

comisión del codex alimentarius **S**



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

Mayo 2008

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

24ª Reunión

Arlington, VA (Zona metropolitana de Washington, D.C.), Estados Unidos de América
Del 15 al 20 de septiembre de 2008

ANTEPROYECTO DE ANEXOS ESPECÍFICOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

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

(En el Trámite 3)

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones acerca de esta propuesta, incluidas las posibles repercusiones sobre sus intereses económicos, deberán hacerlo de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **15 de agosto de 2008**. Las observaciones deberán dirigirse:

A:

D. Chen-Moulec
US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, D.C. 20250-3700
Estados Unidos de América
Fax: +1.202.720.3157
Correo electrónico: uscodex@fsis.usda.gov
- de preferencia -

Con copia a:

Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma,
Italia
Fax: +39 (06) 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org
- de preferencia -

ANTECEDENTES

1. En su 23ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (Washington D.C., EE.UU., septiembre de 2006) estuvo de acuerdo con la propuesta del Grupo de Trabajo sobre Hortalizas en Conserva¹ de que las disposiciones generales que se aplican a todas las hortalizas en conserva incluidas en el ámbito de aplicación de la Norma General para Algunas Hortalizas en Conserva deberían abordarse en el cuerpo de la Norma mientras que las disposiciones para hortalizas específicas deberían incluirse en anexos por separado de la Norma. Esta decisión estuvo dirigida a simplificar la estructura y las disposiciones en la Norma y para permitir el avance del cuerpo de la Norma y de los anexos en distintas etapas en el Procedimiento de Trámites. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité no debatió las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva.

¹ Grupo de trabajo encabezado por Francia, con la ayuda de Brasil, Canadá, Costa Rica, Cuba, Ecuador, la Comunidad Europea, Italia, Malasia, Marruecos, España, Suiza, el Reino Unido, los Estados Unidos de América y Tailandia.

2. El Comité acordó remitir el cuerpo de la Norma a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 5 y regresar los anexos, así como también las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva, al Trámite 3 para recabar observaciones, ser examinados por el Grupo de Trabajo y ser examinados nuevamente por el Comité en su próxima reunión.
3. Además, el Comité acordó terminar el trabajo sobre el cuerpo de la Norma para el 2008, y los anexos de la Norma, así como las Directrices, para el 2010.
4. La Comisión, en su 30º período de sesiones (Roma, Italia, julio de 2007), adoptó el cuerpo de la Norma en el Trámite 5 y lo avanzó al Trámite 6 para recabar observaciones y ser examinado por el Comité en su próxima reunión. En la carta circular CL 2007/22-PFV² se solicitaron observaciones sobre las disposiciones generales que se aplican a todas las hortalizas en conserva incluidas en el ámbito de aplicación de la Norma General, con una fecha límite para la remisión de observaciones del 28 de febrero de 2007.
5. Francia, como país líder del Grupo de Trabajo sobre Hortalizas en Conserva, modificó los anexos y las directrices basándose en el debate que tuvo lugar en la última reunión del Comité, en las observaciones remitidas por escrito en el Trámite 3 para esa reunión y las presentadas en respuesta a la carta circular CL 2006/56-PFV-Parte B, y produjo un documento modificado para recabar observaciones de los miembros del Grupo de Trabajo.
6. Se invitó a los miembros del Grupo de Trabajo y a otros países miembros a enviar sus observaciones antes del 29 de febrero de 2008. Se recibieron observaciones de Canadá, Costa Rica, la CE, Ecuador, España, los Estados Unidos de América y Tailandia.
7. Se remitieron cuatro preguntas al Grupo de Trabajo además de la petición de observaciones.

I. PREGUNTAS (*las respuestas se presentan en negrita y cursiva*)

1ª Pregunta - ÁMBITO DE APLICACIÓN

8. De conformidad con la decisión de la Comisión del Codex Alimentarius de progresar a un sistema más simplificado y horizontal de normas a fin de facilitar su aceptación por parte de los gobiernos, el objetivo principal del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas es la revisión de las normas individuales actuales para frutas y hortalizas elaboradas con el fin de (a) identificar las normas sobre productos que comparten disposiciones comunes para elaborar normas más generales y para (b) reemplazar las normas individuales existentes, de tal manera que se abarque una gama más amplia de productos. En este marco, el Comité Ejecutivo aprobó la elaboración de una Norma General para Algunas Hortalizas en Conserva que incluya las normas individuales para las zanahorias, los frijoles (judías) verdes / los frijolillos, los espárragos, los guisantes (arvejas) verdes, el palmito, los guisantes (arvejas) maduros elaborados, el maíz dulce y el maíz enano / maíz tierno.
9. El término "algunas" corresponde al ámbito de aplicación de la Norma General, el cual abarca solamente las normas individuales para hortalizas en conserva para las que existen normas vigentes del Codex, con la única excepción del maíz enano / maíz tierno. Esto también es cierto en el caso de la recientemente adoptada Norma del Codex para Algunos Frutos Cítricos en Conserva, la cual se aplica prácticamente a las normas individuales del Codex para frutos cítricos en conserva, que existían al momento de la elaboración de la Norma.
10. A este respecto, sería recomendable que el Grupo de Trabajo considerara la incorporación de dos normas individuales existentes para las hortalizas en conserva basándose en las similitudes de estos productos para su inclusión como anexos adicionales al cuerpo de la Norma General. Se adjuntaron ambas normas para la consideración del Grupo del Trabajo.
 - Brotes de Bambú en Conserva³ y
 - Setas en Conserva: en vista de la existencia de una Norma General del Codex para los Hongos Comestibles y Sus Productos, el Grupo de Trabajo (GT) debería considerar dos opciones adicionales sobre el hecho de si la norma debiera: (a) ser una norma autónoma o (b) incluirse dentro de la Norma para los Hongos Comestibles y Sus Productos.

² Las cartas circulares del Codex se pueden bajar del sitio: <http://www.codexalimentarius.net/> bajo la sección de "Reuniones y Acontecimientos / Cartas Circulares".

³ Las normas del Codex y textos afines se pueden bajar del sitio: <http://www.codexalimentarius.net/> bajo la sección de "Normas Oficiales / Normas Oficiales del Codex". Para encontrar rápidamente lo que busca, utilice la herramienta de "buscar".

11. *El GT considera que el objetivo principal del CCPFV es concentrar su trabajo en la revisión de las normas existentes y, en vista de su pesada carga de trabajo, no sería recomendable en esta etapa proponer la incorporación de nuevos productos puesto que el tiempo disponible para debate tanto en el Grupo de Trabajo como en la reunión plenaria del CCPFV no permitiría el progreso de muchos productos. Una vez que el cuerpo y los anexos de la Norma General se hayan finalizado (2008-2010), se podrán plantear nuevas propuestas como nuevos trabajos para el Comité, para la normalización de nuevas hortalizas en conserva para su inclusión como un anexo de la Norma General. La redacción actual del ámbito de aplicación permite la suficiente flexibilidad al mencionar las "hortalizas en conserva según se definen en los anexos correspondientes", de modo que el ámbito de aplicación es tan grande como el número de anexos adjuntos al cuerpo de la Norma General, y puede ampliarse continuamente basándose en la finalización de los anexos actuales y las propuestas para trabajos futuros.*

12. *En cuanto a las Setas en Conserva, el GT considera que esta norma debería ser: una norma autónoma, porque los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la Norma General del Codex para los Hongos Comestibles y Sus Productos son varios, debido a la especificidad de estos productos.*

2ª Pregunta: Inclusión de un anexo específico para los frijoles secos.

13. *No existe en la actualidad una norma del Codex para este producto. Debería observarse que los guisantes (arvejas) maduros elaborados tienen características específicas, y que hay otras hortalizas secas tales como los frijoles secos (por ejemplo, las lentejas, los garbanzos,...) que tienen un proceso de producción particular.*

14. *Hay una gama de productos, además de las frutas / hortalizas en conserva, que el CCPFV debería considerar en sus reuniones futuras como parte del proceso de revisión de las normas existentes para frutas y hortalizas elaboradas, p. ej., frutas / hortalizas secas/deshidratadas, frutas / hortalizas congeladas rápidamente, códigos de prácticas, códigos de prácticas de higiene, etc. Por lo tanto, las propuestas para la inclusión de frutas / hortalizas secas/deshidratadas, ya sea en la revisión de normas individuales existentes del Codex o en propuestas para nuevas normas, no forman parte del proceso de revisión del Grupo de Trabajo.*

3ª Pregunta: Enfoque con respecto a los aditivos alimentarios en la Norma General para Algunas Hortalizas en Conserva en relación5 a los Anexos y la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA)

15. Actualmente, la lista completa de aditivos está incluida en la Norma General para Algunas Hortalizas en Conserva.

(1) Se plantea la pregunta de si la lista de aditivos debiera incluirse o no en la norma de productos en relación con la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA). Es decir, se pregunta si las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios:

- a. Deberían ser abordadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su inclusión en la NGAA; o
- b. Deberían ser elaboradas / acordadas por el CCPFV para su inclusión en la NGAA, de modo que no haya una lista de aditivos alimentarios que aparezca en la Norma General para Algunas Hortalizas en Conserva

(2) Si se mantiene la lista de aditivos alimentarios en la Norma General para Algunas Hortalizas en Conserva:

- (a) ¿Deberían incluirse en el cuerpo de la Norma General para Algunas Hortalizas en Conserva todos los aditivos autorizados, específicamente los aditivos alimentarios que se apliquen a todas las hortalizas en conserva incluidas en la Norma General, más aquellos aditivos específicos que se apliquen a las hortalizas en conserva incluidas en los distintos Anexos, es decir, tener una lista de aditivos alimentarios solamente en el cuerpo de la Norma General? O
- (b) ¿Deberían incluirse en el cuerpo de la Norma General para Algunas Hortalizas en Conserva sólo los aditivos autorizados que se apliquen a todas las hortalizas en conserva incluidas en la Norma General, y un conjunto de listas separadas de aditivos alimentarios en cada uno de los anexos que sean específicos a una hortaliza en conserva, es decir, tener una lista de aditivos alimentarios comunes a todas las hortalizas en conserva en el cuerpo de la Norma General y una lista separada de aditivos específicos en cada uno de los anexos debido a la especificidad de la hortaliza en conserva en cuestión?

16. *Una observación responde a esta pregunta y está a favor de la opción 1-b). No obstante, es necesario considerar las disposiciones del Manual de Procedimiento y el informe de la última reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (celebrada en abril de 2008):*

- 1 *De conformidad con el Manual de Procedimiento, el CCPFV debe dar su asesoramiento acerca de la necesidad de los aditivos.*
- 2 *En relación con esta pregunta es necesario dar la debida consideración al ámbito de aplicación de la norma. El objetivo de la Norma General es la normalización de las hortalizas en conserva que son objeto del comercio internacional y no del comercio nacional y/o regional. Las hortalizas en conserva de interés en estos documentos son productos sencillos con líquidos de cobertura sencillos (p. ej., agua, sal y especias, en general), de conformidad con las Directrices sobre los Líquidos de Cobertura para las Hortalizas en Conserva.*

17. *Pero la consideración de la categoría en cuestión (04.2.2.4) de la NGAA muestra que el ámbito de aplicación de esta categoría es más amplio que el ámbito de aplicación de la presente norma. Este problema fue debatido durante la última reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.*

18. *Por consiguiente, en espera de la asesoría del Comité Ejecutivo y de la Comisión con respecto a esta pregunta, se propone que el CCPFV debata la lista de aditivos necesarios para todas las hortalizas en conserva, para que se incluya en la norma general para hortalizas en conserva, y los aditivos necesarios para algunas hortalizas durante la consideración de cada anexo específico.*

19. *Además, se sugiere al CCPFV que incorpore las hortalizas en conserva que se incluyen en esta norma en un anexo para el cuadro 3 de la NGAA.*

4ª Pregunta: Defectos y tolerancias – Formas de presentación (clasificación por tamaño) –

20. Uno de los objetivos de volver a convocar al Comité fue el de revisar y simplificar las normas existentes para las frutas y las hortalizas elaboradas. Por consiguiente, las disposiciones deberían basarse en los criterios esenciales de calidad a fin de proporcionar la máxima flexibilidad (defectos y tolerancias, formas de presentación...) pero deberían tomar en cuenta las necesidades de los productores y los comerciantes que usan con regularidad la clasificación por tamaño para algunas hortalizas, y las formas de presentación.

21. *En dos de las observaciones se considera que no es necesario establecer límites cuantitativos para las disposiciones de calidad, las cuales son impulsadas fundamentalmente por las fuerzas del mercado. Las disposiciones sobre las formas de presentación no influyen en la inocuidad de los alimentos y, por consiguiente, deberían eliminarse y abordarse en las disposiciones de etiquetado para las formas de presentación, lo cual es suficiente para asegurar que los consumidores no sean engañados o se confundan.*

22. *El objetivo del Grupo de Trabajo es revisar los anexos al actualizar y simplificar las disposiciones específicas para las hortalizas en conserva que se incluyen en la Norma. Con esta meta en mente, es necesario retener los factores esenciales de composición y calidad tomando en cuenta a la vez las prácticas de producción que constituyen una buena fuente de información para los consumidores y, al hacer esto, respetar los propósitos del Codex Alimentarius, específicamente, “proteger la salud de los consumidores y garantizar las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos”:*

1. *Las hortalizas en conserva son productos internacionales para los que existen formas de presentación habituales, clasificaciones por tamaño que los productores y los comerciantes usan diariamente... La clasificación por tamaño se usa con regularidad para los espárragos, los frijoles (judías), los guisantes (arvejas).*
2. *Las disposiciones para las formas de presentación permiten que un producto se distinga de otro. Esto es útil para el consumidor y para los operadores comerciales, porque generalmente existe una diferencia de costo entre una forma de presentación y otra: por ejemplo, para dos formas de presentación de “espárragos en trozos, con puntas”, una con el 15% de puntas y la otra con el 5% de puntas (por peso escurrido), hay una diferencia de materia prima, una diferencia de costo. Así que, si estas dos formas de presentación reciben el mismo nombre de “espárragos en trozos, con puntas” no se garantizan las prácticas equitativas del comercio, el consumidor no estará bien informado y la calidad será inferior.*
3. *Las tolerancias de defectos permiten garantizar un nivel mínimo de calidad. Tal como se indicó anteriormente, por ejemplo, una falta de tolerancia para las judías fibrosas o las espigas (filamentos) en el maíz dulce, impulsan las prácticas no equitativas en el comercio y el engaño del consumidor.*

CAMBIOS PRINCIPALES EN LOS ANEXOS PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA ⁴**a) Espárragos:**

23. Sección 1.2.2: a fin de tener un proyecto que corresponda a las prácticas actuales, se mantiene la clasificación por tamaño en el proyecto y se extiende al espárrago verde; la palabra “violeta” se pone entre corchetes porque el producto denominado “espárrago blanco” no tiene puntas violetas; el producto “sin pelar” se eliminó del cuadro en la sección 3 porque es innecesario.

24. En la sección 2.1.2: la definición (6) “espárragos dañados” fue modificada porque se considera demasiado general y puede ser causa de confusión.

25. Se incorporó un requisito de etiquetado adicional en la sección 4: “tamaños varios” en el caso de los tamaños que son surtidos.

b) Zanahorias:

26. Sección 1.2 Formas de presentación: a fin de simplificar las disposiciones para las formas de presentación, se sugirió que algunas dimensiones (longitud, diámetro, espesor) se eliminaran de la sección 1.2 y que se incluyeran en las disposiciones de etiquetado, para dar más flexibilidad y para informar a los consumidores y a los comerciantes. Esta propuesta atañe a las formas de presentación 5, 6, 7, 9 y 11.

27. Por ejemplo, en el Anexo I, la definición para “zanahorias en rodajas o anillos” sería: “Rodajas o anillos: Zanahorias cortadas perpendicularmente al eje longitudinal, ya sea en forma recta u ondulada”, y la sección de Etiquetado incluiría la indicación del diámetro y el espesor en la etiqueta.

28. Sección 2.1 Homogeneidad: en la sección 2.1.1 (2) la tolerancia declarada fue demasiado baja; se propone una tolerancia del 15% en lugar del 10%.

29. 2.1.2 Defectos y tolerancias: para (7) Materia vegetal extraña: se solicita que se especifique el tamaño de la unidad de materia vegetal extraña.

30. A los productores les parece que el límite actual es estricto. Éste es el mismo que el límite de la norma inicial. Se propone introducir un límite de tamaño (cm²) para la “materia vegetal extraña”.

31. La cantidad total de defectos se fija a un 25%, porque el 35% se considera demasiado alto.

c) Frijoles (judías) verdes y frijolillos:

32. Sección 1 Definición: se solicitó la introducción del término “*French beans*”; se tomó nota de que esta palabra no se usa en los países francófonos.

33. Sección 1.2 Clasificación por tamaños: esta sección se retuvo porque la clasificación por tamaños es una práctica actual de los productores y los comerciantes; se introdujo la clasificación por tamaños para los frijoles planos.

34. Esta sección necesita una explicación: las columnas de “tamaño” y “criterio de clasificación” se extienden a otros “tamaños” y los diámetros correspondientes usados por los productores y los comerciantes. Por ejemplo, para el tamaño denominado “extra pequeños” o “1” el máximo diámetro en mm para los frijoles redondos se seleccionó en el intervalo de 5.8 a 6.5, pero no se incluyó entre el intervalo de 5.8 a 6.5.

35. Sección 2.1.1: se introdujo una definición de vainas fibrosas.

36. Sección 2.1.2: en la mayoría de las observaciones se eligió la propuesta 2 y, además de eso, se sugirió introducir las definiciones de los defectos (2.1.1) en el cuadro.

37. Sección 4 Etiquetado: se propuso mencionar en la etiqueta los diferentes tamaños cuando se mezclen dos o más tamaños.

d) Guisantes (arvejas) maduros elaborados:

38. Se introdujeron aditivos específicos para este producto en la sección 2.

e) Guisantes (arvejas) verdes:

39. Sección 1.2 Formas de presentación: se sugirió introducir una tolerancia para la clasificación por tamaño; pero en el caso de los guisantes (arvejas) verdes, la clasificación por tamaño se realiza en la materia prima, en la fábrica, usando perforaciones circulares del tamiz correspondiente, y no en el producto en conserva. Por consiguiente, la introducción de tolerancias para la clasificación por tamaño no es posible.

⁴ Los otros cambios se explicarán durante la reunión del Comité.

40. Sección 2.1.1 Defectos y tolerancias: se tomó nota de que algunos defectos son poco comunes para los pequeños tamaños (1) y (2), en fragmentos de guisantes (arvejas) y guisantes (arvejas) amarillos; así que las tolerancias son más amplias para éstos.

41. Sección 4 Etiquetado: cuando los tamaños estén mezclados, se sugiere insertar una indicación de los distintos tamaños en la etiqueta.

f) Palmito:

42. Después de la última reunión del CCPFV, se incorporaron modificaciones importantes en el proyecto de norma:

1. Ya no se indica una diferencia entre el palmito silvestre y el palmito cultivado; sólo es posible hacer una mención opcional en el etiquetado en la sección 4.
2. La parte comestible del palmito siempre es la yema terminal (meristemas superior e inferior).
3. El número de formas de presentación se redujo en consideración a las formas de presentación existentes en el mercado.

43. Sección 1 Definición: se pidió insertar la palabra “corazón (cogollo)” en la definición; por consiguiente, todas las formas de presentación en la sección 1.1.2 son tallos de corazones (cogollos) de palmitos.

44. Con respecto a la inclusión del aceite de coco y el aceite de palma, hubo dos observaciones en contra de estos productos.

45. Sección 1.2 Formas de presentación: se redujo la lista de formas de presentación.

46. En cuanto a la forma de presentación (4) medallones, el máximo grosor (10 mm) se considera demasiado bajo. Se espera recibir sugerencias.

47. Sección 1.2 - 2) Clasificación por tamaño: las disposiciones se encuentran entre corchetes porque se indicó que la clasificación por tamaños no es muy usada en el mercado. Se esperan las opiniones de los países productores.

48. Sección 2.1.2 Defectos y tolerancias: Para el defecto (2) se sugiere que la tolerancia para las impurezas minerales debería ser 0; además, el defecto de la alteración del color se eliminó del número (3) porque ya está presente en el defecto (5) “color anormal”.

g) Maíz dulce

49. Sección 2.1.1 b): el porcentaje de trozos de pimientos verdes o rojos u otras hortalizas se considera demasiado alto; se sugiere el 10%; además, es necesario mencionar en la etiqueta cuando éste sea el caso.

50. Sección 2.2.2: Con respecto al defecto (1), se propone separar las “espigas” (filamentos) de otros defectos, porque hay muchas hebras de espigas para el peso de un pequeño trozo de mazorca.

51. Además, se simplificó la definición de “blanda”.

52. Sección 4 Aditivos: se introdujo la lista de aditivos para la crema de maíz en la sección 4 (el cuadro 3 de la NGAA).

h) Maíz enano:

53. Sección 1 Definición: Se introduce el maíz enano en conserva como materia prima, porque es habitual que la industria lo use.

54. 2-b) Otros ingredientes autorizados: El aceite y las grasas se encuentran entre corchetes, en espera de la información sobre el volumen en el comercio internacional del maíz enano con estos ingredientes adicionales.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

55. Se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones que participan en calidad de observadores a enviar sus observaciones sobre el *Anteproyecto de Anexos específicos para Algunas Hortalizas en Conserva (proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)* (véanse los Anexos). En la elaboración de observaciones, se debería prestar atención especial a las disposiciones que se encuentran entre corchetes. El Anteproyecto de Anexos y las observaciones remitidas en el Trámite 3 serán examinados en la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LOS ESPÁRRAGOS
(proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

1 DESCRIPCIÓN

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.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

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

- (1) **Espárragos enteros o [espárragos] o tallos enteros:** La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 18 cm y mínima de 12 cm.
- (2) **Espárragos cortos o tallos cortos:** La punta y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 12 cm y mínima de 7 cm.
- (3) **Puntas de espárragos:** Extremo superior (yema) y parte adyacente del tallo, de una longitud máxima de 7 cm y mínima de 3 cm .
- (4) **Espárragos en trozos:** tallos cortados transversalmente en secciones de una longitud máxima de 7 cm y mínima de 2 cm.
- (5) **Espárragos en trozos con puntas:** el porcentaje de puntas deberá ser mayor o igual a 15% del peso escurrido.
- (6) **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:

- (1) **Espárrago blanco:** tallos blancos, crema, o amarillentos; con no más del 20% de tallos cuya punta presenta un color [violeta], verde, verde claro o verde amarillento;
- (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%] [50%] de la longitud del tallo;
- (3) **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%] [25%] 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.

Los espárragos pueden 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.

Tamaño	Espárragos pelados blancos (diámetro)	Espárragos sin pelar verdes (diámetro)
(1) Pequeños	Hasta 8 mm.	De 3 a 6 mm
(2) Medianos	más de 8 mm hasta 13 mm inclusive	[hasta 6 mm a 8 mm]
(3) Grandes	más de 13 mm hasta 18 mm inclusive	[hasta 8 mm a 10 mm]
(4) Muy grandes	Más de 18 mm	[Hasta 10 mm]
(5) Colosal (Extra grande)	Más de 25,4 mm	
(6) Mezcla o surtido:	una mezcla de dos o más tamaños individuales	

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 1.2 con respecto a las formas de presentación de los espárragos cuando:

La longitud predominante de las unidades de la muestra se mantiene dentro de los límites establecidos para la forma de presentación pertinente; y

La longitud de las unidades es bastante uniforme. Se entiende por “bastante uniforme” en base del promedio de las muestras a saber:

- 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 la denominación por tamaño individual.

Cuando se declara que la presentación o venta del producto cumple con las denominaciones de los tamaños individuales establecidos en la Sección 1.2, la unidad (muestra) deberá 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.

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.

2.1.2 Definición de defectos y tolerancias

Defectos	Definición	Máximo
(1) Puntas y otras partes de espárragos magulladas	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 bastante libre de tales defectos.
(2) Materia extraña	arena, tierra o material terroso.	El producto deberá estar prácticamente libre de tales defectos
(3) Espárragos con piel (en los espárragos pelados únicamente)	unidades con áreas sin pelar que afecten seriamente el aspecto o la calidad comestible del producto.	10% en número
(4) Espárragos huecos	unidades huecas que afecten seriamente el aspecto del producto, y espárragos fibrosos o duros.	[10% o 5% en número] o [15% en número de espárragos huecos y 10% para espárragos fibrosos]
(5) Espárragos deformes	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) Espárragos dañados	alteraciones del color, daños mecánicos, enfermedades, los cuales no son dañinos para el consumidor.	[10%] [15%] en número
Total de todos defectos descritos en los apartados (3), (4), (5), (6), para las siguientes formas de presentación:		

Defectos	Definición	Máximo
Defectos y tolerancias	Máximo	
(1) Espárragos, espárragos enteros, o tallos enteros	15% en número	
(2) Espárragos cortos o tallos cortos	15% en número	
(3) Puntas de espárragos	15% en número	
(4) Trozos de espárragos con puntas	20% en número	
(5) Trozos de espárragos sin puntas	25% en número	

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
	Pelado Sin pelar
(1) Espárrago blanco (Espárrago entero, corto)	59
(2) Espárrago verde	54
(3) Otras formas de presentación	58

4 ETIQUETADO

4.1 Para los espárragos, el color deberá estar incluido en las formas de presentación según se definen en la Sección 1.2. Para el espárrago blanco, se deberá declarar “sin pelar” y/o “sin tamaño” según corresponda.

[4.2 Cuando los tamaños están mezclados, la palabra “mezclados” (surtidos)”, deberá declararse según corresponda.]

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LA ZANAHORIA
(proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “zanahorias” el 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 puntas, ápices verdes y la piel.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

(1) Enteras:

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

(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 aproximadamente iguales, [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 10 mm y un diámetro máximo de 50 mm].

(7) Cubos: Zanahorias cortadas en cubos con aristas [no mayores de 12 mm].

(8) Tiras, julianas, estilo francés o Shoestring: Zanahorias cortadas longitudinalmente, sea en forma recta u ondulada, en tiras. La sección transversal no deberá 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 deberá 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: Zanahorias enteras en unidades [de por lo menos 40 mm de longitud y un diámetro menor o igual a 23 mm].

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Homogeneidad

- (1) **Longitud:** para las zanahorias definidas en las Secciones 1.2 (1) y (2) al menos el 75% de las zanahorias porcentaje expresado [en peso escurrido] [en unidades] no deberá apartarse por más de 5 mm de la longitud promedio de las zanahorias, y al menos el 90% [en peso escurrido] [en unidades] de las mismas no deberá apartarse por más de 10 mm de la longitud promedio de las zanahorias.
- (2) **Diámetro y otras medidas:** existe una tolerancia de [10%] [15%] con respecto a la dimensión máxima.
- (3) Cualquier envase o unidad de muestreo que supere las tolerancias establecidas en los apartados (1) y (2) anteriores, se considerará “defectuoso”.

2.1.2 Definición de defectos y tolerancias

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

Defectos	Definición	Tolerancias como porcentaje del peso del producto escurrido
(1) Macas	manchas o áreas de coloración anormal (decoloradas) con un diámetro mayor a 5 mm.	[20] [15]
(2) Daño mecánico	daños producidos por roce o magullamiento durante el envasado.	10
(3) Malformaciones	deformaciones o grietas (fisuras) de crecimiento.	[20] [15]
(4) Partes sin pelar	cuando el [30%] o más de la superficie no está pelada.	[20] [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.	[20] [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]

La cantidad total de defectos de (1) a (6) no deberá superar el 25% del peso del producto escurrido.

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

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Zanahorias enteras	56,5 (diámetro promedio > 22 mm) [62,5] [56,5] (diámetro promedio < 22 mm)
(2) Zanahorias en mitades, enanas (tiernas) enteras	62,5

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(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

4 **ETIQUETADO**¹

[4.1 Cuando las zanahoria se presentan en las formas de presentación (5), (6), (7), (9) and (11) las dimensiones de las unidades de zanahorias (espesor, diámetro, longitud, ... si fuera el caso) se deberá indicar en la etiqueta.]

¹ Si las dimensiones de la sección 1.2 (espesor, diámetro, longitud...) se anulan, esta información se deberá indicar en la sección 4 de etiquetado.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LOS FRIJOLES (JUDÍAS) VERDES Y FRIJOLILLOS
 (proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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., *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 fríjol.
- (2) **Plano:** frijoles cuyo ancho es mayor de 1 ½ veces el grosor del fríjol.

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.
- (2) **Cortados o en trozos:** secciones de vainas cortadas transversalmente con respecto al eje longitudinal [en partes aproximadamente iguales con una longitud [no menor de 20 mm] o [entre 50 mm y al menos 20 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.

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 tomando el diámetro en el eje principal en el punto más ancho de una sutura a otra.

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

Categorías		Criterio de clasificación (mm) ¹		Porcentaje máximo (frijoles fuera de la escala de calibres en m/m)
		Redondos	Planos	
(1) Extra pequeños	1	5,8 - 6,5	-	[10%] [8%]
(1) Muy pequeños	2	7,3 - 8,0	5,8	[10%] [8%]
(3) Pequeños	3	8,3 - 9,0	7,3	[15%] [8%]
(4) Medianos	4	9,5 - 10,5	8,3	[25%] [8%]
(5) Grandes	5	10,5 - 10,7	9,5	
(6)	6	Más de 10,7	Más de 9,5	
(7) 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.

¹ Los diámetros máximos indicados en la columna “redondos” no son equivalentes a una escala o rango. Esto significa que por ejemplo, que para el tamaño extra pequeño o “1”, el diámetro máximo sería 5,8 o 5,9 ... o 6,5

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Definición de defectos

- (1) **Vainas fibrosas:** una vaina fibrosa corresponde a un fríjol (judía) en el cual una de las hebras alrededor de la vaina es resistente a la tracción.
- (2) **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) **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 nutritivo.
- (4) **Fragmentos de frijoles (judías):** Los secciones de frijoles (judías) cuya longitud sea menor a 20 mm (para conservas de frijoles (judías) enteros).
- (5) **Materia vegetal inocua:** Las partes de la planta (fríjol (judía)) y la materia vegetal extraña inocua, se consideran desechos vegetales.

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 de 6,5, 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] [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

Propuesta 2

Defectos	Tolerancias (% m/m)
(1) Vainas fibrosas	[3] [4]
(2) Vainas con puntas	3
(3) Vainas defectuosas	4
(4) Fragmentos de frijoles (judías)	4
(5) Materia vegetal inocua	4
(6) Total de defectos	15

3 PESOS Y MEDIDAS**3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO**

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Enteros	[50]
(2) Otras formas de presentación, excepto “en tiras”	[52] [50]
(3) En tiras	50

4 ETIQUETADO

[4.1 Cuando se mezclan uno o más tamaños, los diferentes tamaños se deberán indicar en la etiqueta, muy cerca del nombre del producto.]

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LOS GUI SANTES (ARVEJAS) VERDES
 (proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

1 DESCRIPCIÓN

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”.

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

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

Designación	Diámetro de las perforaciones circulares de la criba (tamiz) correspondiente (éstas son las perforaciones a través de las que deben pasar los granos crudos)
Guisantes (arvejas) verdes lisos	
(1) Guisantes (arvejas) extra pequeños	7,5 mm
(2) Guisantes (arvejas) 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	[hasta 9,5 mm] o fuera de la escala de clasificación por tamaños
Guisantes (arvejas) verdes dulces rugosas	
(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 escala de clasificación por tamaños
(6) Guisantes (arvejas) verdes dulces*	No clasificados

* Para los guisantes (arvejas) verdes (6) la palabra “dulce” es opcional.

* **Guisantes (arvejas) de huerta 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) clasificados.

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Definición de defectos y tolerancias

Los guisantes (arvejas) en conserva pueden contener una cantidad muy pequeña de sedimento y deberán estar bastante libres de defectos de acuerdo a los límites que se indican 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 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.	[15% m/m] para guisantes (arvejas) extra pequeños y muy pequeños [10% m/m] para las demás presentaciones
(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	cualesquier 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 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de Presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Extra pequeño	66%
(2) Muy pequeño	
(3) Pequeño	
(4) Mediano	62,5%
(5) Grande	
(6) No clasificado	60%

4 **ETIQUETADO**

Cuando los guisantes (arvejas) verdes no están clasificados, la etiqueta que se encuentra en la proximidad del nombre dice “sin clasificar”.

[Cuando los guisantes (arvejas) verdes no están clasificados, la etiqueta deberá indicar muy cerca del nombre del producto la frase “sin clasificar”.]

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA EL PALMITO
(proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

1 DESCRIPCIÓN

[1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “corazón (cogollo) de palmito” el producto preparado a partir de las yemas terminales de las palmas (meristemas superior e inferior), donde tallos tiernos crecen libres de partes fibrosas que no son comestibles. El producto presenta una estructura heterogénea. Estas palmas presentan las características de la especie *Euterpe edulis* (tallo único) o *Euterpe oleracea* (varios tallos en un grupo) o *Bactris gasipaes* (varios tallos en un grupo) o de otras especies de palma apta para el consumo humano.]

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

(1) Los palmitos se pueden presentar como se indican a continuación:

- (a) Los “**corazones (cogollos) de palmito**” corresponden a las yemas terminales de las palmas, cortados transversalmente en trozos, de una longitud mínima de 40 mm y una máxima dependiente del tamaño del envase
- (b) Las “**puntas o cortes o trozos de palmito**” corresponden a trozos del corazón (cogollo) y/o del meristemo cortador regular o irregularmente con una longitud mínima de 10 mm y una máxima de 39 mm.
- (c) Las “**rebanadas**” de “**corazones (cogollos) de palmito**” corresponden al producto según se define en el apartado (1) cortados transversalmente en trozos con un espesor mínimo de 25 mm y máximo de 40 mm.
- (d) “**Medallones**” corresponde a trozos de meristemio cortados regularmente con un diámetro mínimo de 20 mm y un espesor de 3 y [10 mm].

(2) **Tamaño**

[Los corazones (cogollos) de palmito pueden clasificarse por tamaño, según su diámetro, de acuerdo al siguiente cuadro:

Designación de tamaño	Criterios
Pequeños	de 10 mm a 25 mm inclusive
Mediano	más de 25 mm a 35 mm inclusive
Grande	más de 35 mm a 50 mm inclusive
Muy grande	más de 50 mm
Tamaños mezclados	Mezcla de unidades de más de 2 tamaños

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

2 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

2.1.1 Homogeneidad

(1) Se cumple con las especificaciones establecidas en la Sección 1.2 con respecto a las formas de presentación de los palmitos cuando: La longitud más frecuente de las unidades de muestra se mantiene dentro de los límites establecidos para la forma de presentación pertinente; y 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 1.2,

- (a) que el intervalo entre la longitud de todas las unidades y la longitud predominante no sea mayor de ± 10 mm

- (b) el intervalo entre el espesor de todas las unidades y el espesor predominante no sea mayor de ± 10 mm.
- (c) el intervalo entre el diámetro de todas las unidades y el diámetro predominante no sea mayor de ± 10 mm

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

2.1.2 Definición de defectos y tolerancias

Defectos	Definición	Porcentaje con respecto al peso escurrido del producto
(1) Textura defectuosa	dura o fibrosa y/o excesivamente blanda, que afecten seriamente la calidad comestible del producto.	10
(2) Impurezas minerales	Tales como: arena, arenilla u otras materias terrosas.	0,1
(3) Unidades dañadas	unidades que presentan alteraciones de color, cicatrices, rasguños, raspaduras u otros defectos parecidos que afecten seriamente el aspecto del producto.	15
(4) Daño mecánico	unidades rotas o agrietadas, fragmentos o trozos desprendidos, que afecten seriamente el aspecto del producto.	10
(5) Color anormal	unidades que se apartan sensiblemente del color típico del producto.	10
(6) Defectos fisiológicos	para los “corazones (cogollos) de palmito” y los “corazones (cogollos) de palmitos en rodajas”, que comprenden meristemas del estípite de la palma.	10
Cantidad total de defectos para corazones (cogollos) de palmito, brotes de palmito o de palmito cultivado, trozos de tallos tiernos de palmito y puntas de palmito.		20
Cantidad total de defectos para las otras formas de presentación		25

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Corazones (cogollos), brotes (o palmito), tallos, puntas de palmito	[55] [52]
(2) Otras formas de presentación	[55] [52]

4 ETIQUETADO

[El nombre de “corazones (cogollos) de palmitos” se puede complementar con la palabra “silvestre” cuando se utilizan palmas silvestres].

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LOS GUI SANTES (ARVEJAS) MADUROS ELABORADOS
(proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

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*.

1.2 DEFINICION DE DEFECTOS Y TOLERANCIAS

Defectos	Definición	Límites máximos en peso escurrido (%)
(1) Guisantes (arvejas) con macas	guisantes (arvejas) con pequeñas manchas o puntos (motas)	10 m/m
(2) Guisantes (arvejas) con macas graves	guisantes (arvejas) con puntos (motas), defectos de coloración o dañados algún tipo - inclusive aquéllos comidos por gusanos - hasta el punto que resulte gravemente afectada su apariencia o calidad comestible.	2 m/m
(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
(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.

2 ADITIVOS ALIMENTARIOS

2.1 COLORANTES

[No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
102	Tartrazina	100 mg/kg
133	Azul Brillante FCF	20 mg/kg]

3 ETIQUETADO

3.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

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 podrán denominarse “guisantes (arvejas) maduros elaborados” o “guisantes (arvejas) maduros cocidos”.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA EL MAÍZ DULCE

1 DESCRIPCIÓN

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 conformidad 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 Otros ingredientes autorizados

(a) [almidón original para la crema de maíz];

(b) Para el maíz dulce: pedazos de pimiento verde o rojo o una mezcla de ambos u otras hortalizas en una proporción total por debajo del [15%] [10%] del peso neto del producto.

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

2.2.1 Color, sabor y textura

La crema de maíz deberá presentar una consistencia ligera, pero no excesivamente líquida, o podrá ser densa y espesa pero no excesivamente seca o pastosa, de modo que al cabo de 2 minutos, pueda haber una separación moderada pero no excesiva de líquido libre.

2.2.2 Definición de defectos y tolerancias

Los granos de maíz dulce deberán tener una textura bastante suave, que ofrezca cierta resistencia al mascarlos, pero sin 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	Tolerancias Maíz dulce/peso escurrido	Tolerancias Maíz cremoso:/peso escurrido
(1) Materia vegetal extraña	[Fragmentos de mazorcas, espigas, hojas, granos extraños o de una variedad diferente a la de maíz dulce] o [Fragmentos de mazorcas, hojas, granos extraños o de una variedad diferente a la de maíz dulce]	[0,2] [0,5] % m/m O [1 cm ³ /400 g] Y [7 cm ² /400 g]	0,1% m/m O [1 cm ² /600 g] Y [7 cm ² /600 g]
	[Espigas].	[180 mm en 400 g]	[150 mm en 600 g]
(2) Granos manchados	Granos afectados por una lesión producida por insectos o enfermedades, o que presentan un color anormal.	1% m/m	
(3) Granos dañados	Granos que mantienen un parte de mazorca o materia dura adherida a ellos.	2% m/m	
(4) Granos agrietados (partidos) u hollejos vacíos (afrecho)	Granos totalmente abiertos.	[5] [10] % m/m	

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

3 PESOS Y MEDIDAS

3.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

Forma de Presentación	Peso escurrido mínimo (%)
(1) Con un medio líquido de cobertura	61
(2) Envasado al vacío o sin un medio líquido de cobertura	67

[4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Almidones modificados [crema de maíz CREAM CORN

INS No.	Name of the Food Additive	Maximum Level
1401	Almidones tratados con ácido	De conformidad con el Cuadro 3 de la NGAA]
1402	Almidones tratados con alcalis	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo	
1413	Fosfato de almidón fosfatado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato de dialmidón acetilado, solo o combinado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	

5 ETIQUETADO

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

5.2 Cuando se añaden pimientos verdes o rojos u otras hortalizas (2.1.1.b) se deberá declarar en la cercanía del nombre.

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA EL MAÍZ ENANO O MAÍZ TIERNO
(proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)

1 DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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 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 a 4 cm.

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 – 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 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

a) almidón nativo

b) Aceite comestible o grasas

2.1.1 Homogeneidad

Para cada tamaño de maíz enano entero, la longitud de la mazorca más larga no deberá superar por más de 3 cm la longitud de la mazorca más corta en cada envase.

Cualquier envase o unidad (muestra) que supere las tolerancias establecidas en el apartado (1) se considerará “defectuosa”.

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 hebras rotas juntas
Total de defectos excluyendo al apartado (4)	15%

2.1.2.2 *Maíz enano entero*

Defectos	Definición	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 20 hebras sueltas reunidas
(5) Punta marrón (café)		5%
(6) Punta rota con un diámetro mayor de 5 mm	se refiere a la punta de la mazorca rota después de envasarse. Cuando se reúnen estos trozos, se deberá reproducir la forma de la mazorca original.	5%
(7) Daño debido al corte		10%
(8) Trozos rotos	se refiere a las porciones de trozos rotos que no se pueden reunir para reproducir la forma de la mazorca original.	2%
Total de defectos excluyendo al apartado (4)		25%

3 **PESOS Y MEDIDAS**

3.1 **PESO ESCURRIDO MÍNIMO**

El del maíz enano entero y del maíz enano en trozos no deberá ser menor del [40% para en envase pequeño (menor de 20 oz. o 500 ml) y 50% para los otros].