

## COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 9 del Programa

CX/PFV 14/27/11

Julio de 2014

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

27.<sup>a</sup> reunión

Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América,  
8 - 12 de septiembre de 2014

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS SECOS Y DESHIDRATADOS**

(Preparado por Brasil con asistencia del Secretariado del Codex)

**ANTECEDENTES**

1. El Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas es un organismo auxiliar de la Comisión del Codex Alimentarius cuya tarea consiste en elaborar normas y textos afines de alcance internacional para todo tipo de frutas y hortalizas elaboradas, como por ejemplo, los productos secos y deshidratados. El Comité reanudó su labor en 1998 con el fin de examinar las normas individuales para frutas y hortalizas elaboradas, a los efectos de determinar si era necesaria su revisión y, en su caso, valorar la posibilidad de simplificarlas y agruparlas en normas más horizontales para facilitar su aceptación por los miembros del Codex. Desde su restablecimiento, el Comité ha revisado una serie de normas relativas a las frutas y hortalizas en conserva y ha iniciado la revisión de las normas relativas a las hortalizas congeladas rápidamente, y la conversión de algunas normas regionales en mundiales. Este enfoque sigue la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius en el sentido de avanzar hacia normas horizontales y simplificadas para los productos siempre que sea posible, en lugar de elaborar normas detalladas individuales<sup>1</sup>.

2. En su 26.<sup>a</sup> reunión (octubre de 2012), el Comité tomó nota del estado de la revisión de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas y de la subsiguiente priorización del futuro trabajo para el examen del resto de las normas relativas a las frutas y hortalizas elaboradas, incluidos los productos secos y deshidratados. Asimismo, acordó que la Delegación de Brasil prepararía un documento de debate sobre las formas de abordar la normalización de los productos secos y deshidratados, incluyendo la posibilidad de contar con una norma general para estos productos<sup>2</sup>.

**ASPECTOS GENERALES DE LOS PRODUCTOS SECOS Y DESHIDRATADOS EN EL CODEX**

3. Existen algunas normas del Codex elaboradas por el CCPFV para productos secos/deshidratados, a saber, los albaricoques, los dátiles, las uvas pasas y los pistachos con cáscara. Todas se elaboraron a comienzos de la década de 1980, por lo que resulta apropiado examinarlas para determinar la necesidad de su revisión.

4. Estas normas, al igual que la generalidad de las normas del Codex para productos, se refieren al producto terminado y no establecen distinción alguna entre los procesos de secado que intervienen en su elaboración, sino que describen las características de calidad que debe tener el producto terminado para responder a la definición de ese producto.

5. Algunas de estas normas contemplan el añadido de ingredientes como azúcares o jarabes (uvas pasas, dátiles) o sal (pistachos con cáscara), mientras que otras se refieren sólo a los productos deshidratados sin elaboración ulterior ni ingredientes añadidos (albaricoques). Esta podría ser la situación de varios productos identificados como "frutas desecadas/deshidratadas" o "frutos secos", que podrían agruparse, sin mayores dificultades, en una sola norma para las "frutas desecadas/deshidratadas" o "frutos secos (nueces)".

<sup>1</sup> ALINORM 99/27, párrs. 6 y 9; ALINORM 01/27, párr.5; ALINORM 09/31/27, párr. 106; REP 11/PFV, párr. 109; REP13/PFV, párr.150; ALINORM 99/37, párr. 34.

<sup>2</sup> REP13/PFV, párrs. 153-154.

6. En estas normas no se contempla ningún proceso de elaboración ulterior que genere otros productos relacionados, como las frutas cristalizadas/glaseadas/confitadas, que pertenecen a una categoría distinta de la que se suele denominar “frutas desecadas/deshidratadas”, que están cubiertas por las normas vigentes del Codex para pistachos con cáscara y otras frutas desecadas/deshidratadas. En este sentido, la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) asigna diferentes categorías de alimentos y por lo tanto, distintas definiciones a las frutas desecadas/deshidratadas (04.1.2.2), a las frutas confitadas (04.1.2.7) y a otros tipos similares de frutas elaboradas que están comprendidas en la categoría de alimentos 04.1.2.

7. Sin embargo, puede haber situaciones en las que el proceso y los ingredientes utilizados den un producto final con características distintas de las que tienen los productos habitualmente asociados con las “frutas desecadas/deshidratadas”, por ejemplo, coco rallado o en copos, pieles/rollitos de fruta desecadas/deshidratadas, etc. Según su importancia para el comercio internacional, estos productos se podrían abordar por separado en normas individuales o en una norma separada para un (sub)grupo de productos. Si bien no constituyen exactamente el mismo caso, son ejemplos de lo anterior las normas del Codex para el puré de manzana en conserva, los cítricos en conserva o las frutas de hueso en conserva que tratan de productos con características singulares (puré de manzana) o comunes (frutas de hueso, cítricos, bayas) que requieren una norma individual o bien normas para subgrupos de productos que se distinguen de otras frutas en conserva. En ese sentido, la *Norma para el coco desecado* (CODEX STAN 177-1991) ya se puede considerar como una norma individual, en el caso de que una norma general para las frutas desecadas/deshidratadas incluyera productos similares a los que se describen en las normas individuales vigentes para las frutas desecadas/deshidratadas (albaricoques secos, dátiles, uvas pasas, etc.).

8. Cabe señalar que la definición de frutas desecadas/deshidratadas contenida en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) abarca una gama de productos más amplia que la que suelen incluir las normas del Codex para las frutas desecadas/deshidratadas, por ejemplo, rollitos de fruta, pero ello no implica que una norma para las “frutas desecadas/deshidratadas” deba incluir necesariamente todos los productos definidos en la categoría de alimentos 04.1.2.2. Este es el caso de la *Norma para algunas hortalizas en conserva* (CODEX STAN 297-2009), que se aplica básicamente a todas las hortalizas en conserva en salmuera, mientras que la categoría de alimentos 04.2.2.4 también se aplica a hortalizas en conserva en otros medios de cobertura. Lo mismo ocurre con la *Norma para el coco desecado*, cuyo ámbito de aplicación comprende el coco desecado pero que se refiere a la categoría de alimentos 04.1.2.2 en la sección sobre aditivos alimentarios.

9. Además de los productos ya mencionados, las frutas y hortalizas secas o desecadas/deshidratadas también comprenden las especias y las hierbas culinarias. Sin embargo, estos productos pertenecen al ámbito de trabajo del Comité sobre Especias y Hierbas Culinarias. La labor sobre los productos desecados/deshidratados como las legumbres y leguminosas es competencia del Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (actualmente aplazado *sine die*), por lo que un trabajo inmediato sobre legumbres y leguminosas no necesariamente se incluiría entre las prioridades del CCPFV para la normalización de los productos secos y desecados/deshidratados.

10. Las normas del Codex para productos, como las elaboradas por el CCPFV, deben garantizar la calidad e inocuidad del producto con el fin de alcanzar los objetivos principales del Codex, que son proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Las disposiciones pertinentes sobre inocuidad, como las relativas a contaminantes (por ejemplo, micotoxinas), plaguicidas e higiene, se incluyen mediante referencias a los textos correspondientes elaborados por los comités horizontales, como los Comités sobre Contaminantes de los Alimentos, Residuos de Plaguicidas, Higiene de los Alimentos, etc.

11. Los aspectos nutricionales relacionados, por ejemplo, con el contenido de azúcar o de sal se podrían considerar teniendo en cuenta la “Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud”, y podrían incluirse, por ejemplo, en la sección de etiquetado o en otras secciones pertinentes de la norma. Hasta ahora, el CCPFV sólo se ha ocupado de productos estándar. Por ejemplo, la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CODEX STAN 296-2009) excluye de su ámbito de aplicación los productos para regímenes especiales, los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar, o aquellos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce, como el azúcar, los jarabes, la miel, etc., han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.

12. En vista de lo anterior, el Comité podría ocuparse principalmente de los productos secos y desecados/deshidratados que están comprendidos en su mandato, concentrándose en los factores de composición/calidad y en las disposiciones sobre etiquetado que resulten esenciales para proteger a los consumidores de las prácticas engañosas. En este marco, el Comité podría comenzar por los productos secos y desecados/deshidratados a los que se suele llamar o identificar como frutas “desecadas/deshidratadas” u hortalizas “desecadas/deshidratadas”, como los frutos secos (nueces) o las frutas desecadas/deshidratadas sin elaboración ulterior o cuya elaboración ulterior se limita a ciertos procesos como el añadido de azúcar o la salazón pero sin generar productos distintos, como los asociados con las pieles/rollitos de frutas desecadas/deshidratadas y productos del mismo tipo. Esta tarea podría realizarse teniendo en cuenta las actuales políticas relacionadas con la reducción del consumo de sal y de azúcar destinadas a disminuir el riesgo de enfermedades no transmisibles. De este modo, se podría facilitar el examen y la actualización de las normas vigentes del Codex para los productos secos y desecados/deshidratados (por ejemplo, los pistachos con cáscara, los albaricoques, los dátiles y las uvas pasas) y se podrían incluir otros frutos secos (nueces) y frutas desecadas/deshidratadas de importancia para el comercio internacional.

## IMPORTANCIA DE LOS PRODUCTOS SECOS Y DESECADOS/DESHIDRATADOS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL

13. Los frutos secos (nueces) y las frutas y hortalizas desecadas/deshidratadas constituyen un grupo de productos creciente y variado, con atractivo comercial y un importante comercio internacional. De acuerdo con la FAOSTAT, los valores de exportación de los frutos secos (nueces) y de las frutas y hortalizas desecadas/deshidratadas son los que se recogen en la Tabla 1. Los productos más importantes son los anacardos, los pistachos con cáscara, las hortalizas desecadas/deshidratadas y las uvas pasas.

14. De 2010 a 2011 se incrementaron los valores de exportación de la mayoría de los productos enumerados (Tabla 1). El mayor aumento correspondió al coco desecado<sup>3</sup> (51%).

15. De 2010 a 2011 disminuyó el comercio de tres productos: los higos secos (-11%), los pistachos con cáscara (-4%) y las ciruelas pasas (-1%). Sin embargo, según la Tabla 1, esto puede atribuirse a una fluctuación estacional, si se comparan las variaciones de 2008 a 2010 y de 2009 a 2011 en los valores exportados de los higos secos (incremento del 4% y 8%, respectivamente) y de los pistachos con cáscara (incremento del 21% y 33%, respectivamente). Hubo un período en que las ciruelas pasas no registraron esta tendencia pero, al igual que los pistachos con cáscara, se las considera un cultivo de fructificación alternada<sup>4</sup>, con un alto rendimiento en un año determinado y un bajo rendimiento al siguiente. Además, según la literatura<sup>4</sup>, la fluctuación estacional de los higos secos puede estar relacionada con la poda y con las variedades utilizadas.

**Tabla 1: Valores de exportación de frutos secos y frutas y hortalizas desecadas/deshidratadas a nivel mundial (en miles de dólares)**

Total mundial	año	variación%					
		Producto	2008*	2009*	2010*	2011*	2010/2011
		Nueces de anacardo sin cáscara	2 157 530	1 980 965	2 291 823	3 034 312	24%
		Pistachos con cáscara	2 070 321	1 702 390	2 629 924	2 525 773	-4%
		Hortalizas deshidratadas	1 531 625	1 486 404	1 823 402	2 120 275	14%
		Uvas pasas	1 319 394	1 298 502	1 690 194	1 887 072	10%
		Avellanas sin cáscara	1 049 411	1 001 937	1 161 068	1 450 429	20%
		Nueces de nogal sin cáscara	900 029	833 569	1 062 557	1 418 177	25%
		Frutas desecadas/deshidratadas	833 555	793 873	892 713	1 236 713	28%
		Dátiles	686 096	571 343	775 596	902 201	14%
		Cocos desecados	478 568	338 352	350 038	717 203	51%
		Almendras sin cáscara	473 099	547 197	559 444	627 472	11%
		Ciruelas pasas	527 532	469 693	485 380	478 409	-1%
		Albaricoques secos	404 493	349 812	429 473	450 268	5%
		Higos secos	283 087	242 859	293 571	263 685	-11%
		Nueces del Brasil sin cáscara	133 415	114 962	153 310	242 515	37%

\* = Total; puede incluir datos oficiales, semioficiales o estimados.

FAOSTAT | © División Estadística de la FAO 2014 | 17 de julio de 2014

16. La Tabla 2 ilustra la distribución del comercio mundial de las siete frutos secos (nueces) y frutas desecadas/deshidratadas más importantes (por sus valores de exportación) y muestra, en general, que provienen de regiones muy diversas y constituyen categorías de frutas y hortalizas elaboradas significativas para el comercio internacional.

<sup>3</sup> La norma Codex Stan 177-1991 para el coco desecado fue revisada por el CCPFV en 2010.

<sup>4</sup> Pruning Fruit and Nut Trees - Micke, W. *et al*, LEAFLET No. 21171, Division of Agricultural Sciences, UNIVERSIDAD DE CALIFORNIA

Tabla 2: Cantidades exportadas de frutos secos y frutas y hortalizas desecadas/deshidratadas a nivel mundial (en toneladas)

Almendras sin cáscara		Nueces de anacardo sin cáscara		Pistachos con cáscara		Nueces de nogal sin cáscara	
país	2011	país	2011	país	2011	país	2011
EE.UU.	450 551	Vietnam	178 500	Irán	130 137	EE.UU.	81 162
España	62 081	India	133 400	EE.UU.	105 890	Ucrania	27 371
China	24 496	Brasil	26 302	China	69 139	Chile	8 931
Australia	16 371	Tanzanía	17 158	Siria	2 441	China	8 533
Alemania	9 719	Indonesia	4 054	Grecia	1 504	India	5 393
Bélgica	8 932	Mozambique	3 464	Turquía	1 160	Turquía	3 702
Chile	8 800	Burkina Faso	2 797	España	1 155	UE(27) ex. int.	3 528
Italia	6 500	Côte d'Ivoire	1 490				
Turquía	5 706						
otros	46 522	otros	48 947	otros	49 961	otros	48 141
<b>Total mundial</b>	<b>627 472</b>	<b>Total mundial</b>	<b>416 112</b>	<b>Total mundial</b>	<b>361 387</b>	<b>Total mundial</b>	<b>186 761</b>
Uvas pasas		Dátiles		Albaricoques secos			
país	2011	país	2011	país	2011		
Turquía	214 086	Irak	138 437	Turquía	90 321		
EE.UU.	148 538	Pakistán	113 358	Uzbekistán	9 407		
Irán	112 577	Irán	112 030	EE.UU.	1 514		
Chile	70 245	Túnez	86 910	Francia	1 441		
China	48 717	Arabia Saudita	77 795	Irán	879		
Argentina	29 287	Emiratos Árabes Unidos	51 214	China	593		
Grecia	29 031	Argelia	28 143	Italia	527		
Afganistán	28 406	Egipto	23 792	Pakistán	423		
Uzbekistán	26 882	Israel	14 610	Argentina	237		
Sudáfrica	16 823						
otros	75 390	otros	64 105	otros	20 008		
<b>Total mundial</b>	<b>799 982</b>	<b>Total mundial</b>	<b>710 394</b>	<b>Total mundial</b>	<b>125 350</b>		

FAOSTAT | © División Estadística de la FAO 2014 | 17 de julio de 2014

17. El secado de las frutas y hortalizas frescas suele considerarse una tecnología promocional “de bajo costo” para reducir la pobreza y promover el desarrollo y es una forma adecuada y viable de incrementar los ingresos de los agricultores y prolongar la duración en almacén de los productos agrícolas. Esta práctica figura entre los métodos de elaboración que la FAO recomienda utilizar a los pequeños productores poco después de la cosecha de frutas y hortalizas frescas<sup>5,6</sup>. También se asocia con una industria en expansión en el marco de una cadena compleja que va desde las explotaciones agrícolas (por ejemplo, las almendras y los higos secos) o campos de extracción (por ejemplo, las nueces del Brasil y algunas bayas) hasta la mesa del consumidor.

18. Las normas de la CEPE<sup>7</sup> incluyen otros frutos secos (nueces) y frutas y hortalizas desecadas/deshidratadas de interés: las nueces de macadamia, los piñones, las manzanas desecadas/deshidratadas, los mangos desecados/deshidratados, los melocotones (duraznos) desecados/deshidratados, las peras desecadas/deshidratadas y los tomates desecados/deshidratados. Otras frutas desecadas/deshidratadas, como los bananos (plátanos) desecados/deshidratados y las bayas desecadas/deshidratadas (por ejemplo, los arándanos y las fresas) cuentan con un mercado regional pero que está creciendo a nivel mundial.

<sup>5</sup> Fruit and vegetable processing - FAO AGRICULTURAL SERVICES BULLETIN No.119 (ISBN 92-5-103657-8).

<sup>6</sup> Preparing fruits and vegetables, en <http://www.fao.org/english/newsroom/focus/2003/fruitveg4.htm>

<sup>7</sup> Las normas de la CEPE sobre productos secos y deshidratados pueden consultarse en <http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/ddp-standards.html>

19. A efectos de simplificar el análisis y tomar en consideración el Objetivo estratégico 1.1.1 del Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019 que consiste en aplicar sistemáticamente los criterios para la toma de decisiones y el establecimiento de prioridades en los comités con el fin de garantizar que las normas y las áreas de trabajo de prioridad más alta progresen a un ritmo adecuado, se presenta en la Tabla 3 un enfoque horizontal para la elaboración de las normas del Codex, en el que los frutos secos (nueces) y frutas y hortalizas desecadas/deshidratadas ya enumeradas se dividen en cuatro grupos.

20. No se incluyeron en la lista los pimientos desecados/deshidratados ni las cebollas desecadas/deshidratadas, al considerar que sigue pendiente la decisión del CCPFV respecto a si el pimentón está o no contenido en el plan de trabajo del Comité<sup>8</sup>.

**Tabla 3: Grupos de frutos secos (nueces) y frutas y hortalizas desecadas/deshidratadas de interés**

Grupo I – Frutos secos (nueces)	Avellanas sin cáscara; nueces de nogal sin cáscara; nueces de anacardo sin cáscara; pistachos con cáscara; almendras sin cáscara; nueces del Brasil sin cáscara; nueces de macadamia; piñones
Grupo II - Frutas desecadas/deshidratadas	Uvas pasas; ciruelas pasas; albaricoques; higos; dátiles; manzanas; mangos; melocotones (duraznos); peras; bananos (plátanos); arándanos; fresas
Grupo III - Hortalizas desecadas/deshidratadas	Tomates
Grupo IV - Otros	Cocos desecados, pieles/rollitos de frutas desecadas/deshidratadas y productos similares

21. La Tabla 3 presenta un enfoque horizontal con miras a la elaboración de normas generales para los Grupos I, II y III, con la inserción de anexos específicos para los diferentes productos enumerados de ser necesario, así como la futura incorporación de otros anexos en función de un análisis a realizar caso por caso.

22. En esta tabla se indica al Comité cuáles son los productos secos y desecados/deshidratados más importantes en el comercio internacional que podrían ser normalizados por el CCPFV a través de normas individuales o generales, a saber:

- (i) si el Comité desea dedicarse a la elaboración de normas generales, sería adecuado comenzar con los frutos secos (nueces) y frutas desecadas/deshidratadas, seguidas de las hortalizas desecadas/deshidratadas; en ese caso, deberían priorizarse los productos de los Grupos I y II.
- (ii) si el Comité desea dedicarse a la elaboración de normas individuales, también es preferible ocuparse de los frutos secos (nueces) y las frutas desecadas/deshidratadas y, entre ellas, en base a las Tablas 1 y 2, de las nueces de anacardo y los pistachos con cáscara (nueces) y de las uvas pasas y los dátiles (frutas desecadas/deshidratadas), que son las más importantes por su valor, volumen y distribución a nivel mundial.

## NORMALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS SECOS Y DESHIDRATADOS EN EL CCPFV

### CONSIDERACIONES, CONCLUSIONES Y PREGUNTAS PARA EL CCPFV

23. El Comité podría considerar la posibilidad de prestar una atención especial a la labor sobre los productos secos y desecados/deshidratados, en vista de la finalización de la labor relativa a la mayoría de las normas para las frutas y hortalizas en conserva, la finalización de la norma para hortalizas congeladas rápidamente y el resto del trabajo sobre algunas normas para las frutas congeladas rápidamente, las bayas en conserva, las ensaladas de frutas en conserva y sobre las normas individuales para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva y la salsa picante de mango.

24. En caso de que se realice el trabajo sobre los productos secos y desecados/deshidratados, el Comité podría considerar las siguientes formas de abordarlo:

- (i) limitar la revisión a las normas individuales vigentes para los pistachos con cáscara y frutas desecadas/deshidratadas (es decir, albaricoques, dátiles y uvas pasas) y realizar una labor ulterior si los miembros u organizaciones observadoras del Codex lo solicitaran (es decir, normas individuales para diversas frutos secos (nueces), frutas desecadas/deshidratadas y hortalizas desecadas/deshidratadas).

<sup>8</sup> CX/PFV 14/27/2

Este enfoque podría no estar en consonancia con la actual tendencia del Codex a elaborar normas inclusivas siempre que sea posible.

O bien

- (ii) abordar la normalización de los productos secos y desecados/deshidratados desde un enfoque más integral y sistemático; limitar la tarea a los productos secos y deshidratados descritos en los párrafos 12 y 15 y analizar la posibilidad de elaborar normas generales para los “frutos secos (nueces)”, las “frutas desecadas/deshidratadas” y posiblemente las “hortalizas desecadas/ deshidratadas”, identificando las disposiciones comunes en el cuerpo de la norma y las disposiciones específicas en los anexos, según un planteamiento similar al utilizado para la normalización de las frutas en conserva, las hortalizas en conserva y las hortalizas congeladas rápidamente.

Dicha tarea podría limitarse a los productos secos y desecados/deshidratados de mayor importancia para el comercio internacional, con la posibilidad de incluir otros “frutos secos (nueces)”, “frutas desecadas/deshidratadas” u “hortalizas desecadas/ deshidratadas” en el futuro si un miembro u organización observadora del Codex así lo solicitaran.

Este planteamiento está en consonancia con la actual tendencia del Codex a elaborar normas inclusivas y con la labor ya realizada en este sentido por el CCPFV sobre ciertos grupos de productos, como las frutas y hortalizas en conserva y las hortalizas congeladas rápidamente.

25. Si se realiza el trabajo sobre los productos secos y deshidratados de acuerdo con el 2.º planteamiento, el Comité también podría considerar lo siguiente:

- (i) si el ámbito de aplicación de la norma debe limitarse a los frutos secos (nueces), las frutas desecadas/deshidratadas y, posiblemente, hortalizas desecadas/deshidratadas que se ofrecen para su consumo directo (como tales o como ingredientes), inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario, sin elaboración ulterior, por ejemplo, salazón, añadido de azúcar, aromatización o tostado, o
- (ii) si el ámbito de aplicación de la norma debe limitarse a los frutos secos (nueces), las frutas desecadas/deshidratadas y, posiblemente, hortalizas desecadas/deshidratadas que se ofrecen para su consumo directo (como tales o como ingredientes), inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario, con elaboración ulterior, por ejemplo, salazón, añadido de azúcar, aromatización o tostado, siempre que estas prácticas puedan incluirse (fácilmente) en la misma norma y no generen productos distintos, como pieles/rollitos de frutas, o
- (iii) si el ámbito de aplicación de la norma debe limitarse a los frutos secos (nueces), las frutas desecadas/deshidratadas y, posiblemente, hortalizas desecadas/deshidratadas que se ofrecen para su consumo directo (como tales o como ingredientes), inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario, sin elaboración ulterior, por ejemplo, salazón, añadido de azúcar, aromatización o tostado. Sin embargo, para ciertos productos secos y deshidratados, estos procesos de elaboración podrían incluirse en los anexos específicos a la norma general, siempre y cuando resultara precedente o necesario.
- (iv) Al margen de la decisión que se tome respecto de los puntos (i), (ii) y (iii), si los frutos secos (nueces) y las frutas mencionadas en el párrafo 22 pueden constituir el punto de partida de la labor relativa a las normas para los productos secos y desecados/deshidratados.

26. Además, el Comité podría considerar la posibilidad de elaborar un conjunto separado de normas (para grupos de productos o productos independientes) cuando ciertas tecnologías que se aplican a la misma materia prima generen diferentes productos deshidratados, por ejemplo, pieles/rollitos de frutas desecadas/deshidratadas, frutas ralladas o en copos, etc. y, en tal caso, si debería darse a estos productos igual, mayor o menor prioridad que a los frutos secos (nueces), las frutas desecadas/deshidratadas y las hortalizas desecadas/deshidratadas que no sufren elaboración ulterior o en las que esta última se limita a ciertos procesos como el añadido de azúcar o la salazón.