantienen su tamaño original después del desgrane y la limpieza, sin la separación o adición de guisantes (arvejas) calibradas.

2.3.5 Palmito silvestre y palmito cultivado

2.3.5.1 Los palmitos se pueden presentar como se indican a continuación:

- (1) Los “corazones (cogollos) de palmito” corresponden a las yemas terminales (brotes tiernos) de los palmitos silvestres y a la parte superior del tallo, cortado transversalmente en trozos, de una longitud mínima de 40 mm y una longitud máxima dependiente del tamaño del envase¹³.
- (2) Los “brotes de palmito” o “brotes (o corazones (cogollos)) de palmitos cultivados” corresponden a los tallos tiernos de los palmitos cultivados y provienen de la parte central del tallo cortado transversalmente en trozos, de longitud mínima de 40 mm y una longitud máxima dependiente del tamaño del envase⁸.
- (3) Los “trozos de tallos tiernos de palmito” corresponden a la parte cónica del tallo (brote) tierno de palmitos cultivados, de la parte más cercana a la raíz, cortada transversalmente en trozos, de una longitud mínima de 40 mm y una longitud máxima dependiente del tamaño del envase⁸.
- (4) Las “puntas de palmito” corresponden a la parte superior del tallo (brote) tierno de palmitos cultivados, cortada transversalmente en trozos, de una longitud mínima de 40 mm y una longitud máxima dependiente del tamaño del envase.
- (5) Las “rodajas” de “corazones (cogollos) de palmito” o de “brotes de palmito” o de “brotes (o corazones (cogollos)) de palmito cultivado”, o de “tallos” de palmito cultivado, o de “puntas” de palmito cultivado, según se definen en los apartados (1), (2), (3), (4), corresponden a productos cortados transversalmente en trozos, de un espesor mínimo de 25 mm y un espesor máximo de 40 mm¹⁴.
- (6) Las “rebanadas” de “corazones (cogollos) de palmito” o de “brotes de palmito” o de “brotes (o corazones (cogollos)) de palmito cultivado”, o de “tallos” de palmito cultivado, o de “puntas” de palmito cultivado, según se definen en los apartados (1), (2), (3), (4), corresponden a productos cortados en trozos, de un espesor mínimo de 3 mm y un espesor máximo de 25 mm.¹⁵

2.3.5.2 Los “brotes de palmito” o “brotes de palmito (o corazones (cogollos)) de palmito cultivados”, “trozos de tallos tiernos de palmito” y “puntas” de palmito cultivado pueden clasificarse por tamaño, según su diámetro de acuerdo al siguiente cuadro:

| Designación de tamaño | Criterios |
|------------------------------|--|
| (1) Pequeños | De 10 mm ¹³ a 25 mm inclusive |
| (2) Medianos | Más de 25 mm hasta 35 mm inclusive |
| (3) Grandes | Más de 35 mm hasta 50 mm inclusive |
| (4) Muy grandes | Mayor de 50 mm |
| (5) Tamaños mezclados | Mezcla de unidades de 2 más tamaños |

El grosor se mide perpendicularmente al eje longitudinal en el punto de más ancho de la unidad.

2.3.6 Maíz dulce

2.3.6.1 Los Granos enteros envasados con o sin un medio de cobertura líquido.

2.3.6.2 Maíz cremoso: Aquellos granos enteros o relativamente enteros, envasados en un líquido espeso proveniente de los granos de maíz, de manera a obtener un producto de consistencia densa o cremosa.

¹³ CL 1997/1-PFV- Anexo XXIII : 120 mm máximo.

¹⁴ CL 1997/1-PFV-Anexo XXIII : al menos 15 mm y un máximo de 35 mm.

¹⁵ CL 1997/1-PFV-Anexo XXIII: 15 mm máximo.

2.3.7 Maíz tierno o maíz enano

2.3.7.1 El maíz enano se puede presentar como se indica a continuación

- (1) Entero: mazorca entera de maíz enano de la cual se han eliminado las hebras, la vaina (farfolla/chala) y la espiga.
- (2) Maíz en trozos: maíz enano con un diámetro no mayor de 25 mm, cortado transversalmente en secciones que tienen una longitud de 1.5 cm a 4 cm.

2.3.7.2 El maíz enano envasado en la forma de presentación “entero”, puede designarse en función a su tamaño, de acuerdo al siguiente cuadro:

| Tamaño de la mazorca | Longitud (cm) | Diámetro (cm) |
|----------------------|---------------|-----------------|
| (1) Extra grande | 10 – 13 | >1.8 [1.8 -2.5] |
| (2) Grande | 8 – 10 | 1.0 - 2.0 |
| (3) Mediana | 6 – 9 | 1.0 - 1.8 |
| (4) Pequeña | 4 – 7 | < 1.5 |

2.4 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 esta Norma;
- b) cumpla todos los requisitos pertinentes de esta Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito de esta Norma que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la que más se acerca a esta forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición;
- c) esté descrita 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

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

3.2 LÍQUIDOS DE COBERTURA

3.2.1 Puede utilizarse cualquiera de los líquidos de cobertura descritos a continuación. El líquido cubre a las hortalizas o no supera el 20% del peso neto total del producto cuando está envasado de tal manera que provoca un alto vacío en el interior del envase.

3.2.1.1 Agua: ocasionalmente adicionada con sal.

3.2.1.2 Agua a la que se le ha añadido sal; y/o azúcares; y/u otros edulcorantes como la miel, o sin la adición de azúcares; con o sin hierbas aromáticas, especias o extractos, condimentos, zumos (jugos) naturales o concentrados de frutas, aceite, o vinagre.

3.3 INGREDIENTES FACULTATIVOS

- (1) Vinagre;
- (2) Guarnición compuesta de una o varias hortalizas dentro de un límite del 10% del peso neto escurrido del producto;
- (3) Extracto de menta;
- (4) Aceite¹⁶.

3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

3.4.1 Sabor, textura y color

3.4.1.1 Las hortalizas en conserva deberán tener un sabor, aroma y color normales y que corresponda al tipo particular de hortaliza utilizada; además deberá poseer la textura característica del producto y estar exenta de partes fibrosas y/o duras.

3.4.1.2 El maíz cremoso deberá presentar una consistencia ligera, pero no excesivamente líquida, o podrá ser denso y espeso pero no excesivamente seco o pastosa; y de modo que al cabo de dos minutos, pueda haber una separación moderada pero no excesiva de líquido libre.

3.4.2 Uniformidad de tamaño

3.4.2.1 Espárragos

- (1) Longitud: se cumple con las especificaciones establecidas en la Sección 2.3.3 con respecto a las formas de presentación de los espárragos cuando:
 - (a) La longitud predominante de las unidades de la muestra se mantiene dentro de los límites establecidos para la forma de presentación pertinente; y
 - (b) La longitud de las unidades es bastante uniforme. Se entiende por “bastante uniforme” sobre la base del promedio de las muestras:
 - i) Espárragos (o espárragos largos), espárragos cortos y puntas de espárragos: al menos el 75% del número de unidades no se aparta por más de 1 cm de la longitud más frecuente y al menos el 90% del número de unidades no se aparta por más de 2 cm de la longitud más frecuente.
 - ii) Espárragos en trozos con puntas o sin puntas: al menos el 75% del número de unidades no se aparta por más de 1 cm de la longitud más frecuente y al menos el 90% del número de unidades no se aparta por más de 2 cm de la longitud más frecuente.
- (2) Diámetro: De conformidad con los nombres por tamaño individual.
 - (a) Cuando se declara que la presentación o venta del producto cumple con las denominaciones de los tamaños individuales establecidos en la Sección 2.3.3, la unidad (muestra) debe cumplir con el diámetro especificado para cada tamaño individual presentado, siempre que no más del 25% del número de unidades contenidas en el envase pertenezca al grupo (o grupos) de tamaños adyacentes.
 - (b) Cualquier envase o unidad (muestra) que supera la tolerancia del 25% establecida en el apartado anterior, se considerará “defectuoso(a)” en lo que respecta al tamaño.

¹⁶ Propuesta de Tailandia

3.4.2.2 Zanahorias

- (1) Longitud: para las zanahorias definidas en la Sección 2.3.1 a) y (2) al menos el 75% de las zanahorias (porcentaje expresado en peso escurrido) no deberá apartarse por más de 5 mm de la longitud promedio de las zanahorias, y al menos el 90% de las mismas no deberá apartarse por más de 10 mm de la longitud promedio de las zanahorias.
- (2) Diámetro y otras dimensiones: existe una tolerancia del 10% con respecto a la dimensión máxima.
- (3) Cualquier envase o unidad (muestra) que supere las tolerancias establecidas en los apartados (1) y (2) anteriores, se considerará “defectuoso”.

3.4.2.3 Palmitos

- (1) Longitud: se cumple con las especificaciones establecidas en la Sección 2.3.5 con respecto a las formas de presentación de los palmitos cuando:
 - (a) La longitud más frecuente de las unidades de muestra se mantiene dentro de los límites establecidos para la forma de presentación pertinente; y
 - (b) La longitud de las unidades es bastante uniforme. Se entiende por “bastante uniforme”, sobre la base del promedio de las muestras y sujetos al cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Sección 2.3.5, que el intervalo entre la longitud de todas las unidades y la longitud predominante no sea mayor de $\pm [5] \pm [10]$ mm y el intervalo entre el espesor de todas las unidades y el espesor predominante no sea mayor de $[5]$ $[10]$ mm.
- (2) Diámetro: Cuando se declara que la presentación o venta del producto cumple con las disposiciones de tamaños individuales establecidos en la Sección 2.3.5.2, la unidad (muestra) debe cumplir con el diámetro especificado para cada tamaño individual presentado siempre que no más del $[30\%]$ $[20\%]$ del número de unidades, para productos de palmitos cultivados, pertenezca al grupo (o grupos) de tamaños adyacentes.

3.4.2.4 Mazorca de maíz enano o tierno

- (1) Para cada tamaño de maíz enano entero, la longitud de la mazorca más larga no debe superar por más de 3 cm la longitud de la mazorca más corta en cada envase.
- (2) Cualquier recipiente o unidad (muestra) que supere las tolerancias establecidas en el apartado (1) se considerará “defectuosa”.

3.4.2.5 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad con respecto a los tamaños individuales especificados en la Sección 3.4.2 cuando el número de envases “defectuosos” no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente que figura en los Planes de Muestreo FAO/OMS del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969); y

3.4.3 Defectos y tolerancias

Las hortalizas en conserva deberán estar prácticamente exentas de defectos. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

3.4.3.1 Zanahorias

Zanahorias enteras y zanahorias enanas (tiernas) enteras, zanahorias en: mitades, cuartos, tiras o dedos

| DEFECTOS | Tolerancias como porcentaje del peso del producto escurrido |
|---|--|
| (1) <u>Macas</u> : manchas ó áreas de coloración anormal (decoloradas) con un diámetro mayor a 5 mm | 20 |
| (2) <u>Daño mecánico</u> : producidos por roce o magullamiento durante el envasado. | 10 |
| (3) <u>Malformaciones</u> : deformaciones ó grietas de crecimiento. | 20 |
| (4) <u>Partes sin pelar</u> : cuando el 30% o más de la superficie no está pelada. | 20 |
| (5) <u>Fibrosas</u> : zanahorias duras o leñosas debido al desarrollo de fibra. | 10 |
| (6) <u>Ápices negros o verde oscuros</u> : ápices con un anillo cuyo espesor mide 1 mm más que la mitad de su circunferencia. | 20 |
| (7) <u>Materia vegetal extraña</u> : materias vegetales provenientes de la zanahoria u otros materiales vegetales inocuos. | 1 unidad por cada 1000 g del contenido total del producto en el envase |

La cantidad total de defectos de (1) a (6) no deberá superar el 35% del peso del producto escurrido.

Los defectos (3), (4) y (6) no se aplican a las zanahorias en cubos, rodajas o anillos, tiras (julianas), y cubos dobles. Para estas formas de presentación, la cantidad total de defectos de (1), (2) y (5) no deberán superar del 25% del peso del producto escurrido .

3.4.3.2 *Frijoles (judías) verdes y frijolillos*

3.4.3.2.1 Definiciones de defectos:

- (1) Hebras fibrosas: Un frijol (judía) se considera fibroso si una de las hebras en cada lado de la vaina resiste al ser jalada.
- (2) Vainas dañadas: Los frijoles (judías) se consideran dañados si tienen vainas que presentan roya, macas de un diámetro mayor de 5 mm, manchas, o que a partir de un examen organoléptico, su piel se ha engrosado disminuyendo, por lo tanto, el valor alimenticio.
- (3) Materia vegetal inocua: Las partes de la planta (frijol (judía)) y la materia vegetal extraña inocua, se consideran desechos vegetales.
- (4) Fragmentos de frijoles (judías): Los secciones de frijoles (judías) cuya longitud sea menor a 20 mm (para conservas de frijoles (judías) enteros).
- (5) Vainas con puntas: Frijoles (judías) con pedúnculos (los frijoles (judías) que tienen únicamente la protuberancia donde existía el pedúnculo, no se consideran como vainas con puntas).

3.4.3.2.2 Defectos y Tolerancias

Los siguientes límites de defectos se expresan en porcentajes en relación al peso del producto escurrido.

Cuando se analicen de acuerdo con los Planes de Muestreo FAO/OMS del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969), los frijoles (judías) en conserva deberán estar libres de defectos como se indica a continuación:

Propuesta 1

| CATEGORÍA | Vainas fibrosas | Vainas con puntas | Vainas defectuosas | Fragmentos de frijoles | Materia vegetal Inocua | Total de defectos |
|---|-----------------|-------------------|--------------------|------------------------|------------------------|-------------------|
| (1) Frijoles (judías) verdes extra pequeños | 2 | 3 | 3 | 3 | 1 | 8 |
| (2) Frijoles (judías) verdes muy pequeños | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 10 |
| (3) Frijoles (judías) verdes pequeños | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 10 |
| (4) Frijolillos pequeños | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 10 |
| (5) Frijoles (judías) verdes medianos | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 15 |
| (6) Frijolillos medianos | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 15 |
| (7) Frijoles (judías) verdes | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 20 |
| (8) Frijolillos | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 20 |

Propuesta 2

| Defectos | Tolerancias % m/m |
|-------------------------------------|--------------------------|
| (1) Hebras fibrosas | 3 |
| (2) Vainas con puntas | 3 |
| (3) Vainas defectuosas | 4 |
| (4) Fragmentos de frijoles (judías) | 4 |
| (5) Materia vegetal inocua | 4 |
| (6) DEFECTOS ADICIONALES | 15 |

3.4.3.3 Espárragos

| Defectos y tolerancias | Máximos |
|--|---|
| (1) <u>Puntas magulladas y otras partes de espárragos magulladas</u> : trozos rotos o magullados hasta el punto que afecten seriamente el aspecto del producto; se incluyen los fragmentos de longitud menor de 1 cm. | El producto deberá estar prácticamente libre de tales defectos. |
| (2) Materia extraña: arena, tierra o material terroso. | El producto deberá estar prácticamente libre de tales defectos |
| (3) <u>Espárragos con piel (en los espárragos pelados únicamente)</u> : unidades con áreas sin pelar que afecten seriamente el aspecto o la calidad comestible del producto. | 10% en número |
| (4) <u>Espárragos huecos</u> : unidades huecas hasta el punto que afecten seriamente el aspecto del producto, y espárragos fibrosos o duros. | 10% en número |
| (5) <u>Espárragos deformes</u> : tallos o puntas muy torcidas, o cualquier unidad seriamente perjudicada en su aspecto por pliegues u otras malformaciones, y puntas abiertas. | 10% en número |
| (6) <u>Espárragos dañados</u> : alteraciones del color, daños mecánicos, enfermedades o daños causados por cualquier otra razón hasta el punto que afecten seriamente el aspecto o la calidad comestible del producto. | 10% en número |
| Total de todos defectos descritos en los apartados (1), (4), (5), (6), para las siguientes formas de presentación: | |
| Espárragos | 15% en número |
| Espárragos cortos | 15% en número |
| Puntas de espárragos | 15% en número |
| Trozos de espárragos con puntas | 20% en número |
| Trozos de Espárragos | 25% en número |

3.4.3.4 Guisantes (arvejas) verdes y guisantes (arvejas) verdes dulces

Los guisantes (arvejas) en conserva pueden contener una cantidad muy pequeña de sedimento y deben estar prácticamente libres de defectos de acuerdo a los límites que se indican a continuación:

| Defectos | Límites máximos (basado en el peso del guisante (arveja) escurrido) |
|--|--|
| (1) <u>Guisantes (arvejas) con macas</u> : guisantes (arvejas) con pequeñas manchas o puntos (motas). | [5% m/m] [3% m/m] |
| (2) <u>Guisantes (arvejas) con macas graves</u> : guisantes (arvejas) que están manchados (moteados), decolorados, o dañados algún modo - inclusive aquéllos comidos por gusanos - hasta el punto que resulte gravemente afectada su apariencia o calidad comestible. | 1% m/m |
| (3) <u>Fragmentos de guisantes (arvejas)</u> : (porciones de guisantes (arvejas), cotiledones separados o sueltos, cotiledones aplastados o parcial o totalmente rotos, pieles (hollejos) sueltas, pero sin incluir los guisantes (arvejas) enteros con la piel (hollejo) desprendida. | [10% m/m] [5% m/m] |
| (4) <u>Guisantes (arvejas) amarillos</u> : todo el guisante (arveja) es marcadamente amarillo, pero sin ser el llamado guisante (arvejas) “rubio” que es de color muy pálido. | 2% m/m |
| (5) <u>Materia vegetal extraña</u> : cualquier parte de la mata (tallo), hoja, o vaina de la planta del guisante (arveja) u otra materia vegetal inocua, que no fueron añadidas intencionalmente como ingrediente. | 0.5% m/m |
| TOTAL de los defectos (1), (2), (3), (4), (5) | [12% m/m] [10% m/m] |

3.4.3.5 Maíz dulce

Los granos de maíz dulce deberán tener una textura razonablemente suave, que ofrezca cierta resistencia al mascarlos, pero no deberán ser duros ni correosos.

El producto terminado deberá estar prácticamente exento de fragmentos de mazorcas, hebras, vainas (farfolla/chala), granos con coloración anormal o malformaciones, materia vegetal extraña y otros defectos no mencionados explícitamente los cuales no deberán superar los siguientes límites:

| Defectos | Definición de defectos | Tolerancias m/m (%) |
|--|---|--------------------------------|
| (1) Materia vegetal extraña | Fragmentos de mazorcas, espigas, hojas, granos extraños o de una variedad diferente a la de maíz dulce. | 0.2 |
| (2) Granos manchados | Granos afectados por una lesión producida por insectos o enfermedades, o que presentan un color anormal | 1 |
| (3) Granos dañados | Granos que mantienen un parte de mazorca o materia dura adherida a ellos | 2 |
| (4) Granos agrietados (partidos) u hollejos vacíos | Granos totalmente abiertos | [5] [10] |

Cualquier unidad donde el porcentaje de defectos sea mayor que las tolerancias establecidas anteriormente, se considerará “defectuosa”.

3.4.3.6 *Palmitos silvestres y palmitos cultivados*

(1) Definición de defectos

- (a) Textura defectuosa: dura o fibrosa y/o excesivamente blanda, que afecten seriamente la calidad comestible del producto.
- (b) Impurezas minerales: arena, arenilla u otras materias terrosas.
- (c) Unidades dañadas: unidades que presentan alteraciones de color, cicatrices, rasguños, raspaduras u otros defectos parecidos que afecten seriamente el aspecto del producto.
- (d) Daño mecánico: unidades rotas o agrietadas, fragmentos o trozos desprendidos, que afecten seriamente el aspecto del producto.
- (e) Coloración anormal: unidades que se apartan sensiblemente del color típico del producto.
- (f) Defectos fisiológicos: para los “corazones (cogollos) de palmito” y los “corazones (cogollos) de palmitos en rodajas”, que comprenden meristemas del estípite de la palma.

| Defectos | Porcentaje con respecto al peso del producto escurrido |
|--|---|
| (a) Textura defectuosa | 10 |
| (b) Impurezas minerales | 0.1 |
| (c) Unidades dañadas | 15 |
| (d) Daño mecánico | 10 |
| (e) Color anormal | 10 |
| (f) Defectos fisiológicos | 10 |
| Cantidad TOTAL de defectos para los corazones (cogollos) de palmitos, brotes de palmitos o brotes de palmitos cultivados, trozos de tallos tiernos de palmito y puntas de palmitos | 20 |
| CANTIDAD TOTAL de defectos para otras formas de presentación. | 25 |

3.4.3.7 Guisantes (arvejas) maduros elaborados

| Defectos | Límites máximos en peso escurrido (%) |
|--|--|
| (1) <u>Guisantes (arvejas) con macas</u> : guisantes (arvejas) con pequeñas manchas o puntos (motas) | 10 m/m |
| (2) <u>Guisantes (arvejas) con macas graves</u> : guisantes (arvejas) con puntos (motas), color anormal o dañados algún modo - inclusive aquéllos comidos por gusanos - hasta el punto que resulte gravemente afectada su apariencia o calidad comestible) | 2 m/m |
| (3) <u>Fragmentos de guisantes (arvejas)</u> : (porciones de guisantes (arvejas) tales como cotiledones separados o sueltos, cotiledones aplastados o parcial o totalmente rotos, pieles (hollejos) sueltas. | 10 m/m |
| (4) <u>Materia vegetal extraña</u> : cualquier parte de la mata (tallo), hoja, o vaina de la planta del guisante (arveja) y cualquier otra materia extraña. | 0.5m/m |

El total de los defectos (1), (2), (3) y (4) no deberá superar **[15% m/m]** [20% m/m] en peso.

3.4.3.8 Maíz enano(1) Maíz enano entero

| Defectos | Límites máximos en peso escurrido (tamaño de la muestra 1 kg) |
|---|--|
| (1) Decoloración | 5% |
| (2) Forma irregular | 5% |
| (3) Vaina (farfolla/chala) y espigas tiernas | 10% |
| (4) Hebras sueltas (separadas) de la mazorca | 20 cm de hebras sueltas reunida |
| (5) Punta café | 5% |
| (6) Punta rota con un diámetro mayor de 5 mm (este término se refiere a la punta de la mazorca rota después de envasarse. Cuando se reúnen estos trozos, se reproducirá la forma de la mazorca original). | 5% |
| (7) Daño debido al corte | 10% |
| (8) Trozos rotos (éste termino se refiere a las porciones de trozos rotos que no se pueden reunir para reproducir la forma de mazorca original) | 2% |
| TOTAL DE DEFECTOS excluyendo al apartado (4) | 25% |

(2) Maíz enano en trozos

| Defectos | Límites máximos en peso escurrido (tamaño de la muestra 1 kg) |
|---|--|
| (1) Tamaño demasiado grande o demasiado pequeño | 5% |
| (2) Coloración anormal | 5% |
| (3) Piel | 5% |
| (4) Hebra | 20 cm de hebras sueltas reunidas |
| TOTAL DE DEFECTOS excluyendo al apartado (4) | [20%] [15%] |

3.5 CLASIFICACIÓN DE LOS RECIPIENTES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad establecidos en la Sección 3.4 (excepto los basados en el promedio de muestras), se considerarán "defectuosos".

3.6 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.4 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.4, no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente que figura en los Planes de Muestreo FAO/OMS del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5) (CODEX STAN 233-1969); y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.4 que se basan en valores promedio de la muestra.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**4.1 ACENTUADORES DEL AROMA**

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis Máxima |
|----------------|---------------------------------------|---|
| 621 | Glutamato monosódico | [Limitado por las BPF (para los guisantes (arvejas) en conserva, frijoles (judías) verdes y frijolillos en conserva)] |

4.2 AGENTES ENDURECEDORES

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis Máxima |
|----------------|---------------------------------------|--|
| 509 | Cloruro de calcio | Limitado por las BPF (para los guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva) |
| 578 | Gluconato de calcio | |

4.3 COLORANTES

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis Máxima |
|----------------|---------------------------------------|--|
| 102 | Tartrasina | 200 mg/kg (Para uso en guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva, solos o en combinación) |
| 133 | Azul Brillante FCF | |

4.4 AGENTES DE RETENCIÓN DEL COLOR

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis Máxima |
|---------|--|--|
| 386 | Etilendiaminotetracetato disódico (EDTA) | 30 mg/kg (para uso en maíz enano en conserva) |
| 512 | Cloruro de estaño | 25 mg/kg (calculado como estaño, para uso en hortalizas envasadas en frascos de vidrio o en latas totalmente laqueadas) |

4.5 REGULADORES DE LA ACIDEZ

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis Máxima |
|----------|--------------------------------|---|
| 260 | Ácido acético, glacial | Limitado por las BPF |
| 261(i) | Acetato de potasio | |
| 262(i) | Acetato de sodio | |
| 263 | Acetato de calcio | |
| 270 | Ácido láctico (L-, D- y DL-) | |
| 300 | Ácido ascórbico (L-) | |
| 301 | Ascorbato de sodio | |
| 302 | Ascorbato de calcio | |
| 325 | Lactato de sodio | |
| 326 | Lactato de potasio | |
| 327 | Lactato de calcio | |
| 330 | Ácido cítrico | |
| 331(i) | Citrato diácido sódico | |
| 331(iii) | Citrato trisódico | |
| 332(i) | Citrato diácido potásico | |
| 332(ii) | Citrato tripotásico | |
| 333 | Citratos de calcio | |
| 334 | Ácido tartárico (L(+)-) | Es necesario establecer un valor numérico para los tartratos |
| 335 (i) | Tartrato monosódico | |
| 335 (ii) | Tartrato disódico | |
| 336(i) | Tartrato monopotásico | |
| 336(ii) | Tartrato dipotásico | |
| 337 | Tartrato de potasio y sodio | |
| 575 | Glucona delta-lactona | |
| 296 | Ácido málico (DL-) | Limitado por las BPF (para los espárragos en conserva y el maíz enano en conserva) |

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

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, Rev. 4-2003), el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

6.3 En la medida de lo posible, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materia objetables.

6.4 Cuando sea analizado con métodos adecuados de muestreo, el producto:

- (1) deberá estar exento de microorganismos que pueden desarrollarse en el producto en condiciones normales de almacenamiento, y
- (2) no deberá contener ninguna sustancia proveniente de microorganismos en cantidades tales que puedan representar un peligro para la salud.

6.5 Las hortalizas en conserva deberán someterse a un tratamiento térmico para destruir las esporas del *Clostridium botulinum*.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DE LOS RECIPIENTES

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura), el cual deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase. 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. Estas disposiciones no aplican a las hortalizas envasadas en vacío.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del envase) establecidos 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”, según se definen en la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente que figura en los Planes de Muestreo FAO/OMS del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6.5) (CODEX STAN 233-1969).

7.2 Peso escurrido mínimo

El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes calculados con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno¹⁷.

7.2.1 Zanahorias

| Tipo de presentación | Peso escurrido mínimo (%) |
|---|--|
| Zanahorias enteras | 56.5 (diámetro promedio > 22mm) 62.5 (diámetro promedio < 22mm) |
| Zanahorias en mitades; enanas (tiernas) enteras | 62.5 |
| Cortadas longitudinalmente | 52.00 |
| En cubos o cubos dobles | 62.5 |
| En tiras | 56.5 |
| En cuartos, piezas, o rodajas | 56.5 |
| En trozos o piezas | 56.5 |
| Dedos | 62.5 |

7.2.2 Frijoles (judías) verdes y frijolillos

| Tipo de presentación | Peso mínimo escurrido (%) |
|---|---------------------------|
| Enteros | 50 |
| Otras formas de presentación, excepto “en tiras”. | 54 |
| En tiras | 50 |

7.2.3 Espárragos

| Tipo de presentación | Peso mínimo escurrido (%) | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------|
| | Pelado | Sin pelar |
| Espárrago blanco | 59 | 57 |
| Espárrago corto blanco | | |
| Espárrago verde | 54 | 57 |
| Otros tipos de presentación | 58 | 55 |

¹⁷ 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.

7.2.4 Maíz dulce

| Tipo de presentación | Peso mínimo escurrido (%) |
|---|---------------------------|
| Con un medio de cobertura líquido | 66 [61] |
| Envasado al vacío o sin un medio de cobertura líquido | 67 |

7.2.5 Guisantes (arvejas) verdes y guisantes (arvejas) verdes dulces

| Tipo de presentación | Peso mínimo escurrido (%) |
|----------------------|---------------------------|
| Extra pequeño | 66% |
| Muy pequeño | |
| Pequeño | |
| Mediano | 62.5% |
| Grande | |
| No calibrado | |

Cuando los guisantes (arvejas) verdes no estén calibrados, el peso escurrido no deberá ser menor al 62.5%.

7.2.6 Palmito

| Tipo de presentación | Peso mínimo escurrido (%) |
|--|---------------------------|
| Corazones (cogollos), brotes (o palmitos), tallos, puntas de palmito | [58] |
| Otras formas de presentación | 59 |

7.2.7 Maíz enano

El peso escurrido mínimo del maíz enano entero y del maíz enano en trozos no debe ser menor del 45%.

7.2.8 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.4 cuando cumple con la verificación del promedio (la cantidad promedio contenida en todos los envases del lote no es menor que la cantidad declarada en la etiqueta), así como cuando el número de envases “defectuosos” (el envase que no cumpla los requisitos para el peso escurrido establecidos en la Sección 7.2 se considerarán “defectuoso) no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente que figura en los Planes de Muestreo FAO/OMS del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6.5) (CODEX STAN 233-1969).

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 Los nombres de los productos en conserva deberán ser aquellos definidos en la Sección 2.2.

8.2.2 Cuando las hortalizas están clasificadas por tamaño, las formas de presentación y su tamaño (o los tamaños cuando exista una mezcla de éstos), según se define la Sección 2.3, deberá declararse como parte del nombre o muy cerca de éste.

8.2.3 Para los espárragos, el color debe estar incluido en las formas de presentación según se definen en la Sección 2.2.3. Para los espárragos blancos, se deberán declarar “sin pelar” según corresponda.

8.2.4 Cuando el color de los guisantes (arvejas) maduros elaborados no es verde, se deberá declarar su color, por ejemplo: guisantes (arvejas) cafés o guisantes (arvejas) amarillos); los guisantes (arvejas) elaborados en conserva pueden denominarse “guisantes (arvejas) maduros elaborados” o “guisantes (arvejas) maduros cocidos”.

8.2.5 Para el maíz dulce, la palabra “blanco” se debe declarar como parte del nombre cuando se utilice la variedad de maíz blanco.

8.2.6 Otras formas de presentación: si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.4), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor

8.2.7 Cuando los productos se envasen según se definen en la Sección 2.1 (1), se deberá declarar como parte del nombre del producto o muy cerca de éste, el tipo de envasado (“envasado al vacío” o “sin un medio de cobertura líquido”)

8.2.8 Si la adición de un ingrediente cambia el sabor característico del producto deberá añadirse, junto a la designación comercial al producto o muy cerca de éste, el nombre del ingrediente responsable del cambio de sabor.

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

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

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase el documento de trabajo CX/PFV 04/22/11.

ANEXO

Este anexo contiene los comentarios realizados por país, sobre ciertas Secciones de la Norma, y para las que pudiera necesitarse discutir con mayor detalle.

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**Punto (1)**

Los Estados Unidos y Tailandia quieren incluir en el anteproyecto de norma a los productos crudos congelados. Lo anterior es la práctica actual en muchos países. Nosotros consideramos que los productos crudos congelados permiten aplazar la utilización de las hortalizas de temporada (como por ejemplo los espárragos), o procesar hortalizas mixtas en conserva, luego de la época de cosecha.

Tailandia quiere añadir productos crudos en conserva. Los fabricantes no utilizan esta práctica para las hortalizas en conserva destinadas al consumo directo. Algunas veces se utilizan las hortalizas en conserva, en la elaboración de otros productos; por ejemplo el maíz enano se puede utilizar en la preparación de encurtidos en vinagre.

En el anteproyecto propuesto, consideramos que la utilización de productos crudos en conserva, podrían reducir la calidad, particularmente debido al efecto de la doble cocción. Además, esta práctica es generalmente muy cara.

Se invita a Tailandia a indicar cuáles son los productos que le preocupan, y a enviar la justificación sobre esta práctica.

Punto (2)

Estados Unidos quiere eliminar las palabras “sin líquido de cobertura”.

Francia está de acuerdo con esta propuesta.

El anteproyecto propuesto prevé la utilización de las palabras “envasado al vacío”, cuando el producto se envasa sin un líquido de cobertura, y cuando el envase se cierra a alto vacío, con una presión de 300 ó 500 millibares en función del tamaño del envase. Estados Unidos propone eliminar esta disposición y Egipto sugiere una presión negativa mínima de 100mm de mercurio en todos los envases sin importar su tamaño.

Para poder identificar los distintos productos (“envasado al vacío” o “con líquido de cobertura”), es necesario aplicar una presión interna apropiada, que ya es ampliamente utilizada por los fabricantes de maíz dulce en conserva. Esta disposición es necesaria para reflejar la diferencia con las hortalizas en conserva en un líquido de cobertura (en cuyo caso la presión interna no es mayor de 200 mb).

Sería útil contar con una justificación acerca de las distintas prácticas.

2.2 DEFINICIONES ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS

Sección 2.2.2

Estados Unidos sugiere utilizar las palabras “frijoles (judías) verdes” en lugar de “frijoles (judías) franceses” (French beans), además de agregar dos grupos varietales distintos: 1) redondo, y 2) plano.

Francia está de acuerdo con esta propuesta

Estados Unidos desea incluir otro grupo varietal: “*Phaseolus coccineas*”; esta variedad es originaria de México; el nombre común de este frijol (judía) verde es “frijol (judía) escarlata” [o “ayocote” México]. Su traducción al francés es “haricots d'Espagne”.

Francia está de acuerdo con esta propuesta.

Sección 2.2.5

Uruguay señala que en las secciones de etiquetado y formas de presentación (2.3.5) el producto no es el mismo que en la Norma actual.

En los últimos 15 años, los palmitos en conserva han tenido importantes cambios. Los palmitos silvestres han sido el único producto comercializado durante ochenta años. En la actualidad, el palmito cultivado representa el 80% del comercio de este producto en Europa.

El palmito silvestre y el cultivado son muy distintos. El corazón (cogollo) del palmito se prepara a partir de la yema (brote) terminal del palmito silvestre; sin embargo en los palmitos cultivados, se utiliza la parte central del tallo de los brotes tiernos. Además, se utilizan distintos grupos varietales: *Euterpe edulis* o *Euterpe oleracea* para los palmitos silvestres y *Bactris gasipaes* para los palmitos cultivados; Asimismo, el sabor, la textura (textura heterogénea para el palmito silvestre y homogénea para el cultivado) y el color son distintos.

Estas dos variedades de palmito tienen que ser diferenciadas para dar flexibilidad y permitir diferentes etiquetados entre los dos productos para información del consumidor:

- “corazón (cogollo) del palmito” para los corazones (cogollos) del palmito silvestre
- “brotes de palmito” o “brote (corazón (cogollo)) de palmito cultivado” para los palmitos cultivados.

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

CRD 5 comentarios de la India: Los sub-párrafos 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6, 2.3.7 pueden ser eliminados por las razones explicadas en el punto No. 1 de la agenda, a saber:

- Las Normas presentadas para las frutas y hortalizas en conserva son demasiado descriptivas y difíciles de cumplir por parte de los países en desarrollo. El mandato del Codex está dirigido a la inocuidad de los alimentos más que a sus normas de calidad. Por ello, el enfoque del Codex debería ser hacia normas horizontales (normas de inocuidad) más que a las normas verticales (normas para productos).
- Los tamaños de los productos en conserva mencionados bajo los párrafos “Formas de Presentación” y “Defectos y tolerancias” no son necesarios y puede actuar como una barrera en el comercio internacional, ya que los países en desarrollo no cuentan con maquinarias ni tecnologías de tal sofisticación, para seguir tales especificaciones. No existe una justificación científica que indique que la diferencia en el tamaño de las piezas puede afectar la inocuidad para el consumidor. La decisión sobre estos parámetros deberá ser dejada a los Gobiernos nacionales. En vista de lo anterior, en cualquier parte de la Norma donde se mencione los tamaños relacionados con “Formas de Presentación” y “Defectos y tolerancias”, deberá ser eliminado y sustituido por “El producto deberá ser uniforme en tamaño, en la medida de lo posible”.
- Como un principio general, las Normas del Codex no se deben restringir a una especie comestible particular. Deberán incluirse a todas las especies comestibles inclusive aquellas cultivadas en los países en desarrollo. De manera alterna, la decisión con respecto a las especies comestibles deberá ser dejada a los Gobiernos nacionales.

2.3.1 Zanahorias

Punto (5) - Cortadas longitudinalmente

Francia está de acuerdo con esta propuesta.

2.3.2 Frijoles (judías) verdes y frijolillos

Punto (2) Cortados o en Trozos

Estados Unidos propone eliminar “hasta 50 mm de longitud”. Francia no tiene objeción, pero indica que es necesario que el producto tenga una homogeneidad adecuada.

Punto (3) – Trozos pequeños

Estados Unidos sugiere escribir “de los cuales 75% en número o más tienen una longitud menor a 20 mm”, en lugar de “con respecto al eje longitudinal, las piezas serán tan uniformes como sea posible entre 10 mm y 20 mm”.

Francia no está a favor de esta modificación, debido a que el 25% de las piezas pueden tener más de 20 mm, sin un límite superior; por lo que el producto podrá ser heterogéneo, y no existe un límite para las piezas pequeñas de frijoles (judías).

2.3.2.2 – Requisitos para la clasificación por tamaño para los frijoles (judías) verdes y frijolillos

Estados Unidos propone eliminar los requisitos de clasificación por tamaño para los frijoles (judías) verdes y frijolillos. Francia no está a favor de esta modificación. Es un hecho que los frijoles (judías) verdes y frijolillos comercializados a nivel internacional están clasificados así.

Francia propone modificar el párrafo para especificar que los requisitos para la clasificación por tamaño son optativos y sólo se aplicarán a criterio de los fabricantes.

Marruecos quiere incluir una tolerancia del 8% para las categorías (1), (2), (3) y (4) (Francia está de acuerdo con esta propuesta) y sugiere eliminar las categorías (5) y (6).

2.3.3 Espárragos

2.3.3.1 Espárragos Formas/Tamaños

Francia está de acuerdo con las diferentes modificaciones en los párrafos (1), (2), (3) y (4).

2.3.3.2 –Espárragos - Color

Estados Unidos quiere cambiar el porcentaje de la parte de puntas coloreadas (violeta, verde, verde claro o verde amarillento) de 25% a 50% en los párrafos 2.3.3.2 (2) y 2.3.3.2 (3)

Francia considera que este cambio no concuerda con las prácticas de los fabricantes y tiene un efecto negativo en la calidad. Así que [considera que] es mejor mantener la disposición actual.

Sería necesario presentar una justificación de esta propuesta.

2.3.3.3 –Espárragos - Tamaños

Francia está de acuerdo con la adición de una mezcla de distintos tamaños.

2.3.4 Guisantes (arvejas) verdes

El comentario de Francia es el mismo que para los frijoles (judías) verdes y frijolillos (2.3.2.2.).

Para aclarar el texto, el término “guisantes (arvejas) verdes” se colocó en lugar de “guisantes verdes (“garden peas”)” (Comentario de EE.UU.).

2.3.5.2 Brotes de palmito Cultivado/Silvestre - Diámetro

Los fabricantes han informado a las autoridades de Francia que es más adecuado medir el diámetro en la parte media de las unidades, debido a que muchos de los brotes de palmito presentan una forma cónica.

2.3.7.2 Maíz enano en conserva - Tamaño

El maíz enano entero puede ser envasado por conteo, siempre y cuando se logre la uniformidad del tamaño. (Propuesta adicional de Tailandia).

La corrección del diámetro propuesta por Tailandia induce a que haya una superposición entre los tamaños “extra largo” y “largo”. Francia no está completamente de acuerdo con esta propuesta.

3.2 Líquidos de Cobertura

Estados Unidos señala que estos requisitos son demasiado restrictivos, y argumenta que las siete normas existentes permiten ingredientes facultativos (también puede hacer referencia a las Directrices del Codex para los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva).

Este párrafo introduce en anteproyecto de directrices para los líquidos de cobertura, propuestas por Francia.

Acerca de los ingredientes facultativos, esta sección incluye sólo ingredientes añadidos a las hortalizas en conserva para el comercio internacional.

Por esta razón, los siguientes ingredientes, presentes en varias normas actuales, no se han retenido en este anteproyecto:

- Mantequilla, margarina u otras grasas o aceites comestibles de origen animal o vegetal;
- Salsa de queso que contenga queso,
- Almidones naturales (sin modificar) o modificados.

3.4.2 Uniformidad

(CRD 5 comentarios de la India: Debe eliminarse todo el párrafo, inclusive los sub-párrafos 3.4.2.1 al 3.4.3.8 de acuerdo a lo explicado en el punto No. 1 de la agenda. Véase el Anexo, Sección 2.3 Formas de Presentación.

3.4.2.2 Zanahorias

Punto (1) - Longitud

Estados Unidos sugiere eliminar el párrafo acerca de la uniformidad para las zanahorias.

Este párrafo concierne sólo a las zanahorias enteras y a las zanahorias tiernas enteras.

Francia considera que cuando los consumidores compran una conserva esperan un producto homogéneo. En lo que respecta a las hortalizas en conserva, se justifica introducir las disposiciones acerca de la uniformidad.

Punto (3) - Tolerancias

Estados Unidos sugiere eliminar el párrafo acerca de la uniformidad para las zanahorias.

Francia considera que cuando los consumidores compran una conserva esperan un producto homogéneo. En lo que respecta a las hortalizas en conserva, se justifica introducir las disposiciones acerca de la uniformidad.

3.4.2.3 Palmitos

Punto (2) - Diámetro

Francia está de acuerdo con esta propuesta.

3.4.3.1 Defectos y Tolerancias para las zanahorias

Estados Unidos hubiera preferido mantener el texto original, pero están de acuerdo en dejarlo tal y como está ahora.

3.4.3.2 Defectos y tolerancias para los frijoles (judías) verdes y frijolillos

Punto (1) - Hebras fibrosas

Estados Unidos sugiere eliminar este método y reemplazarlo por el siguiente: “Una hebra fibrosa es aquella que todavía es capaz de soportar un peso de 250 grs por cinco segundos o más”.

Durante la reunión del Comité en San Antonio, el grupo de trabajo sobre los métodos de análisis decidió que estos dos métodos son capaces de coexistir.

Punto (4) - Fragmentos de frijoles (judías) verdes

Marruecos quiere establecer 40 mm en lugar de 20mm.

Punto (5) - Vainas con puntas

Marruecos sugiere añadir otra categoría de defecto: presencia indiscutible de semillas duras.

Francia considera que este defecto está relacionado con tamaños más grandes y que hay muchas dificultades para controlar este defecto en los laboratorios.

3.4.3.2.2 Tolerancias para los defectos

Propuesta 2

Estados Unidos propone eliminar la tabla de defectos y tolerancias para los frijoles (judías) verdes y frijolillos, para sustituirlos por las normas existentes.

Francia considera que la tabla puede modificarse. La nueva tabla propuesta no incluye referencias de clasificación por tamaño (calibrado/cribado/tamizado).

Así que se proponen las dos tablas para recibir comentarios.

No obstante el señalamiento de Estados Unidos, parece necesario retener los criterios de medición. Por ejemplo: la referencia al peso escurrido de 340 g (norma existente) es difícil de aplicar, debido al gran número de tamaños (calibres) utilizados en el comercio internacional.

Así que la nueva propuesta consiste en una tabla simplificada que permite establecer las tolerancias de defectos en porcentaje en relación al peso escurrido (m/m), que concuerda con las prácticas comerciales.

Marruecos sugiere limitar los defectos totales:

- Frijoles (judías) verdes extra pequeños: 4 en lugar de 8.
- Frijoles (judías) verdes muy pequeños: 6 en lugar de 10.
- Frijoles (judías) verdes pequeños: 8 en lugar de 10
- Frijoles (judías) verdes medianos: 10 en lugar de 15.

3.4.3.4 Defectos y tolerancias para los guisantes (arvejas) verdes y guisantes (arvejas) verdes dulces

Estados Unidos propuso eliminar la tabla propuesta y reemplazarla por el texto original. Francia considera que es útil simplificar la tabla, sin embargo, los límites ahí establecidos son demasiado altos al compararlos con las prácticas actuales de los fabricantes.

En los últimos 15 años han cambiado los grupos varietales, particularmente las variedades híbridas ahora son más homogéneas. Más aún, los procesos han mejorado lográndose una eliminación más fácil de los guisantes defectuosos.

Con respecto a los guisantes (arvejas) verdes dulces, los grupos varietales con menos homogéneos y es posible que su tasa de defectos sea más alta.

Las propuestas de Francia están señaladas en corchetes, las propuestas de EE.UU. están señaladas en negritas.

3.4.3.5 Defectos y tolerancias para el maíz dulce

Tailandia propuso eliminar la siguiente redacción: “ofreciendo cierta resistencia al masticar, sin ser duros o tenaces”. Este criterio de calidad es obviamente difícil de medir; pero es necesario contar con una disposición para la textura.

Tabla sobre defectos/ definición de defectos/ tolerancias

- Estados Unidos sugiere eliminar la tabla e insertar las disposiciones originales.

Francia ha propuesto esta tabla de defectos y tolerancias debido a que la tabla existente es demasiado complicada: tamaño único de la muestra (400g o 600g), no obstante que comercialmente se utilizan gran variedad de tamaños de envases, los trozos de mazorca se miden en cm³, las partes de vainas (farfolla/chala) se miden en cm², los granos manchados en 28g de peso escurrido.

Para poder simplificar y armonizar los requisitos para las tolerancias de defectos en las hortalizas en conserva, sería mejor adoptar tolerancias por % m/m.

Francia apreciaría si se mantuviera la tabla propuesta, que corresponde a las prácticas internacionales

La Unión Europea es la importadora más grande del mundo de maíz dulce en conserva: todos los exportadores de: EE.UU., Tailandia, Hungría, no tienen problemas en cumplir con las normas de la UE.

Tailandia sugiere cambiar la tolerancia de defectos relacionados con materia vegetal extraña a 0,5% m/m, en lugar de 0,2% m/m, considerando que es necesario adoptar la misma tolerancia que la de los guisantes (arvejas) verdes.

Francia considera que las condiciones son distintas. Cuando las mazorcas llegan a la fábrica, se remueven las distintas parte de la planta (vaina (farfolla/chala)); las mazorcas prácticamente están limpias. Al contrario, la cosecha mecanizada de guisantes (arvejas) verdes traen consigo mucho materia vegetal extraña, y que no es fácil de eliminar totalmente.

Así que Francia prefiere mantener la tolerancia en 0,2% m/m, a menos que se proporcione una evidencia técnica, que pruebe que este nivel es demasiado bajo.

3.4.3.7 Defectos y tolerancias para los guisantes (arvejas) maduros elaborados

Tailandia sugiere cambiar la cantidad total a 20% m/m.

3.4.3.8 Defectos y tolerancias para el maíz enano

Punto (2) - Maíz enano en trozos

Tailandia corrigió la cantidad total a 20%

4. Aditivos Alimentarios

Estados Unidos sugiere hacer referencia a la Tabla III y las secciones apropiadas de las Tablas I y II en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

Francia considera que mientras el CCFAC prosigue su trabajo actual con la NGAA, el grupo de trabajo debe concentrarse en los intereses tecnológicos de los aditivos alimentarios en las hortalizas en conserva.

(Comentarios de Uruguay CX/PFV 02/9-Add.1: Los aditivos definidos son más limitantes y los agentes endurecedores están aprobados tan sólo para los guisantes (arvejas). El SIN para el cloruro estañoso no corresponde).

4.3 Colorantes

Algunos comentarios de Estados Unidos están incluidos en esta Sección.

- Los aditivos alimentarios están agrupados por su efecto funcional,
- Acerca de los **reguladores de la acidez**: Uno que ha sido asignado como IDA “sin límite” por el JECFA está indicado en la Sección 4.1. Los otros están incluidos en la Tabla 3 del proyecto de NGAA.
- Acerca de los tartratos, a los que se les han asignado una IDA numérica, es necesario asignarle un valor numérico en el proyecto de norma. Estos aditivos se eliminarían del proyecto de NGAA, si para la 35ª reunión del CCFAC no se ha proporcionado un valor numérico (ALINORM 03/12, párrafo 60).
- **Glucona-delta-lactona (SIN 575)**: está incluido en la Tabla 3 del proyecto de NGAA y está permitido en las hortalizas en conserva; en Europa se aplica la misma regulación.
- **EDTA (SIN 386)**: El proyecto de NGAA actual establece una Dosis Máxima de 365 mg/kg de Ácido etilendiaminotetracético (EDTA por sus siglas en inglés) en las hortalizas en conserva; pero no indica la utilización del EDTA disódico o del EDTA disódico cálcico en el maíz en conserva. Las reglamentación europea permite la utilización de EDTA en leguminosas, hortalizas en conserva, y alcachofas y champiñones en conserva, a una Dosis Máxima de 254 mg/kg.

Estados Unidos sugiere introducir el uso del EDTA disódico (SIN 386) como un agente de retención del color en los guisantes (arvejas) tipo “black eyed pea”, “kidney beans”, y garbanzos cocidos. Francia considera que estos productos no están cubiertos por el ámbito de aplicación de la Norma.

- **Ácido málico**: En Europa no se utiliza este aditivo para los espárragos en conserva. Afecta el sabor de los productos.
- **Agentes endurecedores**: EE.UU. sugiere añadir los citratos de calcio (SIN 333), sulfato de calcio (SIN 516) e hidróxido de calcio (SIN 526); estos aditivos son permitidos en Europa, aun cuando es necesario limitar su utilización a los guisantes (arvejas) elaboradas en conserva, como se indica en la Norma existente.
- **Colores**: Verde sólido FCF (SIN 142) se eliminó debido a que el JECFA no le ha asignado una IDA.

La utilización de tartrazina (SIN 102) y el azul brillante FCF (SIN 133) está limitada a los guisantes (arvejas) elaboradas en conserva, como se indica en la Norma existente; es necesario justificar la extensión de su uso a otras hortalizas en conserva. La adición de colorantes en las hortalizas en conserva, no es una práctica común en el comercio internacional.

- Estados Unidos sugiere introducir **agentes emulsificantes y estabilizadores**; Francia considera que estos aditivos sólo son relevantes cuando se agrega mantequilla o margarina. Esta propuesta no cubre esta categoría de productos debido a que forman una parte importante del comercio internacional.

En relación al glutamato monosódico (SIN 321) la propuesta fue colocada en corchetes; Francia considera que este aditivo debiera ser eliminado, ya que no se ha comprobado su relevancia tecnológica en las hortalizas en conserva. Generalmente este aditivo es utilizado en alimentos listos para consumir (ready to eat).

5. Contaminantes

(Comentarios de Polonia CX/PFV 02/9-Add1, en relación a los niveles máximos de metales pesados en frutas y hortalizas elaboradas: En la legislación de alimentos de Polonia, se establecen límites adicionales para el: mercurio, arsénico y zinc, a saber:

- Para frutas elaboradas, a excepción de zumos (jugos) y concentrados de tomate: el nivel de mercurio (Hg) no será mayor de 0,02mg/kg, el arsénico (As) no será mayor de 0,20 mg/kg, el zinc (Zn) no será mayor de 15 mg/kg, el plomo (Pb) no será mayor de 0,30 mg/kg, el cadmio (Cd) no será mayor de 0,03 mg/kg.)

7.2 Peso Ecurrido Mínimo

(Comentarios de Uruguay CX/PFV 02/9-Add1: el peso escurrido mínimo para las hortalizas en conserva es demasiado estricto y detallado para cada uno de los cortes y formas de presentación específicos de las hortalizas. Esto puede resultar en que algunos productos no puedan cumplir con los requisitos de la Norma, presentando dificultades en su comercio. Uruguay propone que el peso escurrido mínimo no debe ser menos del 50% para las hortalizas en conserva).

Estados Unidos propone eliminar todas las tablas, debido a que los requisitos, tal y como se establecen ahí, no están de acuerdo con las prácticas de manufactura. El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) recordó que ha realizado una investigación importante en los pesos escurridos y ha establecido recomendaciones mínimas para el peso escurrido en conservas de hortalizas. En general, los envases más pequeños (menores al No. 303) tienen una menor capacidad y por ello un menor porcentaje de peso escurrido, cercano al 45%. Se estableció que el rango de los pesos escurridos se ubique entre el 45% al 65% aproximadamente, de acuerdo al producto y la forma de presentación.

Si no se incluyeran los pesos escurridos, EE.UU. recomienda dejar el texto original (de ninguna manera el peso escurrido propuesto deberá ser más restrictivo que el de la norma Codex existente).

El peso escurrido mínimo para las hortalizas en conserva corresponde a la práctica actual de los fabricantes, y a la demanda de los consumidores. Claro que es necesario que el peso escurrido mínimo tome en cuenta los diferentes elementos que tienen un efecto en el llenado, como lo son: el tamaño de los envases, el tamaño de las secciones de las hortalizas, el tipo de envase (metálico o vidrio)...

Así que en Europa las tasas de llenado y los pesos escurridos a menudo son distintos de acuerdo al tamaño del envase y el estilo de las hortalizas.

El objeto de esta propuesta es tomar en cuenta los elementos previos y las prácticas en el comercio internacional.

En relación al peso escurrido de los envases de vidrio, la 21ª Reunión del Comité ya había adoptado las mismas disposiciones para el proyecto de Norma del Codex para los Frutas de Hueso en Conserva; es una disposición útil que corresponde a la dificultad particular asociada al llenado de estos envases.

7.2.1 Zanahorias

El peso escurrido propuesto en la norma existente, acerca de las diferentes formas de presentación es muy bajo en comparación con las prácticas comerciales. En Europa, el peso escurrido para las zanahorias es aproximadamente 10 puntos más arriba de la Norma Codex. Sería recomendable que el grupo de trabajo logre un compromiso.

La Norma OEITFL para el peso escurrido en Europa se indica en la tabla de arriba.

7.2.2 Frijoles (judías) verdes y frijolillos

No existen diferencias significativas entre la Norma existente y la nueva propuesta, por lo que es posible dejar el texto original.

7.2.3 Espárragos

Esta tabla corresponde a la Norma existente, así que es posible dejar el texto original.

7.2.4 Maíz dulce

Tailandia sugiere cambiar a 61% el peso escurrido para el maíz dulce envasado en un líquido de cobertura . Francia está de acuerdo con esta propuesta.

En relación al maíz dulce envasado al vacío, no existe una disposición en la Norma original. El peso escurrido propuesto de 67% corresponde a las prácticas comerciales usuales.

7.2.5 Frijoles (judías) verdes y Guisantes (arvejas) dulces

Francia propone modificar la tabla. Cuando los guisantes están clasificados por tamaño deberá seguirse la tabla; pero cuando no lo están, deberá modificarse el peso escurrido a 62.5%, lo que corresponde a las prácticas de los fabricantes europeos, y no conlleva a ninguna dificultad, debido a la facilidad de envasar los frijoles (judías) verdes.

Tal vez es más difícil envasar guisantes (arvejas) verdes dulces; para los que sería posible fijar el peso escurrido en 60% (de acuerdo con la Norma original).

7.2.6 Palmito

En la Norma actual, para otras formas de presentación corresponde al 59% del peso escurrido.

8.1 Etiquetado

Estados Unidos propone que las formas de presentación sean opcionales; sin embargo la Norma del Codex para el Etiquetado incluye la forma de presentación en la etiqueta.

Tailandia propone que esta Sección sea modificada tomando en consideración la redacción del texto original, que es más flexible.

8.2.2 Nombre del Producto

Las hortalizas no siempre están clasificadas por tamaño, pero cuando éste sea el caso, es necesario indicarlo, en la etiqueta, ya que es importante para los fabricantes y muy importante para los consumidores.