

# 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 8a del programa

CX/PFV 10/25/9  
Agosto de 2010

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

25ª reunión  
Bali, Indonesia,  
Del 25 al 29 de octubre de 2010

### EXAMEN DE LA REVISIÓN DE NORMAS DEL CODEX RELATIVAS A LAS FRUTAS Y HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE Y NORMAS RESTANTES RELATIVAS A LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA

Se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones en calidad de observadores que deseen formular observaciones sobre las cuestiones planteadas en el presente documento, a que las remitan por escrito, de preferencia por correo electrónico, antes del **30 de septiembre de 2010**. Las observaciones deberán dirigirse:

A:

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  
EE.UU.  
Fax : +1.202.720.3157;  
Correo electrónico: [uscodex@fsis.usda.gov](mailto:uscodex@fsis.usda.gov) -  
*preferiblemente* -

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](mailto:codex@fao.org) -  
*preferiblemente* -

#### ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 24ª reunión (septiembre de 2008), tuvo un debate general sobre el enfoque que debería tomarse con respecto a su programa de trabajo, y recordó que había reanudado su trabajo en 1998 con el interés específico de revisar las normas existentes para las frutas y hortalizas elaboradas a fin de simplificarlas, donde fuera posible, para facilitar su aceptación por parte de los gobiernos. Asimismo, el Comité recordó que después de terminar varias normas relativas a las frutas y hortalizas en conserva, todavía faltaba el examen de la posible revisión de varias normas relativas a las frutas en conserva, unas pocas normas relativas a las frutas desecadas y varias normas relativas a las frutas y hortalizas congeladas rápidamente, incluidos algunos códigos de prácticas de higiene. En vista de lo anterior, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico, encabezado por los Estados Unidos de América, para examinar las normas restantes relativas a las frutas en conserva y las normas relativas a las frutas y hortalizas congeladas rápidamente, a fin de determinar cómo continuar con un examen más a fondo de estos productos.

2. El mandato del grupo de trabajo fue determinar si estas normas eran todavía relevantes para el comercio internacional y, en caso afirmativo, determinar si debieran presentarse como normas individuales o si pudieran agruparse en normas más generales y, si permanecieran como normas individuales, determinar si era necesario revisarlas total o parcialmente (véase el Anexo I).<sup>1</sup>

<sup>1</sup> ALINORM 09/31/27, párrs. 105 a 106 y 109.

3. Al examinar los asuntos anteriormente mencionados, se proporcionó al grupo de trabajo información sobre las tendencias actuales dentro del Codex de elaborar normas más horizontales e “inclusivas” en vez de normas individuales y detalladas, la viabilidad de agrupar los productos bajo examen en normas más generales, la cantidad de trabajo que pudiera estar relacionada con esta tarea y su impacto en el producto del trabajo del Comité (véase el Anexo II).

4. El grupo de trabajo llegó a las siguientes conclusiones:

- En la mayoría de las respuestas recibidas de los miembros del grupo de trabajo se expresó la opinión de que las normas restantes no revisadas del CCPFV para frutas en conserva y para frutas y hortalizas congeladas rápidamente eran pertinentes y que deberían considerarse para revisión. La revisión debería guiarse por los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* tal como figuran en el Manual de Procedimiento del Codex. Se propusieron tres formatos: (1) disposiciones generales y anexos, (2) la fusión de productos que comparten las mismas disposiciones o disposiciones afines en una norma general, y (3) el método tradicional del Codex de elaborar normas individuales.
- Se acordó que las normas revisadas deberían simplificarse para satisfacer las necesidades de distintos requisitos nacionales, innovaciones de productos y abarcar una gama más amplia de gustos, preferencias, prácticas comerciales, condiciones de cultivo y variaciones de ingredientes. Se sugirieron métodos para facilitar la simplificación del proceso de revisión, entre otros, los siguientes: (1) la inclusión de referencias a textos generales elaborados por comités horizontales, apoyadas por la identificación de disposiciones particulares específicas a productos individuales, (2) la revisión de normas para ofrecer solamente las definiciones de productos fundamentales y evitar, donde sea posible, el establecimiento de límites de calidad preceptivos o cuantitativos, y (3) la disminución de la naturaleza preceptiva de las normas al incluir una referencia a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) para la sección de aditivos alimentarios y eliminar el texto preceptivo en las secciones de formas de presentación y defectos y tolerancias.
- Se llegó al consenso de que todas las revisiones deberían hacerse “según fuera necesario, caso por caso”. Con este enfoque surge la cuestión de la revisión de las normas existentes del CCPFV relativas a las frutas y hortalizas congeladas rápidamente, debido a que ningún país miembro ni organización ha solicitado cambios en estas normas. Se recomendó que el CCPFV dejara estas normas vigentes sin revisar y que elaborara un formato de norma general para fusionar los productos que compartan disposiciones y características afines para abarcar la normalización de nuevos productos.

5. Si se considerara necesario, se podrían ofrecer opiniones complementarias a estas conclusiones tomando en cuenta la información presentada en el Anexo II.

#### **SOLICITUD DE OBSERVACIONES**

6. Se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones en calidad de observadores a formular observaciones sobre las conclusiones del grupo de trabajo, tomando en cuenta el debate sostenido tal como figura en el informe sumario del grupo de trabajo (véase el Anexo I).

### Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)

Informe del Grupo de trabajo electrónico para el examen sobre la relevancia de las normas sin revisar del CCPFV para las frutas en conserva y para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente

**Antecedentes:** El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 24ª reunión (septiembre de 2008), debatió la manera futura de implementar su programa de trabajo basado en el mandato que se dio en 1998 - “revisar y simplificar las normas existentes de las frutas y las hortalizas elaboradas” - para facilitar su aceptación y aplicación por los gobiernos y otros interesados pertinentes. El Comité estableció un Grupo de trabajo electrónico, encabezado por los Estados Unidos de América, para abordar estos asuntos de interés con el siguiente mandato:

- (a) Determinar si estas normas eran todavía relevantes para el comercio internacional
- (b) En caso afirmativo, determinar si debieran presentarse como normas individuales o si pudieran agruparse en normas más generales; y
- (c) Si permanecieran como normas individuales, determinar si era necesario revisarlas total o parcialmente

En febrero de 2009, se distribuyó un cuestionario, y las respuestas fueron resumidas en un informe. Este informe fue distribuido para recabar observaciones durante abril y mayo de 2010. Los siguientes son resúmenes de las respuestas recibidas de cinco miembros del grupo de trabajo.

En la solicitud inicial de observaciones, y en el primer informe ulterior, el grupo de trabajo cometió el error de ir más allá de su mandato al solicitar observaciones basadas en todas las normas restantes sin revisar del CCPFV en vez de “*las normas restantes para las frutas en conserva y aquellas normas para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente, y determinar si estas normas eran todavía relevantes y necesarias y, en caso afirmativo, si éstas necesitaban ser revisadas totalmente, parcialmente o en lo absoluto, y examinar la viabilidad de agrupar las frutas en conserva restantes y las frutas y hortalizas congeladas rápidamente en normas más horizontales*”. El presente informe se concentrará en el mandato original del grupo de trabajo. Las observaciones recibidas fuera de este mandato serán remitidas a la Secretaría del Codex para su uso futuro, si fuera necesario.

#### Resumen:

Este informe está basado en la segunda ronda de observaciones remitidas en respuesta a las conclusiones del primer informe que pidió observaciones adicionales sobre los siguientes métodos para aumentar la eficacia de la elaboración de normas del CCPFV:

- a) Recomendar que el CCPFV evalúe todas las normas restantes del CCPFV basándose en las directrices que figuran en el Manual de Procedimiento del Codex y su importancia para la industria y los reguladores, y determinar las prioridades para la revisión
- b) Examinar / evaluar cada norma sin revisar para determinar si todavía es aplicable o si necesita revisión para determinar la forma más eficaz de hacer la revisión, si fuera necesaria; y
- c) Usar la experiencia reciente de la revisión de normas del CCPFV, en particular la norma para *Algunas Hortalizas en Conserva* (CODEX STAN 297- 2009), para recomendar al Comité que se use un proceso acelerado en vez de aquel que figura en el Manual de Procedimiento del Codex para revisar las normas existentes que necesiten una revisión completa.

Todas las respuestas indicaron que las normas sin revisar del CCPFV todavía son relevantes para el comercio internacional y que las revisiones deberían hacerse “según fuera necesario, caso por caso” guiadas por los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* tal como figuran en el Manual de Procedimiento del Codex. No obstante, se presentaron distintos puntos de vista con respecto al agrupamiento de las normas sin revisar y su necesidad de revisión. La mayoría de las respuestas apoyaron la simplificación del proceso de revisión de normas, incluidas las referencias a los textos generales elaborados por otros comités horizontales del Codex.

El consenso fue unánime sobre el hecho de que la simplificación del proceso de revisión de normas es necesario, y que éste puede hacerse de manera acelerada utilizando el mecanismo existente de los trámites 5/8 al recomendar la omisión de los trámites 6 y 7 (Manual de Procedimiento, 19ª edición, *Parte 4: Procedimiento uniforme acelerado para la elaboración de normas del Codex y textos afines*). Sin embargo, no hubo un consenso en cuanto al método de revisión. Los tres métodos diferentes que se sugirieron fueron los siguientes:

- La elaboración de una sola norma marco que facilite la normalización de una gama de frutas u hortalizas afines con referencias a los textos generales elaborados por comités horizontales, apoyadas por la identificación de disposiciones particulares específicas al producto individual
- El uso de disposiciones generales y anexos para frutas y hortalizas con características afines, tal como se hizo en la Norma del Codex para *Algunas Hortalizas en Conserva* (CODEX STAN 297-2009); y
- El uso del método tradicional de Codex de revisar cada norma individualmente

Las respuestas presentadas en la segunda ronda de observaciones se resumieron y agruparon en las siguientes tres categorías generales:

### 1. **Determinar si las normas restantes debieran revisarse, simplificarse y agruparse en normas horizontales**

No hubo ningún cambio en las posiciones ni observaciones de los miembros del grupo de trabajo sobre este tema. La mayoría de las observaciones apoyaron la revisión y simplificación de las normas usando disposiciones generales y anexos para los productos con características afines. Las opiniones opuestas expresadas indicaron estar a favor de la revisión y la simplificación al combinar frutas u hortalizas que son lo “suficientemente similares” en una norma general, haciendo referencia a los textos generales elaborados por los comités horizontales, usando un formato de normalización que satisfaga los requisitos de otros productos y con uso limitado de anexos; y la disminución de la naturaleza preceptiva de las normas, haciendo que el texto de la norma refleje una gama más amplia de gustos y preferencias. Otra opinión opuesta señaló la complejidad del formato actual de normas revisadas (disposiciones generales y anexos) y las prácticas de aplicación de las normas por los usuarios - haciendo que la norma revisada sea más difícil de aplicar. No hubo apoyo para la propuesta de que este grupo de trabajo pudiera reexaminar las recomendaciones de 1991 (CL 1997/1PFV).

Los siguientes puntos resumen las posiciones y observaciones sobre la tarea de “Determinar si las normas restantes debieran revisarse, simplificarse y agruparse en normas horizontales”.

- Las revisiones y las simplificaciones de las normas deberían realizarse “según sea necesario, caso por caso”, basándose en la petición de países miembros del Codex cuando se determine que las disposiciones existentes sean insuficientes para los requerimientos actuales del comercio.
- Las revisiones de las normas del CCPFV no solamente deberían basarse en cambios en las prácticas comerciales y en la evolución de los productos, sino también en la protección del consumidor y las prácticas equitativas del comercio.

La revisión y la simplificación deberían incluir: referencias a los textos generales elaborados por los comités de temas generales, identificar disposiciones particulares específicas a productos individuales con el uso limitado de anexos, escribiendo el texto de la norma en un formato que aborde una gama más amplia de gustos, preferencias, prácticas comerciales, condiciones de cultivo, variaciones de ingredientes y para innovaciones actuales y futuras de productos.

- Las normas de productos del Codex deberían proporcionar definiciones esenciales de los productos y evitar, siempre que sea posible, establecer límites preceptivos o cuantitativos para la calidad. Esto se facilitaría con referencias a los textos generales elaborados por los comités de temas generales, y permitiría el uso mínimo de anexos.
- La elaboración de una norma marco que permita la normalización de una amplia gama de frutas y hortalizas en conserva

### 2. **Las normas restantes de frutas en conserva**

La mayoría de las observaciones y posiciones expresadas por los miembros del grupo de trabajo indicaron una preferencia por la simplificación, revisión y fusión de normas de frutas en conserva tal como se indica en las viñetas a continuación. Sin embargo, no se llegó a un acuerdo sobre el uso del formato actual de disposiciones generales y anexos. Además, también se expresó el punto de vista de que cada norma debería revisarse y mantenerse como una norma independiente, así como también la opinión de que el CCPFV debiera elaborar una norma marco que permita la normalización de una amplia gama de frutas en conserva.

Los siguientes puntos resumen las posiciones y observaciones sobre las normas restantes para las frutas en conserva.

- I. La elaboración de una norma para frutas de baya en conserva - que incluiría las distintas frutas de baya
- II. La elaboración de una norma para frutas en conserva - que incluiría disposiciones comunes generales y apéndices para productos tales como peras en conserva, piñas en conserva, mangos en conserva, con la posibilidad de incorporar nuevos apéndices para nuevas frutas en conserva; o la elaboración de una norma general para frutas que sean lo “suficientemente similares”.

- III. La elaboración de una norma para frutas mixtas en conserva - que incluiría cóctel de frutas en conserva, ensalada de frutas tropicales en conserva, con la posibilidad de ampliarla para abarcar otras frutas mixtas en conserva.
- IV. La elaboración de una norma para salsas picantes, al ampliar el ámbito de aplicación de la norma para salsa picante de mango, ya que las salsas picantes también se elaboran con otras frutas y hortalizas.

### 3. Las normas para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente

Las posiciones y observaciones sobre estas normas coincidieron con aquéllas expresadas para las frutas en conserva y para las hortalizas en conserva; la mayoría apoyó la revisión de estas normas según la necesidad. Se planteó un punto de vista considerablemente diferente: “A la fecha, ningún miembro del Codex ha señalado una sola deficiencia - ya sea técnica o de otra índole - con respecto a ninguna de las normas del CCPFV para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente. Por lo tanto, esto no debería ser una prioridad de revisión por parte del CCPFV”.

Los siguientes puntos destacan las posiciones expresadas sobre las normas para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente

- I. La elaboración de una norma general para frutas congeladas rápidamente, con anexos específicos.
- II. La elaboración de una norma general para hortalizas congeladas rápidamente, con anexos específicos.
- III. La elaboración de un formato o diseño de norma general para las frutas congeladas rápidamente y para las hortalizas congeladas rápidamente que acelere la normalización con el uso limitado de anexos.
- IV. En lugar de invertir recursos limitados del CCPFV en la “revisión / simplificación” de normas del CCPFV para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente cuando todos los hechos indican que esto no es necesario, las normas existentes deberían dejarse “tal y como están” (con la posibilidad habitual de realizar una revisión individual si se considerara necesario debido a cuestiones del comercio).

### Conclusión

En la mayoría de las respuestas recibidas de los miembros del grupo de trabajo se expresó la opinión de que las normas restantes no revisadas del CCPFV para frutas en conserva y para frutas y hortalizas congeladas rápidamente eran relevantes y que deberían considerarse para revisión. La revisión debería guiarse por los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* tal como figuran en el Manual de Procedimiento del Codex. Se propusieron tres formatos: (1) disposiciones generales y anexos, (2) la fusión de productos que comparten las mismas disposiciones o disposiciones afines en una norma general, y (3) el método tradicional del Codex de elaborar normas individuales.

Se acordó que las normas revisadas deberían simplificarse para satisfacer las necesidades de distintos requisitos nacionales, innovaciones de productos y abarcar una gama más amplia de gustos, preferencias, prácticas comerciales, condiciones de cultivo y variaciones de ingredientes. Se sugirieron métodos para facilitar la simplificación del proceso de revisión, entre otros, los siguientes: (1) la inclusión de referencias a textos generales elaborados por comités horizontales, apoyadas por la identificación de disposiciones particulares específicas a productos individuales, (2) la revisión de normas para ofrecer solamente las definiciones de productos fundamentales y evitar, donde sea posible, el establecimiento de límites de calidad preceptivos o cuantitativos, y (3) la disminución de la naturaleza preceptiva de las normas al incluir una referencia a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) para la sección de aditivos alimentarios y eliminar el texto preceptivo en las secciones de formas de presentación y defectos y tolerancias.

Se llegó al consenso de que todas las revisiones deberían hacerse “según fuera necesario, caso por caso”. Con este enfoque surge la cuestión de la revisión de las normas existentes del CCPFV relativas a las frutas y hortalizas congeladas, debido a que ningún país miembro ni organización ha solicitado cambios en estas normas. Se recomendó que el CCPFV dejara estas normas vigentes sin revisar y que elaborara un formato de norma general para fusionar los productos que compartan disposiciones y características afines para abarcar la normalización de nuevos productos.

**LISTA DE PARTICIPANTES  
PRESIDENTE****Mr. Dorian LaFOND**

International Standards Coordinator  
Office of the Deputy Administrator  
AMS Fruit and Vegetable Programs  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250  
Phone: (202)690-4944  
Cell: (202) 577-5583  
Fax: (202) 720-0016  
Email: [dorian.lafond@usda.gov](mailto:dorian.lafond@usda.gov)

**AUSTRALIA****Mr. Richard SOUNESS**

General Manager, Food & Product Safety &  
Integrity  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT-2601  
Australia  
Phone: +61 2 6272 4899  
Fax: +61 2 6272 5697  
Email: [richard.souness@daff.gov.au](mailto:richard.souness@daff.gov.au)

**BRASIL****Mr. André BISPO OLIVEIRA**

Processed Fruits & Vegetable Coordinator  
DIPOV/SDA/MAPA  
Ministry of Agriculture, Livestock & Food  
Supply  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo B sala 342  
Brazil Cep 70043-900  
Phone : +55 61 3218 2627  
Fax : +55 61 3224 4322  
Email : [qualidadevegetal@agricultura.gov.br](mailto:qualidadevegetal@agricultura.gov.br)

**CANADÁ****Mr. Kevin SMITH**

National Manager  
Processed Products  
Agrifood Division  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Drive  
Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9  
Canada  
Phone: 613-221-7207  
Fax: 613-221-7294  
Email: [Smithk@inspection.gc.ca](mailto:Smithk@inspection.gc.ca)

**COMUNIDAD EUROPEA****Mr. Risto HOLMA**

Administrator Responsible for Codex Issues  
Directorate General Health and Consumers  
Rue Froissart 101 2/48  
B-1049 Brussels  
Tel: (+32 2) 2998683  
Fax: (+ 32 2) 2998566  
E-mail: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

**FRANCIA****Ms. Claudine MUCKENSTURM**

Sous direction des produits agricoles et alimentaires  
Direction générale de la concurrence,  
de la consommation et de la répression des frauds  
59 boulevard Vincent Auriol – teledoc 251  
PARIS CEDEX 13  
75703 France  
Phone: +33 01 44 97 24 37  
Fax: +33 01 44 97 05 27  
Email:  
[claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr)

**JAPÓN****Ayako Yoshio**

Assistant Director International Affairs,  
Food Safety and Consumer Policy Division,  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Government of Japan  
E-mail; [ayako\\_yoshio@nm.maff.go.jp](mailto:ayako_yoshio@nm.maff.go.jp)  
TEL; +81-3-3502-8732

**Akira KUROKO**

Agricultural Production and Marketing Promotion  
Division,  
Agricultural Production Bureau,  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of  
Japan  
Phone:+81-3-350-8111(ext.4790)  
Fax:+81-3-3502-0889  
E-mail:[akira\\_kuroko@nm.maff.go.jp](mailto:akira_kuroko@nm.maff.go.jp),  
[codex\\_maff@nm.maff.go.jp](mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp)

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Dr. Paul SOUTH**

Division of Plant Product Safety  
Office of Plant and Dairy Foods  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
Phone: (301)436-1640  
Fax: (301)436-2561  
Email: [paul.south@fda.hhs.gov](mailto:paul.south@fda.hhs.gov)

**Ms. Chere SHORTER**

Assistant Head  
Processed Products Branch  
Inspection & Standardization Section  
Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Mail Stop 0247  
Room 0726 - South Building  
Washington, DC 20250  
United States  
Phone: (202) 720-5021  
Fax: (202) 720-1527  
Email: [chere.shorter@usda.gov](mailto:chere.shorter@usda.gov)

**Organización en calidad de observador del CODEX****INTERNATIONAL INSTITUTE OF  
REFRIGERATION (IIR)****Prof. Dr. Francisco Artes**

Honorary member of the IIR.  
Director of the Institute of Plant Biotechnology  
Full Prof. of Food Technology. Dpt. Food Engineering  
Head Postharvest and Refrigeration Group  
Technical University of Cartagena  
P. Alfonso XIII, 48. E- 30203 Cartagena. Murcia.  
Spain  
Tel 34 968 32 55 10 Fax 34 968 32 54 33  
[fr.artes@upct.es](mailto:fr.artes@upct.es) [www.upct.es/gpostr](http://www.upct.es/gpostr)

## ANTECEDENTES SOBRE LAS PRIORIDADES EN EL TRABAJO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Esta información fue preparada por la Secretaría del Codex como un documento de apoyo para el cuestionario que fue distribuido a los miembros del grupo de trabajo. Se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones en calidad de observadores que deseen formular observaciones adicionales sobre las conclusiones del grupo de trabajo, a examinar la información presentada en el presente Anexo, incluido el cuestionario, según corresponda.

### Tendencia del Codex a elaborar normas generales

La Comisión del Codex Alimentarius, en su 19º período de sesiones (julio de 1991), estuvo de acuerdo con la recomendación de la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario (marzo de 1991), en que las normas existentes del Codex deberían revisarse a fin de simplificarlas para facilitar su aceptación por los gobiernos. La Comisión subrayó la necesidad de revisar las normas del Codex como urgente, y pidió a sus órganos auxiliares que iniciaran este trabajo a la brevedad posible.<sup>1</sup> Además, el Comité Ejecutivo, en su 49ª reunión (junio de 1998), señaló que los comités del Codex deberían seguir las instrucciones de la Comisión en cuanto a dar preferencia a las normas “inclusivas” que abarcaban todos los productos comercializados dentro de grupos de productos en vez de a normas de índole sumamente específica, a fin de evitar problemas en el logro del consenso al momento de adoptar estas normas.<sup>2</sup> Asimismo, el Comité Ejecutivo, en su 46ª reunión (junio de 1999), convino en que en los casos en que parecieran existir suficientes disposiciones comunes entre normas individuales, los comités del Codex deberían dar la preferencia a la elaboración de normas “inclusivas” para productos afines. Esta cuestión debería examinarse caso por caso, teniendo en cuenta las diferentes situaciones existentes en los distintos Comités<sup>3</sup>.

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 19ª reunión (marzo de 1998), tomó nota de las recomendaciones de la Comisión y acordó iniciar la revisión de las normas para varias frutas y hortalizas elaboradas tomando un enfoque hacia normas más generales, siempre y cuando los aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos, la protección del consumidor, la facilitación del comercio y la garantía de las prácticas equitativas en el comercio fueran tratados adecuadamente en las normas horizontales.<sup>4</sup> No obstante, algunos productos se mantuvieron como normas individuales debido a sus características únicas, p. ej., compota de manzanas, tomates en conserva, concentrado de tomate elaborado, etc.

La tendencia actual en Codex es, por lo tanto, elaborar normas más horizontales e inclusivas en vez de normas muy específicas y detalladas al concentrarse, de preferencia, en disposiciones sobre criterios esenciales de calidad para asegurar las prácticas equitativas en el comercio y la protección del consumidor, y abordar la inocuidad de los alimentos principalmente al incluir referencias a los textos generales del Codex elaborados por los comités horizontales siempre que sea posible. Sin embargo, normas individuales todavía podrían ser necesarias siempre que exista una justificación para una norma de tal índole al explorar la necesidad de actualizarla y simplificarla.

### Viabilidad de la elaboración de normas generales para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente y las frutas en conserva restantes

En el transcurso del examen, el Comité observó que muchos productos compartían las mismas disposiciones o disposiciones afines, y acordó combinar algunas normas de productos individuales en una sola norma que abarcara grupos de productos afines e incorporara todas las disposiciones pertinentes para garantizar los aspectos de calidad e inocuidad anteriormente mencionados.

Las normas para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente comparten varias disposiciones comunes que permitirían la elaboración de una norma general, de la misma manera que en el caso de las hortalizas en conserva. Las normas restantes para las frutas en conserva podrían dividirse posiblemente en grupos como ya se ha hecho en el pasado al agrupar las frutas de hueso y los frutos cítricos, respectivamente, y tener, por ejemplo, normas para frutas de baya en conserva, ensalada de frutas en conserva y otras frutas en conserva que no estén reguladas por otras normas generales. Este enfoque podría facilitar el debate y la finalización de este conjunto de productos en vez de tener una norma general para las frutas en conserva que abarque demasiados productos y que pudiera dificultar el avance de la norma.

---

<sup>1</sup> ALINORM 91/40, párrs. 95-97.

<sup>2</sup> ALINORM 99/3, párrs. 26-27.

<sup>3</sup> ALINORM 99/4, párr. 39.

<sup>4</sup> ALINORM 99/27, párrs. 6-9.



Se pueden descargar del sitio web del Codex ejemplos de distintos enfoques tomados por el Comité para agrupar productos afines en una sola norma general, a saber, (i) cuando el agrupamiento aborda un número limitado de productos, p. ej., frutas cítricas en conserva, frutas de hueso, etc. (ii) cuando el agrupamiento aborda un gran número de productos con la posibilidad de incluir a otros más en el futuro, p. ej., hortalizas en conserva, y (iii) cuando el agrupamiento abarca todos los productos incluidos en la categoría de alimentos, p. ej., confituras, jaleas y mermeladas, frutas y hortalizas encurtidas, etc.

### Ejemplos de la posible fusión de normas sobre frutas en conserva y frutas y hortalizas congeladas rápidamente

Frutas en conserva (normas restantes)		Frutas y hortalizas congeladas rápidamente (todas)	
		Frutas	Hortalizas
1. <a href="#">Frambuesas, en conserva</a>	<i>Frutas de baya, en conserva</i>	1. <a href="#">Fresas</a>	1. <a href="#">Guisantes (arvejas)</a>
2. <a href="#">Fresas, en conserva</a>			
3. <a href="#">Cóctel de frutas, en conserva</a>	<i>Ensalada de frutas, en conserva</i>	2. <a href="#">Frambuesas</a>	2. <a href="#">Espinaca</a>
4. <a href="#">Ensalada de frutas tropicales, en conserva</a>		3. <a href="#">Arándanos</a>	3. <a href="#">Puerros</a>
5. <a href="#">Peras, en conserva</a> (ya se revisó)	<i>Frutas, en conserva (no están reguladas por otras normas horizontales)<sup>5</sup></i>	4. <a href="#">Arándanos americanos</a>	4. <a href="#">Brécoles</a>
6. <a href="#">Piñas, en conserva</a>		5. <a href="#">Melocotones (duraznos)</a>	5. <a href="#">Coliflor</a>
7. <a href="#">Mangos, en conserva</a>			6. <a href="#">Coles de Bruselas</a>
			7. <a href="#">Frijoles verdes y frijolillos</a>
			8. <a href="#">Maíz en grano entero</a>
			9. <a href="#">Maíz en la mazorca</a>
			10. <a href="#">Zanahorias</a>
		<a href="#">Norma para los hongos comestibles y sus productos<sup>6</sup></a>	
		<a href="#">Patatas (papas) fritas<sup>7</sup></a>	

### Carga de trabajo y producto del trabajo (1998-2008)

El mandato del Comité estipula la elaboración de normas mundiales y textos afines para las frutas y hortalizas elaboradas, con exclusión de los zumos (jugos) de frutas y hortalizas y productos afines. Los principales grupos de frutas y hortalizas elaboradas regulados por este Comité son frutas y hortalizas en conserva, secas / desecadas y congeladas rápidamente.

El Comité ha celebrado seis reuniones consecutivas desde su reactivación, a saber, de la 19ª a la 24ª, con intervalos bienales, de 1998 a 2008. Durante estas reuniones, el producto principal del trabajo se relaciona con el agrupamiento y la actualización de las normas para las frutas y hortalizas en conserva y la finalización de varias normas originadas de comités coordinadores regionales (véase la tabla sobre el producto del trabajo).

<sup>5</sup> Véase la [Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados](#) (CODEX STAN 210-1999) en lo que atañe a este enfoque.

<sup>6</sup> Esta norma contiene disposiciones para hongos congelados rápidamente que pudieran considerarse para su inclusión en una norma para hortalizas congeladas rápidamente.

<sup>7</sup> Podría examinarse el hecho de si esta norma debiera ser una individual o incorporarse en una norma general para hortalizas congeladas rápidamente.

Debería examinarse la carga de trabajo del Comité durante los últimos años frente a los intervalos de las reuniones, los procedimientos de trabajo, p. ej., no hacer uso suficiente de grupos de trabajo lo cual ha resultado en largos debates de las normas en las reuniones plenarias, la conversión de normas regionales a normas mundiales, ya que éstas tomaron prioridad sobre la revisión de las normas existentes y no le permitieron al Comité examinar completamente las normas existentes en espera de revisión.

En su última reunión, el Comité acordó que el intervalo y la duración de las reuniones dependerían del acuerdo sobre el trabajo a realizarse en el futuro, y decidió retener el intervalo bienal de las reuniones siempre y cuando se mantuvieran los procedimientos de trabajo actualmente establecidos, es decir, grupos de trabajo electrónicos que trabajan entre reuniones con la posibilidad de reunirse antes de la reunión plenaria.<sup>8</sup> Se ha demostrado que este enfoque ha tenido éxito al acelerar la reciente finalización de normas para algunas frutas y hortalizas en conserva, ya que permite suficiente tiempo para tener debates entre reuniones e inmediatamente antes de la reunión plenaria y, por ende, permite que el debate en la reunión plenaria se concentre en cuestiones clave, lo que a su vez facilita el acuerdo y la finalización de las normas.

---

<sup>8</sup> ALINORM 09/32/27, párr. 113.

**CUESTIONARIO SOBRE EL ENFOQUE A TOMARSE PARA EL EXAMEN DE NORMAS DEL CODEX  
PARA ALGUNAS FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS<sup>9</sup>**

**Normas del Codex para las frutas en conserva (restantes)**

	<b>SÍ</b>	<b>NO</b>	<b>Justificación</b>
1. Las normas restantes del Codex para las frutas en conserva son irrelevantes para el comercio internacional y, por lo tanto, deberían ser revocadas.			
2. Las normas restantes del Codex para las frutas en conserva son relevantes para el comercio internacional y deberían permanecer en su estado actual.			
3. Las normas restantes del Codex para las frutas en conserva son relevantes para el comercio internacional y deberían revisarse:			
3.a Parcialmente			
3.b En su totalidad			
4. Si éstas debieran revisarse parcialmente, la revisión debería enfocarse en lo siguiente:			
4.a La actualización de las secciones que hacen referencia a los textos generales del Codex elaborados por los comités horizontales, p. ej., aditivos, contaminantes, higiene, etc.			
4.b Además de lo anterior, la revisión de algunas secciones con el propósito de actualizarlas y/o simplificarlas - indique qué secciones			
5. Si éstas debieran revisarse en su totalidad, la revisión debería en todo caso:			
5.a Mantener las normas como normas individuales			
5.b Explorar la posibilidad de agruparlas en relación con productos que compartan disposiciones comunes			
6. Si se agrupan las normas, una posibilidad podría ser:			
6.a Norma para frutas de baya en conserva			
6.b Norma para ensaladas de frutas en conserva			
6.c Norma para otras frutas en conserva (que no estén reguladas por otras normas para frutas en conserva)			
6.d Cualquier otra propuesta para la fusión de normas			
7. Cualquier otra observación que pudieran tener en relación con el enfoque que debiera tomarse para examinar las normas restantes del Codex para las frutas en conserva			

<sup>9</sup> Las normas del Codex y textos afines están disponibles para descargarse de: [http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp) al hacer clic sucesivamente en "Normas oficiales", "Normas oficiales del Codex", "Lista" o "Buscar".

**Normas del Codex para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente (todas)**

	<b>SÍ</b>	<b>NO</b>	<b>Justificación</b>
1. Las normas del Codex para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente son irrelevantes para el comercio internacional y, por lo tanto, deberían ser revocadas			
2. Las normas del Codex para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente son relevantes para el comercio internacional y deberían permanecer en su estado actual			
2. Las normas del Codex para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente son relevantes para el comercio internacional y deberían revisarse:			
3.a Parcialmente			
3.b En su totalidad			
4. Si éstas debieran revisarse parcialmente, la revisión debería enfocarse en lo siguiente:			
4.a La actualización de las secciones que hacen referencia a los textos generales del Codex elaborados por los comités horizontales, p. ej., aditivos, contaminantes, higiene, etc.			
4.b Además de lo anterior, la revisión de algunas secciones con el propósito de actualizarlas y/o simplificarlas - indique qué secciones			
5. Si éstas debieran revisarse en su totalidad, la revisión debería en todo caso:			
5.a Mantener las normas como normas individuales			
5.b Explorar la posibilidad de agruparlas en relación con productos que compartan disposiciones comunes			
6. Si se agrupan las normas, una posibilidad podría ser:			
6.a Norma para las hortalizas congeladas rápidamente			
6.b Norma para las frutas congeladas rápidamente			
6.c Cualquier otra propuesta para la fusión de normas			
7. Cualquier otra observación que pudieran tener en relación con el enfoque que debiera tomarse para examinar las normas del Codex para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente			

**ESTADO DE LOS TRABAJOS**  
**Producto del trabajo del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas**  
**(1998 - 2008)**

Normas revisadas de frutas y hortalizas elaboradas	Normas existentes de frutas y hortalizas elaboradas	Notas explicativas
Compota de manzanas, en conserva CODEX STAN 17-1981, rev. 2001	Compota de manzanas, en conserva CODEX STAN 17-1981	Revisada por el CCPFV en su 19ª y 20ª reunión (1998 y 2000). Adoptada como norma final por la CAC en su 24º período de sesiones (2001).
Peras, en conserva CODEX STAN 61-1981, rev. 2001	Peras, en conserva CODEX STAN 61-1981	Revisada por el CCPFV en su 19ª y 20ª reunión (1998 y 2000). Adoptada como norma final por la CAC en su 24º período de sesiones (2001).
Kimchi CODEX STAN 223-2001	-----	Elaborada por el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA). Finalización por el CCPFV como norma mundial. Debatida en la 20ª reunión del CCPFV (2000). Adoptada como norma final por la CAC en su 24º período de sesiones (2001).
Brotos de bambú, en conserva CODEX STAN 241-2003	-----	Elaborada por el CCASIA. Finalización por el CCPFV como norma mundial. Debatida en la 20ª y 21ª reunión del CCPFV (2000 y 2002). Adoptada como norma final por la CAC en su 26º período de sesiones (2003). <i>Propuesta para revisión con el objetivo de incluirla como un anexo en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (para adopción final por la CAC en su 32º período de sesiones, en julio de 2009)</i>
Productos acuosos de coco – crema de coco y leche de coco CODEX STAN 240-2003	-----	Elaborada por el CCASIA. Finalización por el CCPFV como norma mundial. Debatida en la 20ª y 21ª reunión del CCPFV (2000 y 2002). Adoptada como norma final por la CAC en su 26º período de sesiones (2003).
Frutas de hueso, en conserva CODEX STAN 242-2003	Melocotones (duraznos), en conserva CODEX STAN 14-1981 Ciruelas, en conserva CODEX STAN 59-1981 Albaricoques, en conserva CODEX STAN 129-1981 <i>Además, cerezas, en conserva</i>	El Comité, en su 19ª reunión (1998), decidió iniciar un trabajo sobre una norma general individual para regular las frutas de hueso, y examinó la norma en su 20ª y 21ª reunión (2000 y 2002). Adoptada como norma final por la CAC en su 26º período de sesiones (2003).
Líquidos de cobertura para las frutas en conserva, directrices CAC/GL 21-2003	Medios de cobertura, composición y etiquetado	Las disposiciones sobre medios de cobertura fueron simplificadas por el CCPFV en su 20ª y 21ª reunión (2000 y 2002). Adoptadas por la CAC en su 26º período de sesiones (2003).
Frutas y hortalizas, encurtidas CODEX STAN 260-2007	-----	Elaborada por el CCASIA. Finalización por el CCPFV como norma mundial. Debatida en la 20ª, 21ª, 22ª y 23ª reunión del CCPFV (2000, 2002, 2004 y 2006). Adoptada como norma final por la CAC en su 30º período de sesiones (2007).

Normas revisadas de frutas y hortalizas elaboradas	Normas existentes de frutas y hortalizas elaboradas	Notas explicativas
Tomates, en conserva CODEX STAN 13-1981, rev. 2007	Tomates, en conserva CODEX STAN 13-1981	El CCPFV, en su 19ª reunión (1998), acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma para los Tomates en Conserva. No pudo debatirse la norma en la 20ª y 21ª reunión (2000 y 2002) debido a la finalización de otras normas. La norma se examinó por primera vez en la 22ª reunión (2004), y se finalizó en la 23ª reunión (2006). Adoptada como norma final por la CAC en su 30º período de sesiones (2007).
Concentrado de tomate elaborado CODEX STAN 17-1981, rev. 2007	Concentrado de tomate elaborado CODEX STAN 17-1981	El CCPFV, en su 19ª reunión (1998), acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma para los Tomates en Conserva. No pudo debatirse la norma en la 20ª y 21ª reunión (2000 y 2002) debido a la finalización de otras normas. La norma se examinó por primera vez en la 22ª reunión (2004), y se finalizó en la 23ª reunión (2006). Adoptada como norma final por la CAC en su 30º período de sesiones (2007).
Algunos frutos cítricos, en conserva CODEX STAN 254-2007	Toronja ( <i>Citrus paradisi</i> ), en conserva CODEX STAN 15-1981 Mandarinas, en conserva CODEX STAN 68-1981 <i>Además, toronjas y naranjas dulces, en conserva</i>	El CCPFV, en su 19ª reunión (1998), acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma para los frutos cítricos en conserva. No pudo debatirse la norma en la 20ª y 21ª reunión (2000 y 2002) debido a la finalización de otras normas. La norma se examinó por primera vez en la 22ª reunión (2004), y se finalizó en la 23ª reunión (2006). Adoptada como norma final por la CAC en su 30º período de sesiones (2007).
Confituras, jaleas y mermeladas (proyecto)	Mermelada de agrios CODEX STAN 80-1981 Confituras (conservas de frutas) y jaleas CODEX STAN 79-1981 <i>Además, mermeladas sin frutos cítricos</i>	El CCPFV, en su 19ª reunión (1998), acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma para los frutos cítricos en conserva. No pudo debatirse la norma en las siguientes reuniones del Comité debido a la finalización de otras normas. La norma se examinó por primera vez en la 22ª reunión (2004), y se finalizó en la 24ª reunión (2008). Se propuso el proyecto de norma para su adopción final por la CAC en su 32º período de sesiones (2009).
Algunas hortalizas, en conserva (proyecto)	Espárragos, en conserva CODEX STAN 56-1981 Zanahorias, en conserva CODEX STAN 116-1981 Guisantes (arvejas) verdes, en conserva CODEX STAN 58-1981 Frijoles verdes y frijolillos CODEX STAN 16-1981 Guisantes (arvejas) maduros elaborados CODEX STAN 81-1981 Palmitos, en conserva	El CCPFV, en su 19ª reunión (1998), acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma para las Hortalizas en Conserva. No pudo debatirse la norma en las siguientes reuniones del Comité debido a la finalización de otras normas. La norma se examinó por primera vez en la 22ª reunión (2004), y se finalizó en la 24ª reunión (2008). Se propuso el proyecto de norma para su adopción final por la CAC en su 32º período de sesiones (2009).

Normas revisadas de frutas y hortalizas elaboradas	Normas existentes de frutas y hortalizas elaboradas	Notas explicativas
	CODEX STAN 144-1985 Maíz dulce, en conserva CODEX STAN 18-1981 <i>Además, el maíz enano (tierno) en conserva y las disposiciones generales sobre los medios de cobertura para las hortalizas en conserva</i>	

**Trabajo pendiente sobre la revisión de normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas  
(de 2010 en adelante)**

Frutas en conserva	Frutas y hortalizas congeladas rápidamente	Frutas y hortalizas secas / desecadas	Otras frutas y hortalizas elaboradas
1. Frambuesas, en conserva (CODEX STAN 60-1981)	1. Fresas, congeladas rápidamente (CODEX STAN 52-1981)	1. Albaricoques (CODEX STAN 130-1981)	1. Hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 38-1981)
2. Fresas, en conserva (CODEX STAN 62-1981)	2. Frambuesas, congeladas rápidamente (CODEX STAN 69-1981)	2. Hongos comestibles (CODEX STAN 39-1981)	2. Salsa picante de mango (CODEX STAN 160-1987)
3. Cóctel de frutas, en conserva (CODEX STAN 78-1981)	3. Arándanos, congelados rápidamente (CODEX STAN 76-1981)	3. Dátiles (CODEX STAN 143-1985)	
4. Ensalada de frutas tropicales, en conserva (CODEX STAN 99-1981)	4. Arándanos americanos, congelados rápidamente (CODEX STAN 103-1981)	4. Uvas pasas (CODEX STAN 67-1981)	
5. Peras, en conserva (CODEX STAN 61-1981, rev. 1-2001)	5. Melocotones (duraznos), congelados rápidamente (CODEX STAN 75-1981)	5. Pistachos, sin cáscara (CODEX STAN 133-1981)	
6. Piñas, en conserva (CODEX STAN 42-1981)	6. Guisantes (arvejas), congelados rápidamente (CODEX STAN 41-1981)		
7. <a href="#">Mangos, en conserva (CODEX STAN 159-1987)</a>	7. Espinaca, congelada rápidamente (CODEX STAN 77-1981)		
8. Castañas, en conserva (incluido el puré) (CODEX STAN 145-1985)	9. Puerros, congelados rápidamente (CODEX STAN 104-1981)		
	10. Brécoles, congelados rápidamente (CODEX STAN 110-1981)		
	11. Coliflor, congelada rápidamente (CODEX STAN 111-1981)		
	12. Coles de Bruselas, congeladas rápidamente (CODEX STAN 112-1981)		
	13. Frijoles verdes y frijolillos, congelados rápidamente (CODEX STAN 113-1981)		
	14. Maíz en grano entero, congelado rápidamente (CODEX STAN 132-1981)		

	15. Maíz en la mazorca, congelado rápidamente (CODEX STAN 133-1981)		
	16. <a href="#">Zanahorias</a> , congeladas rápidamente (CODEX STAN 140-1981)		
	17. Patatas (papas) fritas, congeladas rápidamente (CODEX STAN 114-1981)		
<b>CÓDIGOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE</b>			
1. Productos de frutas y hortalizas en conserva, código de prácticas de higiene (CAC/RCP 2-1969)			
2. Frutas desecadas, código de prácticas de higiene (CAC/RCP 3-1969)			
3. Coco desecado, código de prácticas de higiene (CAC/RCP 4-1971)			
4. Frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles, código de prácticas de higiene (CAC/RCP 5-1971)			
5. Nueces producidas por árboles, código de prácticas de higiene (CAC/RCP 6-1972)			