

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 (a) del programa

CX/PFV 06/23/8 – Add. 2
Octubre de 2006

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

23^a reunión

Arlington, VA (Zona metropolitana de Washington, DC), EE.UU.,
del 16 al 21 de octubre de 2006

S

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

Incluidas las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva

(EN EL TRÁMITE 3)

Observaciones de Australia, Brasil, Costa Rica, Ecuador, Francia,
Malasia y los Estados Unidos de América

AUSTRALIA

Australia considera que en el trabajo de todos los comités del Codex se debería observar la prioridad clave propugnada en el Marco Estratégico del Codex, específicamente:

- *Proporcionar una orientación básica a los Estados Miembros a través de la elaboración continua de normas y directrices internacionales relativas a la inocuidad e higiene de los alimentos, la nutrición, el etiquetado y los sistemas de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos y con miras a la aplicación práctica de los conceptos de equivalencia y reconocimiento mutuo.*

Australia considera que las normas de productos del Codex deberían basarse en la ciencia sólida y en los criterios fundamentales, deberían proporcionar máxima flexibilidad y siempre que sea posible se debería evitar el establecer en ellas límites cuantitativos para la calidad. Las disposiciones de calidad son impulsadas fundamentalmente por los requisitos comerciales y del mercado, y las normas del Codex no deberían constituir una barrera para el comercio.

Formas de presentación (Secciones 2.2.2, 2.3.2, 2.4.2, 2.5.2, 2.6.2, 2.9.2, 3.5) (y Secciones 8.1.2, 8.1.3)

- Tal como se declaró anteriormente, Australia considera que las normas de productos del Codex deberían basarse en criterios fundamentales. Éstas deberían incluir solamente definiciones y criterios técnicos fundamentales que aseguren la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Australia considera que las disposiciones para las formas de presentación no influyen en la inocuidad de los alimentos y, por lo tanto, no deberían incluirse en la norma. Además, Australia considera que la disposición del etiquetado para las formas de presentación, con una modificación (véanse las

observaciones bajo la Sección 8.1.2), es suficiente para asegurar que no haya error o confusión por parte del consumidor.

- Además, Australia considera que la inclusión de la Sección 3.5 Otras formas de presentación, la cual permite la introducción de cualquier otra forma de presentación del producto, hace que las otras secciones que definen las formas de presentación sean redundantes. Asimismo, Australia considera que cualquier inclusión de las definiciones de las formas de presentación es innecesariamente preceptiva y aumenta la complejidad de la norma. Por consiguiente, Australia propone que todas las secciones relacionadas con las formas de presentación dentro de la norma sean eliminadas.

Homogeneidad (Secciones 2.2.3, 2.4.3, 2.6.3, 2.9.3)

- Así como en el caso de las secciones sobre las formas de presentación, Australia considera que la normalización de la homogeneidad podría constituir una barrera técnica para el comercio y para la innovación en los productos alimentarios. Por consiguiente, Australia propone que todas las secciones relacionadas con la homogeneidad sean eliminadas.

2.8.2 Definición de defectos y tolerancias [Maíz dulce]

- Australia considera que el texto de la norma anterior sobre los defectos es preferible al texto incluido en el anteproyecto. Australia considera que las especificaciones propuestas para la combinación de fragmentos de mazorcas, hojas y espigas son más restrictivas que las de la norma anterior.
- Ya que es posible que haya muchas 'hebras' de espigas para el peso de un pequeño trozo de mazorca, Australia apoya la propuesta de separar las espigas de las hojas y las mazorcas. No obstante, Australia considera que la tolerancia propuesta de 0.1 % m/m para cada una de éstas es todavía más restrictiva que la impuesta por la norma anterior.
- Por consiguiente, Australia sugiere que se retengan las disposiciones preexistentes para estos defectos, como sigue:

	Granos de maíz enteros o cortados Por 400 g de peso escurrido	Forma de presentación de crema de maíz Por 600 g de contenido total
Trozos de mazorcas	1 centímetro cúbico	1 centímetro cúbico
Trozos de hojas	7 centímetros cuadrados	7 centímetros cuadrados
Sólo espigas	180 mm	150 mm

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

- Australia considera que la lista de ingredientes autorizados en su presentación actual en el anteproyecto de Norma es innecesariamente restrictiva y podría formar una barrera técnica para el comercio y la innovación en estos productos. Australia propone que la Sección 3.1.3 se modifique para incluir autorizaciones para aquellos ingredientes que ya estaban presentes en las normas preexistentes para estos productos.

4. Aditivos alimentarios

- En general, Australia considera que las autorizaciones relativas a los aditivos incluidas en las normas de los productos no deberían duplicar las autorizaciones incluidas en la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA). Por lo tanto, Australia apoya por lo general la inclusión de una declaración general que haga referencia a la NGAA bajo la sección relacionada con los aditivos alimentarios de las normas elaboradas por el CCPFV.
- Aunque la posición expresada en la oración anterior es la posición general de Australia, Australia señala la decisión tomada en la última reunión del CCPFV de mantener una lista de disposiciones individuales para aditivos alimentarios sujeta a la ratificación por parte del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) y la inclusión en la NGAA, hasta que el CCFAC haya resuelto el asunto de la relación entre los comités de productos del Codex y la NGAA.

- Al adoptar este enfoque y así como fue sugerido por el Secretariado del Codex en sus observaciones, Australia considera que el Comité debería tomar en cuenta las disposiciones de la NGAA al considerar disposiciones de aditivos alimentarios en las normas de productos individuales.

4.1 Exhaltadores del aroma

- Australia permite que el nivel máximo para glutamato monosódico se determine según las Buenas prácticas de fabricación (BPF). Además, este aditivo se incluye en el Cuadro 3 de la NGAA y, por consiguiente, su uso está generalmente permitido según las BPF a menos que se indique otra cosa. Australia considera que el limitar la adición de glutamato monosódico a los guisantes (arvejas) en conserva, los frijoles (judías) verdes en conserva y los frijolillos en conserva es innecesariamente restrictivo y, por lo tanto, apoya la segunda opción que indica que está *“Limitado por las BPF para su uso en las hortalizas en conserva”*.

4.2 Agentes endurecedores

- Australia permite que el uso del cloruro de calcio y del gluconato de calcio se determine según las BPF. Bajo el Cuadro 3 de la NGAA tanto el cloruro de calcio como el gluconato de calcio se permiten según las BPF. Australia considera que el limitar la adición del cloruro de calcio y del gluconato de calcio a los guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva es innecesariamente restrictivo y sugiere que se elimine la restricción.

4.5 Reguladores de la acidez

- El JECFA ha asignado una IDA colectiva “Sin especificar” para glucono-delta-lactona, gluconato de calcio, gluconato de magnesio, gluconato de potasio y gluconato de sodio. En consideración de la evaluación del JECFA y de la autorización de la NGAA, Australia propone que el nivel máximo para glucono-delta-lactona sea *“Limitado por las BPF”*.
- El JECFA también asignó una IDA colectiva “Sin especificar” para el ácido málico y sus sales de sodio, potasio y calcio. Ambos aditivos se encuentran en la lista del Cuadro 3 de la NGAA. En vista de la evaluación del JECFA y de la autorización de la NGAA, Australia considera que el limitar la adición del ácido málico a los espárragos en conserva y al maíz enano en conserva es innecesariamente restrictivo, y sugiere eliminar la restricción.

7.2 Peso escurrido mínimo

7.1.4.4 Maíz dulce

- Durante el transcurso de la fabricación los pesos escurridos podrían ser inferiores al 66% debido a las variaciones naturales. Por lo tanto, Australia aprueba un peso escurrido mínimo del 61 % para el maíz dulce.

8. Etiquetado

8.1.2

- Tal como se declaró en nuestras observaciones bajo las formas de presentación, Australia propone que la declaración bajo esta sección del proyecto de norma se modifique de la siguiente manera:

“La forma de presentación y, cuando las hortalizas están clasificadas por tamaño, su tamaño (o los tamaños cuando exista una mezcla de éstos) deberán declararse como parte del nombre o muy cerca de éste”.

8.1.3

- Si el Comité está de acuerdo en eliminar las secciones que definen a las formas de presentación, Australia propone que la declaración bajo esta sección del proyecto de norma se modifique de la siguiente manera:

“Para los espárragos, el color deberá declararse como parte del nombre o muy cerca de éste. Para el espárrago blanco, se deberá declarar “sin pelar” o utilizar una frase afín según corresponda”.

BRASIL

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (CX/PFV 06/23/8)

Párrs. 1 a 20 – Brasil no tiene observaciones con respecto a estos puntos.

OBSERVACIONES SOBRE EL ANEXO I

Secciones 1 a 2.2.1 – Brasil no tiene observaciones con respecto a estos puntos.

Sección 2.2.2 – Formas de presentación (1) Enteras (a) y (b) – Brasil quisiera saber la justificación técnica para los ejemplos presentados puesto que éstos no son variedades tropicales. Además, Brasil también tiene un ejemplo de una variedad más adaptada a condiciones tropicales (la variedad Esplanada) que debería incluirse en la lista de ejemplos si esto se retiene en la Norma.

Secciones 2.2.2 (2) - (11) a la Sección 2.6.3 – Brasil no tiene observaciones con respecto a estos puntos.

Sección 2.6.3 Definición de defectos y tolerancias – Corregir a 2.6.4, ya que la previa Sección 2.6.3 se relaciona con la Homogeneidad.

Además, la última parte del cuadro debería aclararse para reflejar el lenguaje del resto del documento, principalmente el formato establecido en la Sección 2.2.4 ó 2.4.4 anterior.

Brasil sugiere el siguiente formato:

2.6.4 Definición de defectos y tolerancias

Defectos	Definición	Porcentaje de peso con respecto al peso escurrido del producto (Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto).
(1) Textura defectuosa	Dura o fibrosa y/o excesivamente blanda, que afecten seriamente la calidad comestible del producto.	Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.
(2) Impurezas minerales	Arena, arenilla u otras materias terrosas.	Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.
(3) Unidades dañadas	Unidades que presentan alteraciones de color, cicatrices, rasguños, raspaduras u otros defectos parecidos que afecten seriamente el aspecto del producto.	Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.
(4) Daño mecánico	Unidades rotas o agrietadas, fragmentos o trozos desprendidos, que afecten seriamente el aspecto del producto.	Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.
(5) Color anormal	Unidades que se apartan sensiblemente del color típico del producto.	Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.
(6) Defectos fisiológicos	Para los “corazones (cogollos) de palmito” y los “corazones (cogollos) de palmitos en rodajas”, que comprenden meristemas del estípide de la palma.	Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.

La cantidad total de defectos para (1) a (6) no deberá ser superior a [por definir] para los corazones (cogollos) de palmito, brotes de palmito o brotes de palmito cultivado, trozos de tallos tiernos de palmito y puntas de palmito, [del peso escurrido del producto].

La cantidad total de defectos para las otras formas de presentación no deberá ser superior a [por definir], [del peso escurrido del producto].

Sección 2.7 a Sección 9 – Brasil no tiene observaciones con respecto a estos puntos.

OBSERVACIONES SOBRE EL ANEXO II

- Sugerencia del Secretariado del CODEX para la Sección 2.1 – Definición del producto – Brasil está de acuerdo con la sugerencia presentada por el Secretariado del CODEX.
- Sugerencia del Secretariado del CODEX para la Sección 3.4 – Aceptación del lote – Brasil está de acuerdo con la sugerencia presentada por el Secretariado del CODEX.
- Sugerencia del Secretariado del CODEX para la Sección 3.5 – Otras formas de presentación – Brasil está de acuerdo con la sugerencia presentada por el Secretariado del CODEX.
- Sugerencia del Secretariado del CODEX para la Sección 4 – Aditivos alimentarios / Consideración general – Brasil está de acuerdo con la sugerencia presentada por el Secretariado del CODEX.
- Sugerencia del Secretariado del CODEX para la Sección 6 – Higiene – Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.
- Sugerencia del Secretariado del CODEX para la Sección 7.1.1 – Llenado mínimo – Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.
- Sugerencia del Secretariado del CODEX para la Sección 7.2 – Aceptación del lote – Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.
- Sugerencia del Secretariado del CODEX para la Sección 9 – Métodos de análisis y muestreo – Brasil no tiene observaciones con respecto a este punto.

COSTA RICA

Actualmente, la oposición de los profesionales costarricenses [a los corazones (cogollos) de palmitos en la norma] está justificada principalmente por los siguientes puntos:

1. No hay una justificación científica para establecer una diferenciación entre las palmas silvestres y las palmas cultivadas (palmito cultivado) así como se redactó en el punto 2.6.1.
2. Los puntos 2.6.1 y 2.6.2 están llenos de errores biológicos, los cuales continuarán en los futuros documentos.
3. La redacción de este proyecto representaría un perjuicio real y no justificable para los productores de palmas cultivadas (que representan el 90 % del mercado de trabajo internacional) y los propietarios de las marcas de los corazones (cogollos) de palmitos cultivados en el mundo.
4. La redacción de este proyecto ignora el daño de las palmas silvestres al ambiente denunciado por los especialistas incluso en los países de producción.
5. Este texto del proyecto se origina de un grupo de presión minorista guyano-francés, cuyo único objetivo es solamente crear un daño a todo el sector agrícola en el mundo. Pensamos que no es la función de la Comisión del Codex Alimentarius el interferir en tal acto.

ECUADOR

Tardíamente recibimos el Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva específicamente en relación con los corazones (cogollos) de palmitos, los cuales afectan directamente los intereses de los exportadores de corazones (cogollos) de palmitos cultivados de Ecuador. Debido a esto, nos oponemos firmemente a la propuesta correspondiente a los corazones (cogollos) de palmitos en los artículos 2.6.1 a 2.6.3.

Además, queremos señalar que Ecuador es el mayor exportador mundial de corazones (cogollos) de palmitos, con un 55 % del SOM del mundo. Debido a esto, nuestra posición en cuanto a esta propuesta, como país, deberá tomarse en cuenta para la definición de las Normas del Codex Alimentarius para este producto.

FRANCIA

2. DESCRIPCIÓN

2.2. Zanahorias:

2.2.4. La indicación de “inocuas” debería conservarse puesto que aparece en un gran número de Normas del Codex.

- La cantidad total del 35 % m/m es demasiado elevada para defectos de (1) a (6) para zanahorias enteras y zanahorias enanas (tiernas) enteras, zanahorias en: mitades, cuartos, tiras o dedos. La cantidad total del 25 % m/m también es demasiado alta para los defectos (1), (2) y (5) que se aplican a las zanahorias en rodajas, cubos, tiras y cubos dobles.

2.3.2. Frijoles (judías) verdes: La longitud para la forma de presentación “cortados” debería ser entre 20 y 50 mm para evitar que coincida de manera alguna con la forma de presentación “trozos pequeños”.

2.4. Espárragos

2.4.2.1. (1) La longitud mínima de 7 cm para los espárragos enteros es adecuada; ésta cumple con el Código de prácticas europeas aplicado por la *Association of European Fruits and Vegetables Industries* (OEITFL).

2.4.2.2. (1) Con respecto a los espárragos blancos, es probable que las puntas puedan ser verdes, pero muy rara vez serán de color violeta.

(2) Espárrago blanco con puntas violetas o verdes: el porcentaje del 50 % de la longitud del espárrago donde se podrán extender esos colores es el correcto.

(3) Espárrago verde: un defecto de color de tal índole es extremadamente raro para este tipo de espárragos; no debería haber una parte con coloración o solamente debería haber coloración en una longitud muy corta del espárrago.

2.4.4. Definición de defectos y tolerancias:

(4) Debido a que tienen una naturaleza muy diferente, los defectos de “Espárragos huecos” y de “Espárragos fibrosos” deberían distinguirse claramente, donde el primero de éstos es el que tiene consecuencias más serias. Un límite del 5 % podría retenerse para los espárragos huecos y del 15 % para los espárragos fibrosos.

(6) Espárragos dañados: este defecto debería limitarse a un 5 % puesto que es un gran obstáculo para la calidad comestible del producto.

2.5. Guisantes (arvejas) verdes:

2.2.3. Definición de defectos y tolerancias:

(1) Guisantes (arvejas) con macas: el límite del 5 % m/m debería retenerse.

(2) Fragmentos de guisantes (arvejas): este defecto es más frecuente entre los guisantes (arvejas) grandes. Por consiguiente, un límite del 10 % m/m es aceptable para los guisantes (arvejas) medianos y no clasificados. Sin embargo, el límite deberá establecerse en un 5 % para otros tamaños. El porcentaje total de los defectos no debería superar el 10 % m/m.

2.6. Palmito:

2.6.2. La clasificación por tamaño del palmito no es una práctica comercial establecida. El cuadro de la Designación de tamaño podría, por consiguiente, ser eliminado.

2.6.3. Homogeneidad: una longitud de ± 10 mm es aceptable pero un diámetro de ± 5 mm es más que adecuado.

2.8 Maíz dulce: 2.8.2.

El primer párrafo, el cual presenta algunos problemas dada la dificultad de medir un criterio de tal índole, podría reemplazarse simplemente al mencionar “razonablemente tiernos” en la definición de la Sección 2.8.1.

(1) El distinguir entre las espigas y otra materia extraña es relevante: 0.1 % es adecuado para las espigas y 0.1 % para otra materia extraña.

(4) Granos agrietados (partidos) u hollejos vacíos (afrecho): el límite del 5 % debería retenerse.

MALASIA

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Malasia opina que las palabras “*frijoles (judías) secos*” y “*remojo*” deberían incluirse en la oración porque hay países que no producen frijoles (judías) sino que importan frijoles (judías) secos para producir hortalizas elaboradas en conserva.

Por consiguiente, las oraciones deberían tener la siguiente redacción:

“Se entiende por hortalizas en conserva el producto:

(1) preparado a partir de hortalizas sanas, frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados), congeladas o frijoles (judías) secos, según se definen en la Sección 2.2; y que han Según el tipo de producto a elaborar pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/cribado/tamizado), corte, remojo, etc.”

2.2.4 Defectos y tolerancias

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

Malasia quiere reemplazar la cantidad total de defectos del “35 %” en el párrafo 1 con un valor del “15 %” puesto que opinamos que el nivel sugerido es demasiado alto. Malasia también propone eliminar los corchetes que encierran al “15 %”. La oración debería tener la siguiente redacción:

“La cantidad total de defectos de (1) a (6) no deberá superar el 15 % del peso del producto escurrido”.

Para estar en línea con eso, Malasia propone reemplazar la cifra del porcentaje del “20 %” con una cifra del “15 %” en las columnas para las “Tolerancias como porcentaje del peso del producto escurrido”, puesto que opinamos que el nivel sugerido es demasiado alto y no debería superar el nivel de la cantidad total de defectos, es decir, el 15 %.

La redacción del párrafo debería ser la siguiente:

Defectos	Definición	Tolerancias como porcentaje del peso del producto escurrido
(1) Zanahorias con macas	Manchas o áreas de coloración anormal (decoloradas) con un diámetro mayor a 5 mm.	± 15
(2) Daño mecánico	Daños producidos a las zanahorias por roce o magullamiento durante el envasado.	10
(3) Malformaciones	Deformaciones o grietas (fisuras) de crecimiento.	± 15
(4) Partes sin pelar	Cuando el 30 % o más de la superficie no está pelada.	± 15
(5) Fibrosas	Zanahorias duras o leñosas debido al desarrollo de fibra.	10
(6) Ápices negros o verde oscuros	Ápices con un anillo cuyo espesor mide 1 mm más que la mitad de su circunferencia.	± 15
(7) Materia vegetal extraña	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.

2.3 Frijoles (judías) verdes y frijolillos

2.3.2 Formas de presentación

Malasia propone eliminar las palabras “[no menor de 20 mm] [entre 50 mm y 10 mm]” en el párrafo 2. Malasia también propone eliminar los corchetes para el texto *[en partes aproximadamente iguales con una longitud de 20 mm]* y adoptar el texto.

La oración debería tener la siguiente redacción:

“(2) Cortados o en trozos: secciones de vainas cortadas transversalmente con respecto al eje longitudinal; en partes aproximadamente iguales con una longitud de 20 mm”.

Malasia propone eliminar las siguientes filas en el cuadro, como se indica a continuación:

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 % [8 %]
(2) Muy pequeños	8.0	±10 % [8 %]
(3) Pequeños	9.0	±10 % [8 %]
(4) Medianos	10.5	±10 % [8 %]
(5) Grandes	Fuera de la escala de clasificación por tamaños	
(6) No calibrados	No clasificados (*)	Selección natural debida al tamaño de los frijoles (judías) (*)

2.3.4 Defectos y tolerancias

Malasia propone eliminar las siguientes filas en el cuadro, 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] [4]
(2) Frijoles (judías) verdes muy pequeños	3	3	3	3	3	[10] [6]
(3) Frijoles (judías) verdes pequeños	3	3	3	3	3	[10] [8]
(4) Frijolillos pequeños	3	3	3	3	3	[10] [8]
(5) Frijoles (judías) verdes medianos	3	3	4	4	4	[15] [10]
(6) Frijolillos medianos	3	3	4	4	4	[15] [10]
(7) Frijoles (judías) verdes	3	3	5	5	5	20
(8) Frijolillos	3	3	5	5	5	20

2.4 ESPÁRRAGOS

2.4.2 Formas de presentación

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

Malasia propone eliminar las palabras “[Brotos o tallos largos]” y reemplazarlas con las palabras “Espárragos o espárragos enteros o tallos enteros”.

La redacción de este párrafo debe ser:

“(1) Espárragos o espárragos enteros o tallos enteros: La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 18 cm y mínima de 12 cm”.

(1) Malasia propone eliminar las palabras “[Brotos o tallos]”. Malasia también propone eliminar los corchetes para el texto “[espárragos cortos]” y “[tallos cortos enteros]”. La redacción del párrafo 2 debería ser la siguiente:

“(2) Espárragos cortos o tallos cortos enteros: La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 12 cm y mínima de 7 cm”.

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

(2) Malasia considera que debería eliminarse la cifra del “[50 %]” en este párrafo y que se deberían retirar los corchetes para la cifra del “[20 %]”. La redacción de esta oración debería ser la siguiente:

“(2) *Espárrago blanco con puntas violetas o verdes: los 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 en no más del 25 %, en número de unidades, podrán extenderse esos colores por más del 20 % de la longitud del tallo*”.

2.4.4 Definición de defectos y tolerancias

Malasia propone eliminar las siguientes filas en el cuadro, como se indica a continuación:

Defecto	Definición	Máximo
(4) Espárragos huecos	Unidades huecas que afecten seriamente el aspecto del producto, y espárragos fibrosos o duros.	[10 % ó 5 % en número] para el defecto (4) e [15 % en número de espárragos huecos y 10 % para espárragos fibrosos]
(6) Espárragos dañados	Alteraciones del color, daños mecánicos, enfermedades o daños causados por cualquier otra razón que afecten seriamente el aspecto o la calidad comestible del producto.	[10 %] [15 %] en número

2.5 GUIANTES (ARVEJAS) VERDES

2.5.2 Definición de defectos y tolerancias

Malasia propone eliminar las siguientes filas en el cuadro, como se indica a continuación:

Defectos	Definición	Límites máximos (basado en el peso escurrido del guisante (arveja))
(1) Guisantes (arvejas) con macas	Guisantes (arvejas) con pequeñas manchas o puntos (motas).	[5 % m/m] [3 % m/m]
(2) Guisantes (arvejas) con macas graves	Guisantes (arvejas) que están manchados (moteados), decolorados, o dañados de algún modo - inclusive aquéllos comidos por gusanos - hasta el punto que resulte gravemente afectada su apariencia o calidad comestible.	1 % m/m
(3) Fragmentos de guisantes (arvejas)	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) Guisantes (arvejas) amarillos	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) Materia vegetal extraña	Cualquier parte de la mata (tallos), hoja, o vaina de la planta del guisante (arveja) u otra materia vegetal inocua, que no fue añadida intencionalmente como ingrediente.	0.5 % m/m
Total de los defectos (1), (2), (3), (4), (5)		[12 % m/m] [10 % m/m]

2.6 PALMITO

2.6.1 Descripción del producto

Malasia propone la inclusión de otras especies de palmito cultivado, es decir, **coco** (*Cocos nucifera* L.) y **aceite de palma** (*Elaeis guineensis* Jacq) en el párrafo 2.6.1 después de *Bactris gasipaes*, debido a que estas especies son aptas para el consumo humano.

2.6.2 Formas de presentación

Malasia propone eliminar la palabra “[medio]” en la oración. También proponemos eliminar los corchetes para el texto “[más ancho]” y adoptar el texto. La redacción de esta oración debería ser la siguiente:

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

2.7 GUIANTES (ARVEJAS) MADUROS ELABORADOS

2.7.1 Definición del producto

Malasia propone la inclusión de otras especies de granos secos, es decir, “*Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus coccineus* L., *Phaseolus multiflorus* LMK” después de las palabras “*Pisum sativum* L.”

2.7.2 Definición de defectos y tolerancias

Malasia propone el 15 % para el total de defectos (1), (2), (3) y (4). Por consiguiente, los corchetes para la cifra de “[15 %]” deberían eliminarse y el texto debería adoptarse. La redacción del nuevo párrafo debería ser la siguiente:

“El total de los defectos (1), (2), (3) y (4) no deberá superar el 15 % en peso”.

2.9 MAÍZ ENANO O MAÍZ TIERNO

2.9.4.2 Maíz enano en trozos

Párrafo (5)

Malasia propone eliminar los corchetes y adoptar la cifra de “[15 %]” para el “Total de defectos excluyendo al apartado (4)”.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

Malasia propone lo siguiente:

- i) Eliminar los corchetes para el [Aceite] en el párrafo (4) y adoptar el texto.
- ii) Incluir “*el aceite o grasa comestible, los almidones naturales y modificados, y el queso*” como ingredientes facultativos debido a que están actualmente en uso.

6. HIGIENE

Párrafos 6.3 a 6.5

Malasia opina que los corchetes deberían eliminarse y que los textos deberían adoptarse.

Párrafo 6.5

Malasia nota un error tipográfico en la oración. Las palabras “*Clostridium Botulinum*” deberían aparecer en cursiva. La oración debería tener la siguiente redacción:

“6.5 Las hortalizas en conserva deberán someterse a un tratamiento térmico para destruir las esporas de Clostridium botulinum”.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos de América apoyan los esfuerzos y las actividades del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) en la elaboración de normas para facilitar el comercio internacional. Los Estados Unidos desean recordar al CCPFV que las normas que están siendo elaboradas no deben favorecer a ningún país ni prácticas regionales en especial; en vez de ello, deberían reflejar las prácticas del comercio internacional. Por lo tanto, el CCPFV debería guiarse siempre por los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius y prestar detenida atención al Artículo I (a) *“proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos”*.

Uno de los objetivos de volver a convocar al CCPFV fue el de revisar y simplificar las normas existentes de las frutas y las hortalizas elaboradas. Una comparación entre las normas existentes del Codex y aquellas que están siendo revisadas por el CCPFV indica que el resultado es más complicado, lo cual contradice el mandato otorgado y el propósito original. La incapacidad de los expertos de normalización que participan en el proceso de normalización en el CCPFV para avanzar la elaboración de los proyectos de norma del Codex para las compotas, jaleas y mermeladas y para algunas hortalizas en conserva es una indicación clara de la complicada y compleja naturaleza de las normas.

Los Estados Unidos de América están preocupados de que durante los últimos seis años, a pesar de varias reuniones de Grupos de trabajo (tanto por medios electrónicos como en reuniones físicas) y de las últimas tres reuniones del CCPFV, el Anteproyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva no ha avanzado más allá del Trámite 2. Aparentemente, el haber combinado las siete normas individuales de hortalizas en conserva ha sido más difícil de lo que se había imaginado.

Las normas del Codex deberían ser fáciles de usar y reflejar las prácticas de la industria / comercio. Este proyecto de norma combinado en su forma actual no cumple con ninguno de estos dos objetivos. El combinar las siete normas en una sola parece ser un ejercicio académico, que está generando un documento para los reguladores y no para la industria. Es importante notar que los elaboradores de frutas y hortalizas y sus agencias reglamentarias mantienen todos los requisitos de cada producto en un documento continuo / secuencial, similar a las normas individuales actuales para cada producto, mientras que el Anteproyecto de Norma del Codex no es así. Por ejemplo, la Definición del producto para las zanahorias (Sección 2.2.1) termina en la página 5, mientras que los Criterios de calidad (Sección 3.2.) se encuentran doce páginas más tarde en la página 17.

Los Estados Unidos recomiendan al CCPFV que suspenda la combinación de las siete normas de las hortalizas en conserva en una sola, y que regrese al formato de normas individuales utilizando el texto revisado donde corresponda. Después de la revisión individual de cada norma, las normas individuales deberían agruparse de alguna forma /con algún orden y titularse “Normas del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva”.

Los Estados Unidos exhortan al CCPFV a aplicar la recomendación anteriormente mencionada. Además, los Estados Unidos presentan las siguientes observaciones relevantes específicas del texto revisado, para que se utilicen según corresponda en las normas individuales.

Sección 2. Descripción.

La **Sección 2.1 (1)** hace referencia a las hortalizas en conserva incluidas en el proyecto de norma "según se definen en la Sección 2.2". La Sección 2.2, sin embargo, abarca solamente las zanahorias. Los Estados Unidos sugieren que la frase "según se definen en la Sección 2.2" se cambie a "según se definen en las Secciones 2.2-2.9."

La **Sección 2.5.2 (3)** (Definición de defectos y tolerancias) aborda un Límite máximo para Fragmentos de guisantes (arvejas) en guisantes (arvejas) en conserva. Los Estados Unidos señalan que un límite máximo de 10 % para fragmentos de guisantes (arvejas) en guisantes (arvejas) en conserva es una práctica bien establecida en la industria, es coherente con las normas de EE.UU. para los guisantes (arvejas) y, por consiguiente, EE.UU. apoya el límite máximo del 10 % para los fragmentos de guisantes (arvejas) en guisantes (arvejas) en conserva.

Sección 2.5.2. La última disposición al final del cuadro (Definición de defectos y tolerancias) aborda el Límite máximo para el total de defectos incluidos en los puntos (1), (2), (3), (4) y (5). Los Estados Unidos señalan que las normas de EE.UU. permiten un máximo de 12 % para el total de defectos en los guisantes (arvejas) en conserva y, por consiguiente, apoyan un Límite máximo total del 12 % para el total de defectos en los guisantes (arvejas) en conserva.

Sección 3. Factores esenciales de composición

La **Sección 3.1.3 (4)** permite la adición de aceite a las zanahorias en conserva, los frijoles (judías) verdes o los frijolillos en conserva, los espárragos en conserva, los guisantes (arvejas) verdes en conserva, los palmitos en conserva, los guisantes (arvejas) en conserva, el maíz dulce en conserva, el maíz enano o el maíz tierno en conserva. Los Estados Unidos observan que sus normas y las prácticas de la industria permiten la adición del aceite solamente a los guisantes (arvejas) en conserva, las alcachofas en conserva y los pimientos en conserva. Los Estados Unidos sugieren que se revise detenidamente esta disposición para asegurar que la adición del aceite se permita solamente según sea necesario. Además, las normas de EE.UU. requieren que el aceite añadido se declare junto con el nombre del alimento. No está claro si en la Sección 8.1.7 se aborda el aceite añadido.

Sección 3.1.3 Otros ingredientes autorizados

La **Sección 3.1.3 (5)** permite la adición de almidón original para la crema de maíz. Los Estados Unidos apoyan el uso del almidón (o almidón modificado) en el maíz en la forma de presentación de crema de maíz en conserva.

La **Sección 3.1.3 (6)** permite la adición de la pasta de tomate en las hortalizas en conserva. Sin embargo, el propósito de incluir a la pasta de tomate como un ingrediente facultativo no es claro. Si se determina que la pasta de tomate es necesaria en algunas hortalizas, EE.UU. sugiere que la disposición se matice de una manera adecuada.

"Los exhaltadores del aroma, los almidones modificados, los agentes endurecedores, los colorantes, los agentes de retención del color y los reguladores de la acidez utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA) en la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización) o incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA son aceptables para su uso en los alimentos regulados por esta norma."

Sección 4. Aditivos alimentarios

Los cuadros que se presentan en la Sección 4 (Aditivos alimentarios) incluyen exhaltadores del aroma, agentes endurecedores, colorantes, agentes de retención del color y reguladores de la acidez. Los Estados Unidos sugieren que la siguiente declaración general se utilice para sustituir los cuadros actuales que se encuentran en la Sección 4:

Sección 7. Pesos y medidas

La **Sección 7.1.4.4** declara que el peso mínimo escurrido para el maíz dulce con un medio líquido de cobertura es de 66 % (61 % entre corchetes). Los Estados Unidos señalan que el valor del 61 % es el requisito ampliamente aceptado por la industria y es parte de sus normas nacionales y, por consiguiente, apoyan la disposición que declara que el peso mínimo escurrido para el maíz dulce con un medio líquido de cobertura es del 61 %.

Sección 8. Etiquetado

La **Sección 8.1.7** declara, "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". Los Estados Unidos consideran que esta declaración es confusa (por ejemplo, ¿se incluye la adición de aceites bajo esta disposición?). Los Estados Unidos sugieren que se revise la Sección 8.1.7 de manera que se requiera la declaración de cualquier especia, aderezo y guarnición con sabor característico (incluido el aceite) para que acompañe al nombre del alimento.