



## 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

Del 8 al 12 de septiembre de 2014

### ESTADO DE LOS TRABAJOS SOBRE LA REVISIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

(Preparado por el Secretariado del Codex)

#### Introducción

1. Esta información se presenta como un documento de referencia con el fin de proporcionar al Comité una actualización sobre el estado de los trabajos sobre la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas. Y procura orientar al Comité en la planificación de trabajos futuros en lo que respecta a la revisión de las normas para frutas y hortalizas elaboradas pendientes, así como el encargo en el desarrollo de nuevas normas.

#### Productividad del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas en relación con la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

2. Desde el re establecimiento del Comité en el año 1998, el CCPFV ha venido revisando y agrupando a las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas existentes, en normas más generales y horizontales, cuando ha sido posible. Estos trabajos han sido realizados principalmente en la revisión de las normas para frutas y hortalizas en conserva. También se han realizado algunos trabajos sobre la conversión de normas regionales a normas internacionales. Sin embargo, el enfoque principal de los trabajos se ubica en la finalización del examen y revisión de las normas individuales para frutas y hortalizas elaboradas, actuales.

3. Durante su 25.<sup>a</sup> reunión, el Comité consideró el informe del grupo de trabajo sobre prioridades, respecto a cómo proceder en relación a los trabajos futuros sobre otras normas para frutas y hortalizas elaboradas y acordó dar prioridad a los trabajos sobre el desarrollo de dos normas del Codex, una para algunas frutas en conserva y la otra sobre algunas hortalizas congeladas rápidamente.<sup>1</sup>

4. Durante su 26.<sup>a</sup> reunión, el Comité examinó el estado de los trabajos sobre la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas pero decidió no tomar ninguna acción en visto de los trabajos en curso sobre la revisión de las normas individuales remanentes para frutas en conserva, las normas existentes para las hortalizas congeladas rápidamente, el nuevo trabajo sobre la conversión de la norma regional para los productos de ginseng en una norma internacional y otras cuantas cuestiones pendientes relativas a los medios de cobertura, los aditivos alimentarios y los métodos de análisis en algunas frutas y hortalizas procesadas que deberían finalizarse en la presente reunión del CCPFV.<sup>2</sup>

5. En la actualidad la norma para algunas frutas en conserva agrupa a normas individuales para mangos, peras y piña en conserva, y la estructura con las disposiciones generales es aplicable a todas las frutas en conserva, seguida de anexos que abordan temas específicos relativos a los productos individuales, lo que en un futuro pudiera permitir la adición de nuevas frutas en conserva. Este enfoque también es consistente con aquel tomado para el desarrollo de Normas para algunas hortalizas en conserva.

6. El desarrollo de una Norma del Codex para algunas frutas en conserva resultaría en un menor número de de normas de frutas en conserva, por ej., frutos de baya en conserva, ensaladas de fruta en conserva (mezcla de frutas), etc., y muy pocas normas en conserva específicas, por ej., castañas y puré de castaña en conserva, salsa picante de mango, etc., para el examen y consiguiente revisión por parte del Comité, si así fuera apropiado.

7. La Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente también sigue el enfoque tomado en el desarrollo de las normas para algunas frutas en conserva y algunas hortalizas en conserva y está compuesta de once anexos específicos para algunas hortalizas congeladas rápidamente.

<sup>1</sup> REP11/PFV, párrafos 116-177. REP11/CAC, Apéndice VI.

<sup>2</sup> REP13/PFV, párrafo 153.

8. El desarrollo de esta Norma concluirá los trabajos sobre la revisión de las normas individuales actuales para hortalizas congeladas rápidamente (consulte el Anexo sobre la productividad del CCPFV entre los años 1998 y 2010).

### **Trabajos pendientes sobre el examen y/o revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.**

#### Frutas en conserva y frutas congeladas rápidamente, pendientes

9. Durante el 25.ª reunión del Comité, se señaló que la propuesta del grupo de trabajo sobre prioridades de normalización para con respecto a la priorización de trabajos futuros sobre el desarrollo de normas para frutos de bayas en conserva, frutas congeladas rápidamente y frutas mixtas en conserva seguiría luego de que se terminaran los trabajos para las normas sobre algunas frutas en conserva y algunas hortalizas congeladas rápidamente.<sup>3</sup>

10. Con base en los resultados del 25.ª reunión, tal vez el Comité deseara reflexionar sobre la pertinencia de proseguir con el desarrollo de algunas o todas las normas listadas en el párrafo 8.

11. Al considerar el trabajo futuro sobre el desarrollo de normas horizontales para estos productos, el Comité tal vez quisiera reflexionar sobre lo siguiente:

- Frutos de bayas en conserva: Si esta revisión debería tratar sólo a las normas individuales existentes para ciertas bayas en conserva, o si pudiera existir la oportunidad de incluir otros frutos de bayas pertinentes en el desarrollo de una norma horizontal más integral para estos productos.
- Frutas congeladas rápidamente: Se aplica la misma consideración presentada para los frutos de bayas en conserva.
- Frutas mixtas en conserva: Parece que el comercio internacional está bien definido para las ensaladas de frutas tropicales en conserva y los cócteles de frutas en conserva, sin embargo tal vez el Comité deseara considerar, si en la actualidad existen otros tipos de combinaciones de frutas mixtas en el comercio internacional, para incluirlos en esta norma.

#### Otras frutas elaboradas

12. El Comité tal vez quisiera considerar cómo abordar la revisión de las normas restantes para: castañas y puré de castañas en conserva, salsa picante de mango y pepinos encurtidos.<sup>4</sup>

13. El ámbito de aplicación de la norma Codex para frutas y hortalizas encurtidas excluye específicamente a los pepinos encurtidos. El Comité tal vez quisiera considerar la prioridad para examinar esta norma y así determinar la necesidad de su revisión.

14. En lo que respecta a la salsa picante de mango, el Comité tal vez quisiera considerar la posibilidad de desarrollar una norma general para salsas picantes que cubra a las frutas y hortalizas ya sea juntas o separadas. Un enfoque alternativo podría ser la revisión de la norma de salsa picante de mango, entendiendo que si se desarrollara una norma para salsas picantes, entonces se seguiría el enfoque tomado para las normas sobre algunas hortalizas en conserva.

#### Otras hortalizas elaboradas

15. El Comité tal vez quisiera considerar cómo abordar la revisión de las normas para hongos y productos de hongos comestibles, y la norma para hongos desecados comestibles y determinar si podrían combinarse en una sola norma general para hongos y productos de hongos o si deberían permanecer separadas y la revisión de la norma para hongos desecados debería hacerse bajo el marco de trabajo de la revisión de las normas para productos secos o desecados.

#### Productos secos o desecados

16. Estos productos se examinan en el documento CX/PFV 14/27/11 (Tema 9 del programa).

#### Código de prácticas de higiene

17. Existen varios códigos de prácticas de higiene cuya revisión ha sido realizada por el Comité sobre higiene de los alimentos, por ej., el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas en conserva, el Código de prácticas de higiene para frutas desecadas, el Código de prácticas de higiene para el coco desecado, el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas deshidratadas inclusive los hongos comestibles, el Código de prácticas de higiene para las nueces de árboles, etc. Estos códigos se han incluido el programa de trabajos futuros del CCFH.<sup>5</sup> El CCFH también está actualmente trabajando en un Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad que podría incluir algunos de los productos mencionados más arriba. Por ello, no es necesario que el Comité sobre frutas y hortalizas elaboradas tome acción alguna en relación a la revisión de estos códigos.

18. El cuadro a continuación muestra los trabajos pendientes sobre las normas individuales del Codex actuales, para frutas y hortalizas elaboradas.

<sup>3</sup> REP11/PFV, párrafos 112.

<sup>4</sup> Las normas Codex pueden descargarse en: <http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>. Las normas Codex para frutas y hortalizas elaboradas también están disponibles en: <http://www.codexalimentarius.org/committees-task-forces/en/?provide=committeeDetail&idList=12>

<sup>5</sup> REP14/FH, Apéndice VIII

**Trabajos pendientes sobre las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y ejemplos de las normas que pudieran consolidarse.**

<b>Frutas en conserva</b>	
1. Frambuesas, en conserva	<i>Frutos de bayas, en conserva.</i>
2. Fresas, en conserva	
1. Cóctel de frutas, en conserva	<i>Ensalada de frutas, en conserva</i> <i>Frutas mixtas en conserva</i>
3. Ensalada de frutas tropicales, en conserva	
<b>Frutas congeladas rápidamente</b>	
4. Fresas	<i>Frutas congeladas rápidamente</i>
5. Frambuesas	
6. Arándanos americanos	
7. Moras	
8. Melocotones (duraznos)	
<b>Frutas y hortalizas variadas elaboradas</b>	
9. Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)	
10. Castañas y puré de castañas en conserva	
11. Salsa picante de mango	
12. Hongos y productos de hongos comestibles	
<b>Productos secos o desecados (frutas u hortalizas)</b>	
13. Albaricoques	
14. Hongos, comestibles desecados	
15. Dátiles	
16. Pistachos	
17. Uvas pasas	

**Conclusión**

19. Con base en la información y consideraciones anteriores, se invita a que el Comité estudie sus trabajos para la próxima sesión y de ser posible elabore la planificación de los trabajos futuros con vista a la finalización del examen y revisión de las normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes.

**ANEXO**  
**SITUACIÓN DE LOS TRABAJOS**

**Productividad del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas (1998 AL 2010).**

Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas	Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes	Notas aclaratorias
Puré de manzanas, en conserva CODEX STAN 17-1981	Puré de manzana, en conserva CODEX STAN 17-1981	Revisada por el CCPFV en sus 19. <sup>a</sup> y 20. <sup>a</sup> reuniones (1998 y 2000). Adoptada como norma final, por el 24. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2001). El CCPFV enmendó la norma en su 26. <sup>a</sup> reunión (2012) para incluir disposiciones para métodos de análisis. La CAC en su 36. <sup>o</sup> periodo de sesiones (2013) adoptó la enmienda.
Peras, en conserva CODEX STAN 61-1981	Peras, en conserva CODEX STAN 61-1981	Revisada por el CCPFV en sus 19. <sup>a</sup> y 20. <sup>a</sup> reuniones (1998 y 2000). Adoptada como norma final, por el 24. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2001).
Kimchi CODEX STAN 223-2001	----	Desarrollada por CCASIA. Finalizada como una norma internacional por el CCPFV. Debatida durante la 20. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2000). Adoptada como norma final, por el 24. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2001).
Brotos de bambú, en conserva CODEX STAN 241-2003	----	Desarrollada por CCASIA. Finalizada como una norma internacional por el CCPFV. Debatida durante las 20. <sup>a</sup> y 21. <sup>a</sup> reuniones del CCPFV (2000). Adoptada como norma final, por el 26. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2003). Revisada como una norma individual, ya que el ámbito de aplicación de la Norma para algunas hortalizas en conserva excluye a aquellas hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre, mientras que la Norma para retoños de bambú se refiere a los retoños de bambú en medios de cobertura con o sin fermentación. La revisión tiene el objeto de incluir disposiciones para el medio de cobertura y otras disposiciones importantes que se aplican comúnmente a las normas para hortalizas en conserva. Se acordó su revisión durante la 24. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2008) y se finalizó durante la 25. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2010) para su adopción final por el 34. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2011).
Productos acuosos de coco: crema y leche de coco CODEX STAN 240-2003	----	Desarrollada por CCASIA. Finalizada como una norma internacional por el CCPFV. Debatida durante las 20. <sup>a</sup> y 21. <sup>a</sup> reuniones del CCPFV (2000 y 2002). Adoptada como norma final, por el 26. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2003).

Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas	Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes	Notas aclaratorias
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 de las cerezas, en conserva</i>	Durante su 19. <sup>a</sup> reunión (1998), el Comité decidió iniciar los trabajos sobre una norma general individual que abarque a los frutos con hueso, y la sometió a la consideración durante sus 20. <sup>a</sup> y 21. <sup>a</sup> reuniones (2000 y 2002). Adoptada como norma final, por el 26. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2003).
Medios de cobertura para las frutas en conserva, directrices CAC/GL 21-2003	Medios de cobertura, composición y etiquetado	Las disposiciones para los medios de cobertura fueron simplificadas durante las 20. <sup>a</sup> y 21. <sup>a</sup> reuniones del CCPFV (2000 y 2002). Adoptadas por el 26. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2003). EL CCPFV enmendó las disposiciones para los medios de cobertura en su 26. <sup>a</sup> reunión (2012) para incluir una referencia al envasado ordinario. La CAC en su 36. <sup>o</sup> periodo de sesiones (2013) adoptó la enmienda.
Frutas y hortalizas, encurtidas CODEX STAN 260-2007	----	Desarrollada por CCASIA. Finalizada como una norma internacional por el CCPFV. Debatida durante las 20. <sup>a</sup> , 21. <sup>a</sup> , 22. <sup>a</sup> y 23. <sup>a</sup> reuniones del CCPFV (2000, 2002, 2004, 2006). Adoptada como norma final, por el 30. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2007).
Tomates, en conserva CODEX STAN 13-1981	Tomates, en conserva CODEX STAN 13-1981	El CCPFV acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para tomates en conserva durante su 19. <sup>a</sup> reunión (1998). La Norma no pudo ser debatida en las 20. <sup>a</sup> y 21. <sup>a</sup> reuniones (2000 y 2001) debido a la finalización de otras normas. Esta Norma fue considerada por primera vez durante la 22. <sup>a</sup> reunión (2004) y finalizada durante la 23. <sup>a</sup> reunión (2006). Adoptada como norma final, por el 30. <sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2007). El CCPFV enmendó la norma en su 26. <sup>a</sup> reunión (2012) para incluir disposiciones revisadas para los aditivos alimentarios. La CAC en su 36. <sup>o</sup> periodo de sesiones (2013) adoptó la enmienda.

Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas	Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes	Notas aclaratorias
<p>Tomates elaborados concentrados CODEX STAN 57-1981</p>	<p>Tomates elaborados concentrados CODEX STAN 17-1981</p>	<p>El CCPFV acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para tomates en conserva durante su 19.<sup>a</sup> reunión (1998). La Norma no pudo ser debatida en las 20.<sup>a</sup> y 21.<sup>a</sup> reuniones (2000 y 2001) debido a la finalización de otras normas. Esta Norma fue considerada por primera vez durante la 22.<sup>a</sup> reunión (2004) y finalizada durante la 23.<sup>a</sup> reunión (2006). Adoptada como norma final, por el 30.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2007). El CCPFV enmendó la norma en su 26.<sup>a</sup> reunión (2012) para incluir disposiciones revisadas para los aditivos alimentarios. La CAC en su 36.<sup>o</sup> periodo de sesiones (2013) adoptó la enmienda.</p>
<p>Algunos frutos cítricos, en conserva CODEX STAN 254-2007</p>	<p>Pomelos, en conserva CODEX STAN 15-1981 Mandarina, en conserva CODEX STAN 68-1981 <i>Además los pomelos y las naranjas dulces, en conserva.</i></p>	<p>El CCPFV acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para frutas cítricas en conserva durante su 19.<sup>a</sup> reunión (1998). La Norma no pudo ser debatida en las 20.<sup>a</sup> y 21.<sup>a</sup> reuniones (2000 y 2001) debido a la finalización de otras normas. Esta Norma fue considerada por primera vez durante la 22.<sup>a</sup> reunión (2004) y finalizada durante la 23.<sup>a</sup> reunión (2006). Adoptada como norma final, por el 30.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2007). El CCPFV enmendó la norma en su 26.<sup>a</sup> reunión (2012) para incluir disposiciones revisadas para los aditivos alimentarios. La CAC en su 36.<sup>o</sup> periodo de sesiones (2013) adoptó la enmienda.</p>
<p>Confituras, jaleas y mermeladas CODEX STAN 296-2009</p>	<p>Mermelada de agrios, en conserva CODEX STAN 80-1981 Compotas (conservas de frutas) y jaleas CODEX STAN 79-1981 <i>Además las mermeladas que no provienen de frutos cítricos.</i></p>	<p>El CCPFV acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para frutas cítricas en conserva durante su 19.<sup>a</sup> reunión (1998). La Norma no pudo ser debatida en los subsecuentes periodos de sesiones debido a la finalización de otras normas. Esta Norma fue considerada por primera vez durante la 22.<sup>a</sup> reunión (2004) y finalizada durante la 24.<sup>a</sup> reunión (2008). Adoptada por el 32.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2009).</p>

Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas	Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes	Notas aclaratorias
<p>Algunas hortalizas, en conserva CODEX STAN 297-2009</p>	<p>Espárragos, en conserva CODEX STAN 56-1981</p> <p>Zanahorias, en conserva CODEX STAN 116-1981</p> <p>Guisantes (arvejas), en conserva CODEX STAN 58-1981</p> <p>Frijoles verdes y frijolillos CODEX STAN 16-1981</p> <p>Arvejas maduras elaboradas CODEX STAN 81-1981</p> <p>Palmito, en conserva CODEX STAN 144-1985</p> <p>Maíz dulce, en conserva CODEX STAN 18-1981</p> <p><i>Además el maíz enano (maíz tierno), en conserva y las disposiciones generales para el medio de cobertura para las hortalizas en conserva.</i></p>	<p>El CCPFV acordó iniciar nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para hortalizas en conserva durante su 19.<sup>a</sup> reunión (1998). La Norma no pudo ser debatida en los subsecuentes periodos de sesiones debido a la finalización de otras normas. Esta Norma fue considerada por primera vez durante la 22.<sup>a</sup> reunión (2004) y finalizada durante la 25.<sup>a</sup> reunión (2010). Adoptada por el 32.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2009).</p> <p>Con este trabajo se finaliza la revisión de las normas individuales del Codex para hortalizas en conserva.</p>
<p>Algunas hortalizas, en conserva (inclusión del Anexo sobre champiñones en conserva) CODEX STAN 297-2009</p>	<p>Champiñones, en conserva CODEX STAN 55-1981</p>	<p>La 24.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2008) acordó proponer nuevos trabajos sobre en Anexo para los champiñones en conserva para su inclusión en la Norma del Codex para algunas hortalizas en conserva. El 32.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2009) estuvo de acuerdo con esta propuesta. Al Anexo fue adoptado por el 34.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2011).</p>
<p>Coco desecado CODEX STAN 177-1991</p>	<p>Coco rallado desecado CODEX STAN 177-1991</p>	<p>La 24.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2008) acordó en proponer nuevos trabajos sobre la revisión de la Norma para el coco rallado desecado. El 32.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2009) estuvo de acuerdo con esta propuesta. La norma fue adoptada durante el 34.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2011) y abarca todos los estilos para el coco desecado, incluyendo el coco rallado desecado.</p>
<p>Aceitunas de Mesa CODEX STAN 66-1981</p>	<p>Aceitunas de Mesa CODEX STAN 66-1981</p>	<p>El CCPFV en su 24.<sup>a</sup> reunión (2008) convino en proponer un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma para las Aceitunas de Mesa. La CAC en su 32.<sup>o</sup> periodo de sesiones estuvo de acuerdo con esta propuesta. La Norma se adoptó en el 36.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2013).</p>

Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas	Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes	Notas aclaratorias
Algunas frutas, en conserva (anteproyecto).	<p>Mangos, en conserva (CODEX STAN 159-1987)</p> <p>Peras, en conserva (CODEX STAN 61-1981, Rev. 2001)</p> <p>Piñas, en conserva (CODEX STAN 42-1981)</p>	<p>Durante la 25.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2010) se acordó proponer su revisión, y estas normas han sido desarrolladas como una norma horizontal para las frutas en conserva. Durante el 34.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2001) se aprobó esta propuesta, como nuevos trabajos para el CCPFV. Estableciéndose la finalización de los trabajos para la 27.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2014).</p> <p>Estos trabajos darán por terminada la revisión de las normas individuales existentes para frutas en conserva (a excepción de los frutos de bayas en conserva y las ensaladas y mezclas de frutas, que todavía están pendientes de ser revisadas).</p>
Algunas hortalizas congeladas rápidamente, (anteproyecto).	<p>Brécol, congelado rápidamente (CODEX STAN 110-1981)</p> <p>Coles de Bruselas, congeladas rápidamente (CODEX STAN 112-1981)</p> <p>Zanahorias, congeladas rápidamente (CODEX STAN 140-1981)</p> <p>Coliflores, congeladas rápidamente (CODEX STAN 111-1981)</p> <p>Maíz en la mazorca, congelado rápidamente (CODEX STAN 133-1981)</p> <p>Patatas (papas) fritas, congeladas rápidamente (CODEX STAN 114-1981)</p> <p>Frijoles verdes y frijolillos, congelados rápidamente (CODEX STAN 113-1981)</p> <p>Puerro, congelado rápidamente (CODEX STAN 104-1981)</p> <p>Guisantes (arvejas), congelados rápidamente (CODEX STAN 41-1981)</p> <p>Espinaca, congelada rápidamente (CODEX STAN 77-1981)</p> <p>Maíz en grano entero, congelado rápidamente (CODEX STAN 132-1981)</p>	<p>Durante la 25.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2010) se acordó proponer su revisión, y estas normas han sido desarrolladas como una norma horizontal para las frutas en conserva. Durante el 34.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la CAC (2001) se aprobó esta propuesta, como nuevos trabajos para el CCPFV. Estableciéndose la finalización de los trabajos para la 27.<sup>a</sup> reunión del CCPFV (2014).</p> <p>Estos trabajos darán por finalizada la revisión de las normas individuales para hortalizas congeladas rápidamente, existentes.</p>



<b>Normas para frutas y hortalizas elaboradas revisadas</b>	<b>Normas para frutas y hortalizas elaboradas existentes</b>	<b>Notas aclaratorias</b>
Productos a base de ginseng	-----	Elaborado por el CCASIA. El CCPFV en su 26. <sup>a</sup> reunión (2012) acordó iniciar un nuevo trabajo para la conversión de la norma regional para los productos a base de ginseng en una norma mundial. La CAC en su 36. <sup>o</sup> período de sesiones (2013) aprobó la propuesta de nuevo trabajo para el CCPFV.