

# 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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 4 (b) del programa**

**CX/PFV 08/24/5 Add-1  
Agosto de 2008**

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

**24ª reunión**

**Arlington, VA (Washington DC zona del metro), Estados Unidos de América,  
15 – 20 de septiembre de 2008**

**ANTEPROYECTO DE ANEXOS ESPECÍFICOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA**

**(Proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)**

**Observaciones al Trámite 3, de Brasil; Costa Rica, Cuba y Kenia**

**BRASIL**

Brasil desea expresar su decepción debido a que el Grupo de Trabajo no tomó en cuenta los comentarios emitidos por este país que fueron enviados en respuesta a la circular CL 2007/22-PFV, y que tan sólo respaldaban los comentarios previamente aceptados de la Parte B de la circular CL 2006/56-PFV.

El anexo adjunto sobre el anteproyecto de norma de Palmito fue distribuido para emitir comentarios a través de la circular CX 5/5.2, y contenía todos los comentarios aceptados por Brasil: Mensaje Re-enviado: CX 5/5.2 - /CCPFV/24: Grupo de Trabajo para Hortalizas en Conserva. Enviado: El lunes 4 de febrero, 2008 12:00 PM.

Además de expresar su frustración, Brasil desea indicar que este procedimiento causó confusión entre su sector privado, quien ha venido invirtiendo una gran cantidad de horas de trabajo en el desarrollo de la Norma Codex Internacional, como se ha declarado en la Parte 3 del Manual de Procedimientos: "Procedimientos Uniformes para la Elaboración de las Normas Codex y Textos Afines".

Sin embargo, Brasil desea recalcar que confía en que esta situación se ha debido a la gran carga de tareas del Grupo de Trabajo, que al momento está lidiando con ocho productos distintos y complejos.

Más aún, y de acuerdo al párrafo 13 del CX/PFV 08/24/2, y para encaminar los distintos anexos, Brasil desea respaldar su apoyo para que el Comité considere la adopción de un mecanismo estructurado y efectivo de intrasiones de trabajo electrónicas.

Por lo anterior Brasil desea proponer al Comité, la posibilidad de dividir este grupo de trabajo en dos o más subgrupos coordinados para que trabajen con los ocho distintos productos.

Brasil desea recordarles que aunque ahora no fue invitado a trabajar en el anteproyecto de palmitos anexo, la Norma Codex actual sobre PALMITO EN CONSERVA – NORMA CODEX 144-1985, fue fruto de la colaboración de Brasil, ya que este país es su principal productor y consumidor. Sus exportaciones actuales (2007) son de alrededor de U\$ 13,765,135.00 y 2,846,902 Kg, que representan menos del 10% de su producción nacional.

El circular el anexo sobre palmitos sin considerar la Norma Codex actual, que está vigente y funciona, sin una evaluación basada en evidencias, también sería un punto a traer a colación durante estas discusiones.

Dentro de los valores propuestos para el peso drenado mínimo y el etiquetado, aunados a los comentarios necesarios debido a intereses económicos, sobre las posibles implicaciones del anteproyecto de norma propuesto, tal y como lo establece la Parte 3 del Manual de Procedimientos, Brasil tiene como objetivo enviar de nuevo los comentarios propuestos del anteproyecto de norma, compartiendo su experiencia como un país que comercializa al menos, cinco distintas especies de palmito.

Anteproyecto de Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (Disposiciones Generales).

En relación a la PROPUESTA DE ANTEPROYECTO DEL ANEXO PARA EL PALMITO (CX/PFV 08/24/5 ANEXO V Párrafos 18-19), Brasil quisiera compartir su conocimiento del producto, con el objeto de clarificarlo y darle mayor certidumbre a dicho documento.

Comentarios:

Sección y oración/párrafo	Tipo de cambio	Razones	Cambios propuestos
Anteproyecto del Anexo para Palmito (Anexo V)	Clarificación	<p>El anteproyecto actual fue emitido sin suficiente información detallada e importante, es especial en lo que se refiere a la evaluación, basada en evidencia, para diferenciarla de la norma vigente.</p> <p>La NORMA CODEX 144-1985 está en funcionamiento sin provocar perjuicio alguno al comercio, y no fue considerada para redactar en anteproyecto anexo actual.</p>	<p>Presentar una evaluación basada en evidencias, que apoye la versión actual del Anexo V, y que compare todos los beneficios con respecto a la norma vigente NORMA CODEX 144-1985.</p> <p>Adopción de la NORMA CODEX 144-1985 como Anexo V, para su discusión entre los países miembros.</p>
Título	Clarificación	No obstante que la NORMA CODEX 144-1985 se refiere a la Norma para PALMITOS EN CONSERVA, la propuesta actual cambió el nombre bien conocido de Palmito al de Palm sin contar con justificación alguna.	Considerar el regresar al título previo de Palmito con el comentario original “(en algunos países, “corazones (cogollos) de palmito)” que le daría mayor certidumbre.
3.1. Pesos y Medidas	Técnico	<p>Brasil desea recalcar la necesidad de modificar este parámetro ya que el grosor de los palmitos de la especie <i>Euterpe oleraceae</i>, que es el que gran parte se procesa en Brasil, supera mucho más de los 25 mm, haciendo imposible lograr los valores propuestos de 58 o 59% de peso escurrido mínimo.</p>	<p>Corazones de palmito – 50%</p> <p>Otras formas de presentación – 52%</p>
		<p>De manera alternativa , podría cambiarse la referencia, en lugar de hacerla a un estilo, hacerla al tipo de contenedor, lo que podría ser más apropiado.</p> <p>Por ejemplo, contenedores de hasta 600 mL (0.5 Kg) pueden lograr al menos el 50% de peso escurrido mínimo para todos los estilos.</p> <p>Aquellos contenedores con una capacidad superior a los 600 mL (0.5Kg) pueden alcanzar al menos un 60% de peso escurrido mínimo.</p>	Considerar cambiar las provisiones con referencia de un estilo a un contenedor.

Otros comentarios sobre la etiqueta:

Como se declaró durante la Sesión 23ª del CCPFV (ALINORM 07/30/27, Párrafo. 105), Brasil quisiera reforzar que el dejar la palabra “silvestre” no refleja el criterio de calidad actual para el producto.

Brasil considera que dicho cambio de terminología “silvestre” de la definición del producto en las provisiones de etiquetado en el anteproyecto propuesto pudieran ser dañinas para el avance de este documento.

Brasil recalca que la distinción entre los palmitos silvestres y los cultivados es una simplificación muy burda, y que bien pudiera ser declarada como una barrera para el comercio, entre otros problemas planteados por la Delegaciones de otros países.

Para hacer un paralelismo, qué sucedería si los quesos fueran normalizados como aquellos provenientes sólo de leche entera pasteurizada y sin pasteurizar.

Otro ejemplo sería, Brasil ha desarrollado y está adoptando tecnología para obtener corazones de palmito a partir de la especie silvestre *Euterpe oleraceae* en cortes múltiples; además los palmitos pueden obtenerse a partir de cortes de la especie *Euterpe edulis*, que también es un palmito silvestre, aún cuando su explotación está prohibida en Brasil debido a regulaciones de conservación ambiental. No obstante que ambas especies son consideradas silvestres, su sabor es muy distinto; dada la adopción de la terminología “silvestre” no representa una contribución efectiva para diferenciar a los palmitos. También existen árboles de palma silvestres con palmitos amargos.

Sección y oración/párrafo	Tipo de cambio	Razones	Cambios propuestos
4 ETIQUETADO	Técnico	<p>Para permitir que el consumidor logre adquirir palmitos de calidad superior o buena, Brasil propone que se use el nombre común de las especies al declararlos en la etiqueta.</p> <p>Por ello, los consumidores podrán escoger y diferenciar a los palmitos por su gusto, que es lo que realmente importa cuando se trata de alimentos, y no a partir de su origen de obtención: cultivados, extraídos o explotación silvestre controlada.</p>	<p>Propuesta:</p> <p>4 ETIQUETADO:</p> <p>[El nombre de Corazones de Palmito debería ir acompañada de la palabra “Palmito” o “Palm” seguida del nombre común de la especie de que se trate.]</p>

**COSTA RICA**

Costa Rica agradece la oportunidad de expresar nuestros comentarios en relación con el citado proyecto y desea exponer lo siguiente:

En el “Anteproyecto de Anexo para el Palmito” (Anexo V), Costa Rica sugiere eliminar el cuadro en el que se clasifica el palmito por tamaño, según su diámetro debido a que no tiene utilidad práctica para el comercio.

En este mismo anexo, en la sección de Etiquetado, Costa Rica sugiere incluir la siguiente frase:

***El nombre de “corazones (cogollos) de palmitos” se puede complementar con la palabra “cultivado” cuando se utilizan palmas cultivadas.***

**CUBA****1ª Pregunta – AMBITO DE APLICACIÓN**

**Párrafo 8.** Hay conformidad con la elaboración de una Norma General para Algunas Hortalizas en Conserva que incluyan las normas individuales de los vegetales mencionados.

**Párrafo 9.** Se considera correcto y flexible el uso del término “algunas” ya que daría posibilidad de incorporar en trabajos futuros del Comité a otras hortalizas con similitudes a esta Norma General.

**Párrafo 10.** Con relación a esta propuesta se considera que no deben incluirse las normas individuales de Brotes de Bambú en Conserva y Setas en Conserva en la agenda de trabajo debido al tiempo y la carga de trabajo lo cual entorpecería el progreso del trabajo. Esta propuesta pudiera ser objeto de trabajo en el futuro dada la flexibilidad en la redacción actual de Ámbito de Aplicación.

**2ª Pregunta – Inclusión de un anexo específico para los frijoles secos**

**Párrafo 13.** De acuerdo con este planteamiento.

**Párrafo 14.** De acuerdo con incluir en trabajos futuros la revisión de normas existentes de frutas y hortalizas secas/deshidratadas, frutas/hortalizas congeladas rápidamente, códigos de prácticas de fabricación e higiene, etc.

**3ª Pregunta – Enfoque con respecto a los aditivos alimentarios en la Norma General para Algunas Hortalizas en Conserva en relación a los Anexos y la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios**

Resulta necesario que el listado de aditivos sea revisado y que se debe debatir en el CCPFV para que éste emita sus consideraciones sobre la base de la función tecnológica de éstos y una justificación técnicamente fundamentada.

**4ª Pregunta** – Con relación a las formas de presentación y la clasificación por tamaños de las hortalizas en conserva, es cierto que estas disposiciones no influyen en la inocuidad del alimento pero es necesario respetar los propósitos del Codex Alimentarius y garantizar prácticas equitativas en el comercio por lo que deben mantenerse.

**OBSERVACIONES AL ANTEPROYECTO DE ANEXOS ESPECÍFICOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA****ANEXO I – ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LOS ESPÁRRAGOS**

**1.2.2** (1) Se acepta incluir el color violeta

(2) 50 %

(3) 25 %

Sobre la Tabla para la designación por tamaños:

(2) De 6-8 mm

(3) De 8-10 mm

(4) Hasta 10 mm

**2.1.2** (4) 5 % en número

(6) 10 % en número

**ANEXO II – ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LA ZANAHORIA**

**1.2** (5) (6) (7) (8) - Se admiten los límites del proyecto.

**2.1.2** (1) (3) (4) (6) – 15 %

(7) – 1 unidad por cada 100 g del contenido total del producto en el envase.

**3.1** (1) 56,5 %

**ANEXO III – ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LOS FRIJOLES (JUDÍAS) VERDES Y FRIJOLILLOS**

**1.2** (2) No menor de 20 mm

Tabla Requisitos para la clasificación:

(1) 10 %

(3) 8 %

(4) 8 %

**2.1.2 Defectos y tolerancias** – De acuerdo con la Propuesta 2.

**3.1** (1) (2) (3) – 50 % mínimo

**ANEXOS IV, V, VI – ANTEPROYECTO DE ANEXOS PARA LOS GUISANTES (ARVEJAS) VERDES, PALMITO Y GUISANTES (ARVEJAS) MADUROS**

No se emiten observaciones sobre estos Anexos.

**ANEXO VII – ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA EL MAÍZ DULCE**

**2.1.1** (a) Se debe aclarar el término “original” asignado al almidón, si se refiere a un almidón de maíz natural procedente del mismo maíz que se procesa o de otro, si es almidón natural sería para diferenciarlo de los almidones modificados que se admiten en la lista de aditivos.

(b) - 10 %

**ANEXO VIII – ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA EL MAÍZ DULCE**

**3.1** De acuerdo con la propuesta del proyecto.

**KENIA****-Anexo I**

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA  
ZANAHORIA**

**Comentario**

*1. Proponemos que se le de un **Ámbito de aplicación** al cuerpo de esta norma, de tal manera que guíe a los miembros cuando ofrezcan sus comentarios, así como para ser consistentes con el formato usual del manual de procedimientos de las normas del codex.*

**Definición de defectos****Comentarios****Tolerancias como porcentaje del peso del producto escurrido**

1. *Proponemos que se le de un nombre y un número la tabla.*

2. En la tabla proponemos que el inciso (7) permanezca sin cambios y que se eliminen corchetes para que quede como se indica a continuación:

**(7) Materia vegetal extraña. Materias vegetales provenientes de la zanahoria u otros materiales vegetales inoocuos. 1 unidad por cada 1000g del contenido total del producto en el envase.**

3. *Kenia quisiera introducir dos grados más en esta tabla, uno de ellos superior al otro, es decir grado 1 y grado 2. Por ello, en este caso el número total de defectos del (1) al (6) en la tabla no debería ser superior a 35% y 15% respectivamente.*

**Comentario**

*Los defectos (3), (4) y (6) no se aplican a las zanahorias en: cubos, rodajas o anillos, tiras y cubos dobles. Para estas formas de presentación, la cantidad total de defectos de (1),(2) y (5) no deberá exceder el ~~[25%]~~ ~~[10%]~~ 20% y 10% respectivamente para los grados uno y dos, del peso del producto escurrido. La variación dada era demasiado grande.*

**3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO****Comentario**

Proponemos que se le de un nombre y un número la tabla.

<b>Forma de presentación</b>	<b>Peso escurrido mínimo (%)</b>
(1) Zanahorias enteras	56.5 (diámetro promedio >22 mm) <del>[62.5]</del> <del>[56.5]</del> (diámetro promedio < 22 mm) <i>Kenia propone retener el diámetro de 62.5; ya que cuando la zanahoria es más compacta se puede obtener un mayor peso drenado.</i>
(2) Zanahorias en mitades, enanas (tiernas) enteras	62.5

(3) Cortadas longitudinalmente	52.00
(4) En cubos o cubos dobles	62.5
(5) En tiras	56.5
(6) En cuartos, piezas o rodajas	56.5
(7) En trozos o piezas	56.5
(8) Dedos	62.5

## Anexo II

### ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA FRIJOLE (JUDÍAS) VERDES Y FRIJOLILLOS

#### 1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

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

(1) **Enteros:** vainas enteras de cualquier longitud.

#### Comentario

**Kenia propone retener la frase sin modificar, como se indica a continuación (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] ~~[no menor de 20 mm]~~ [entre 50 mm y 10 mm].

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

#### Comentarios

*1. Proponemos que se le de un nombre y un número a la tabla.*

*2. Proponemos modificar el porcentaje máximo, como se indica en la columna de 'comentarios de Kenia'.*

**Categorías \_\_\_\_ Criterio de clasificación**

(mm)

#### **Porcentaje máximo**

**(frijoles fuera de la escala de calibres en m/m)**

- |                    |   |
|--------------------|---|
| (1) Extra pequeños | 6.5 <del>[+10%]</del> -- [8]                    |
| (2) Muy pequeños   | 8.0 <del>[+10%]</del> -- [8]                    |
| (3) Pequeños       | 9.0 <del>[+15%]</del> <del>[+8%]</del> -- [10]  |
| (4) Medianos       | 10.5 <del>[25%]</del> <del>[8%]</del> -- [15]   |
| (5) Grandes        | Fuera de la escala de clasificación por tamaños |

(6) No calibrados No clasificados (\*) Selección natural debida al tamaño de los frijoles (judías) (\*)

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

## 2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 2.1.2 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 el plan de muestreo apropiado con un NCA = 6.5. Los frijoles (judías) en conserva deberán estar libres de defectos como se indica a continuación:

**Propuesta 1**

Proponemos los comentarios siguientes:

Defectos

- |  |                      |
|--|----------------------|
| (1) Frijoles (judías) verdes extra pequeños 2, 3, 3, 3, 1, | [8] <del>[4]</del>   |
| (2) Frijoles (judías) verdes muy pequeños 3, 3, 3, 3, 3 ,  | [10] <del>[6]</del>  |
| (3) Frijoles (judías) verdes pequeños 3, 3, 3, 3, 3,       | [10] <del>[8]</del>  |
| (4) Frijolillos pequeños 3, 3, 3, 3, 3,                    | [10] <del>[8]</del>  |
| (5) Frijoles (judías) verdes medianos 3, 3, 4, 4, 4,       | [15] <del>[10]</del> |
| (6) Frijolillos medianos 3, 4, 4, 4                        | [15] <del>[10]</del> |
| (7) Frijoles (judías) verdes 3, 3, 5, 5, 5, 20             |                      |
| (8) Frijolillos 3, 3, 5, 5, 5, 20                          |                      |

**3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO**

*Proponemos los comentarios a continuación, como se indican en los incisos uno y dos siguientes:*

**Forma de presentación** Peso escurrido mínimo (%)

- |  |                      |
|--|----------------------|
| (1) Enteros  | [50] <del>[52]</del> |
| (2) Otras formas de presentación, excepto “en tiras” | <del>[54]</del> [52] |

**Anexo III**

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA  
ESPÁRRAGOS**

**1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

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

Proponemos los siguientes comentarios, como se indican a continuación:

**1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN**

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

~~[Brotos o tallos largos] o [espárragos] o [tallos enteros]~~: La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 18 cm y mínima de 12 cm.

~~[Brotos o tallos] o [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.

**Puntas:** Extremo superior (yema) y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima [10.5 cm] ~~[7 cm]~~ y mínima de ~~[4 cm]~~ [3 cm] .

**Espárragos en trozos:** tallos cortados transversalmente en secciones de una longitud máxima de 7 cm y mínima de 2 cm.

**Espárragos en trozos con puntas:** el porcentaje de puntas deberá ser mayor o igual a [15%] ~~[20%]~~ del peso escurrido.

**Espárragos en trozos sin puntas:** se permite la presencia ocasional de puntas.

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

**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];

**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%] ~~[50%]~~ de la longitud del tallo;

**Espárrago verde:** unidades de color verde, verde claro o verde amarillento donde no más del 20%, en número de unidades, 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%] ~~[50%]~~ de la longitud del tallo en cuestión.

### Comentario

**Deseamos hacer los siguientes comentarios sobre el texto, como sigue:**

#### **Espárragos huecos**

unidades huecas que afecten seriamente el aspecto del producto, y espárragos fibrosos o duros. ~~[40% o 5 % en número]~~ para el defecto (4) **o** ~~[15% en número de espárragos huecos y 10% para espárragos fibrosos]~~

**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 Total de todos defectos descritos en los apartados (3), (4), (5), (6), para las siguientes formas de presentación...

### **Anexo IV**

## **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA GUISANTES (ARVEJAS) VERDES**

### **1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por “guisantes (arvejas) verdes” el 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”.

### **Definición de defectos**

**Nos complace ofrecer nuestros comentarios, a continuación:**

#### **Límites máximos en peso escurrido (%) (en base al peso drenado de los guisantes)**

(1) Guisantes (arvejas) con macas guisantes (arvejas) con pequeñas manchas o puntos (motas) [5% m/m] ~~[3% m/m]~~ **Proponemos eliminar los corchetes.**

(3) Fragmentos de guisantes (arvejas) porciones de guisantes (arvejas) tales como cotiledones separados o sueltos, cotiledones aplastados o parcial o totalmente rotos, pieles (hollejos) sueltas. ~~[10% m/m]~~ [5% m/m], **Proponemos eliminar los corchetes.**

(5) Materia vegetal extraña cualquier parte de la mata (tallo), pedúnculo, hoja, o vaina de la planta del guisante (arveja) y cualquier otra materia extraña. 0.5 m/m

El total de los defectos (1), (2), (3) y (4) no deberá superar ~~[12% m/m]~~ [20% m/m] en peso **Proponemos eliminar los corchetes.**

### **Anexo V**

## **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA PALMITO**

### 1.2

#### **FORMAS DE PRESENTACIÓN**

Los brotes de palmito se presentan en el siguiente cuadro:

#### **Criterios para la designación del tamaño**



**Comentario**

El grosor se mide perpendicularmente [al eje longitudinal en el punto medio] (por ej. tallos, puntas, etc.) [~~más~~ ~~anterior~~]. Lo anterior, es para evitar sobrepasar la madurez del producto.

**2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****2.1 CRITERIOS DE CALIDAD****2.1.1 Homogeneidad**

(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:

**Comentario**

(b) La longitud de las unidades es bastante uniforme. Se entiende por “bastante uniforme”, en base al promedio de las muestras y sujetos al cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Sección 2.1, 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 [5mm] [~~10mm~~].

**Comentario**

(2) **Diámetro:** Cuando se declara que la presentación o venta del producto cumple con las disposiciones de tamaños individuales establecidos en la Sección 1.2 (cuadro), la unidad (muestra) deberá cumplir con el diámetro especificado para cada tamaño individual presentado siempre que no más del [~~30%~~] [20%] del número de unidades, para productos provenientes de palmas cultivadas, pertenezca al grupo (o grupos) de tamaños adyacentes.

**3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO****Comentario**

Formas de Presentación. Peso escurrido mínimo (%)

**Proponemos retener el porcentaje en 58, como está**

**Corazones (cogollos), brotes (o palmito), tallos, puntas de palmito [58]. Eliminando los corchetes.**

**Anexo VI**

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA  
GUISANTES (ARVEJAS) MADUROS ELABORADOS**

**1 DESCRIPCIÓN****1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por “guisantes (arvejas) maduros elaborados” el 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*.

**Comentario**

(4) Materia vegetal extraña cualquier parte de la mata (tallo), pedúnculo, hoja, o vaina de la planta del guisante (arveja) y cualquier otra materia extraña. 0.5 m/m. El total de los defectos (1), (2), (3) y (4) no deberá superar [15% m/m] [~~20% m/m~~] en peso.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA  
MAÍZ DULCE**

**1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por “maíz dulce” el 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. Los granos enteros se pueden envasar con o sin un medio líquido de cobertura.

Crema de maíz (maíz cremoso): Granos enteros o cortados parcialmente y envasados en un compuesto cremoso obtenido de los granos de maíz y otros líquidos e ingredientes de acuerdo con la Sección 2.1, para dar un producto de consistencia cremosa.

## 2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 2.1 COMPOSICIÓN

#### 2.1.1

##### Comentario

##### **Otros ingredientes autorizados**

No tenemos objeción alguna en usar el almidón original para la crema de maíz, por lo que proponemos eliminar los corchetes.

(a) {almidón original para la crema de maíz};

##### **Definición de defectos y tolerancias m/m (%)**

##### Comentario

##### **Proponemos lo siguiente:**

(1) Materia vegetal extraña [Fragmentos de mazorca, espigas, hojas, granos extraños o de una variedad diferente a la de maíz dulce] O [Fragmentos de mazorca, hojas granos, extraños o de una variedad diferente a la de maíz dulce]{0.2} [0.5] para ambos [0.1] [espigas] [0.1] **Éstas también son materia vegetal y deberían cubrir espigas, hojas, etc.**

##### Comentario

(4) Granos agrietados (partidos) u hollejos vacíos (afrecho). Granos totalmente abiertos. [5] {10}

#### 3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

FORMAS DE PRESENTACIÓN. Peso escurrido mínimo (%)

##### Comentario

**Proponemos un peso escurrido mínimo de 66% para el medio de cobertura líquido, ya que el proceso de envasado al vacío absorbe más sólidos solubles.**

Con un medio de cobertura líquido 66 {64} Envasado al vacío o sin un medio de cobertura líquido 67

### Anexo VIII

#### ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

#### MAÍZ ENANO O MAÍZ TIERNO

##### 1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

*Quisiéramos proponer que el nombre se indique como ‘maíz enano en conserva’. El título de la norma indica que el producto es una conserva, por lo que es importante que el término ‘en conserva’ esté reflejado en el nombre del producto; además de no estar alineado con la norma general del Codex para etiquetado de los alimentos.*

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) [U **hortalizas en conserva para maíz enano/tierno en conserva**].

##### 1.2

##### FORMAS DE PRESENTACIÓN

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

**Comentario****Quisiéramos proponer lo siguiente:**

Tamaño de la mazorca (cm) Diámetro (cm)

(1) Extra grande 10 – 13 ~~>1.8~~ [1.8 - 2.5]

**Lo anterior es para evitar sobrepasar la madurez del maíz enano.**

**FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****2.1.2 Definición de defectos y tolerancias****2.1.2.1 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) Decoloración 5%

(3) Piel 5%

(4) Hebra 20 cm de 20 hebras rotas juntas

**Comentario**

*Proponemos que el límite máximo total de defectos se establezca en 15% para productos de calidad, de tal manera que los defectos individuales mencionados arriba, no debieran de incrementarse arriba de los límites máximos ya indicados.*

(5) **TOTAL DE DEFECTOS** excluyendo al apartado (4) ~~[20%]~~ [15%]