



## Tema 6 del programa

CX/PFV 20/29/6  
Octubre de 2019

### PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

trabajando por correspondencia a través de la plataforma en línea del Codex

### INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS FRUTAS DESECADAS

Preparado por el grupo de trabajo electrónico  
presidido por Tailandia y copresidido por la República de Corea

Los miembros y observadores del Codex que deseen formular observaciones sobre el presente anteproyecto en el trámite 3 deberán hacerlo siguiendo las indicaciones de la CL 2019/90-PFV disponibles en la página web del Codex/Cartas circulares 2019:  
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

## ANTECEDENTES

1. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 41.º periodo de sesiones<sup>1</sup> hizo suyas las recomendaciones de la Presidencia del CCPFV de establecer un GTE sobre frutas desecadas presidido por Tailandia y copresidido por la República de Corea con el mandato siguiente:

"Elaborar una norma general para las frutas desecadas, que incorpore anexos para caquis desecados, uvas pasas, dátiles y albaricoques desecados. (Podría incluir longán desecado, que se mencionó en la propuesta de nuevos trabajos para frutas desecadas). Únicamente con el inglés como idioma de trabajo."

2. La CAC, en su 41.ª periodo de sesiones, también señaló que en el plan de trabajo (CX/CAC 18/41/11 Add.2, junio de 2018) se incluía un trámite intermedio, previsto para diciembre de 2018, con objeto de examinar los avances de los GTE y de determinar si debía celebrarse una reunión presencial. El plan de trabajo del CCPFV prevé la realización de un informe semestral para el 15 de diciembre de 2018.

### LABOR DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO (GTE)

3. Se enviaron invitaciones a todos los miembros y observadores del Codex para participar en el GTE. Participaron en el GTE 21 delegados de 10 países miembros, 1 organización miembro y 2 observadores; la lista completa de participantes figura en el apéndice II.

4. El GTE ha llevado a cabo tres rondas de consultas.

5. El primer borrador del Anteproyecto de Norma general para las frutas desecadas, incluidos sus anexos sobre uvas pasas, dátiles y albaricoques desecados, se preparó fusionando las disposiciones de las actuales normas individuales del Codex para albaricoques secos (CXS 130-1981), dátiles (CXS 143-1985) y uvas pasas (CXS 67-1981) como punto de partida para el debate y con aportaciones adicionales de los miembros del GTE. La estructura del documento se ajustaba a la estructura de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, incluyendo, entre otros, el modelo de normas para productos establecido en el Manual de procedimiento del Codex. Tailandia y la República de Corea ayudaron a elaborar el primer proyecto de anexos sobre longanes y caquis desecados, respectivamente, para recabar observaciones.

6. El primer borrador del anteproyecto de norma general y de sus cinco anexos se enmendó a partir de las respuestas recibidas de los miembros del GTE. El segundo borrador del documento se distribuyó nuevamente en diciembre de 2018 para recabar observaciones. La primera "Recopilación de observaciones y recomendaciones recibidas" también se distribuyó, para mayor claridad.

7. En diciembre de 2018 se presentó al CCPFV un informe semestral de los avances.

<sup>1</sup> REP18/CAC párr. 88.

8. El segundo y tercer borradores de los documentos se enmendaron después de tomar en consideración todas las observaciones recibidas de Estados Unidos, Filipinas, Japón, Reino Unido, República de Corea, Tailandia, la Unión Europea, la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE) y el Consejo Internacional de Nueces y Frutos Secos (INC). Las Presidencias han preparado un cuarto borrador de documento que tiene en cuenta las observaciones respaldadas por la mayoría. Las cuestiones o partes del texto que no quedaban claras o que con las que algunos miembros no estaban de acuerdo se han simplificado con alternativas o se han puesto entre corchetes para su examen ulterior, en lugar de tomar decisiones. En cuanto a las disposiciones que no han recibido ninguna aportación por parte del GTE, la Presidencia ha considerado que existe acuerdo al respecto por parte del GTE y no se ha realizado ningún cambio.

9. En el apéndice I se incluye una copia limpia del cuarto borrador del documento y en el apéndice III figura la recopilación final de las observaciones recibidas y de las recomendaciones sobre cada parte del documento.

#### **PRINCIPALES CUESTIONES DE DEBATE EN EL GTE**

10. En los siguientes párrafos se destacan las cuestiones que se están debatiendo en el GTE.

##### **A. Texto principal del anteproyecto de Norma general para las frutas desecadas:**

11. La mayoría de las respuestas recibidas manifestaron su acuerdo con el texto principal. Sin embargo, se recibieron opiniones divergentes sobre las siguientes disposiciones que, por tanto, se identifican poniéndolas entre corchetes para se siga debatiendo sobre ellas:

##### 3.1.2 Ingredientes facultativos

12. Se expresó la preocupación respecto a la conveniencia de permitir el uso en la presente norma de material comestible de revestimiento o de relleno y de otros ingredientes distintos del aceite y de la harina. Algunas respuestas manifestaron preferencia por la incorporación de ingredientes facultativos. Por tanto, para que resulte más claro el tipo de ingredientes facultativos que se permiten para las frutas desecadas en general y para las frutas desecadas especificadas en cada anexo, el texto propuesto se incorpora en el texto principal y en los anexos para su consideración por parte del Comité.

##### 4. Aditivos alimentarios

13. Algunas voces expresaron su preocupación sobre las justificaciones técnicas y sobre si los aditivos alimentarios permitidos deberían ser agentes de retención del color, como el SO<sub>2</sub> solamente.

14. Los miembros del GTE aportaron las justificaciones técnicas para la inclusión de las categorías funcionales enumeradas en la norma. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios figuran ahora en el texto principal y en los anexos, para someterlas a la consideración del Comité.

15. Además, un miembro propuso que se sustituyera "para elaboración ulterior" al final del párrafo de la sección 1, Ámbito de aplicación, por "para elaboración industrial". El motivo de esta reformulación era que, teniendo en cuenta las prácticas comerciales, las frutas desecadas tienen dos usos: el consumo directo o su elaboración ulterior en pastelería y confitería. En el comercio, ambos usos cuentan con los mismos requisitos de calidad que las frutas desecadas utilizadas como ingredientes. Sin embargo, como la redacción se ha tomado de la utilizada habitualmente en las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas, no se ha realizado ningún cambio hasta este momento. Es posible que el Comité desee tomar en consideración esta cuestión, ya que también es pertinente para otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

##### **B. Anexo sobre albaricoque desecado**

16. Las cuestiones que se mantuvieron entre corchetes son las siguientes:

##### 2.1.2 Ingredientes facultativos

17. Debido a la preocupación expresada respecto a los ingredientes facultativos en el texto principal, se incorpora la sección 2.1.2, Ingredientes facultativos, con una lista limitada de ingredientes para su consideración por parte del Comité.

##### 2.2.2.2 Clasificación por tamaños

18. Ante las respuestas recibidas sobre el documento, se identificaron varias posibles alternativas para la clasificación por tamaños. Por ello, estas alternativas se incorporan ahora entre corchetes para someterlas a la consideración del Comité.

##### 2.2.3 Tolerancia de tamaño

19. Los participantes que enviaron respuestas propusieron que se incluyeran las tolerancias de tamaño en el cuadro sobre los defectos permitidos que figura en la sección 2.2.5. Por tanto, las tolerancias de tamaño

se trasladan ahora del cuadro para pasar a abordarse en una nueva sección sobre la tolerancia de tamaño que se someterá a la consideración del Comité.

#### 2.2.5 Defectos y tolerancias

20. De conformidad con la disposición de la sección 3.2.3 (2) del texto principal, se especificó que las frutas desecadas deberían estar prácticamente exentas de materia extraña, por lo que todos los niveles que se proponen de materia extraña, incluida la presencia de huesos o fragmentos de huesos en los albaricoques, los dátiles y los caquis desecados, se mantendrían entre corchetes para su posterior consideración por parte del Comité.

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

21. Debido a la preocupación expresada respecto a los aditivos alimentarios en el texto principal, se incorpora la sección 3, Aditivos alimentarios, para limitar el uso de los mismos únicamente a los conservantes.

#### **C. Anexo sobre dátil**

22. Las cuestiones que se mantuvieron entre corchetes son las siguientes:

#### 2.1.2 Ingredientes facultativos

23. Como consecuencia de la preocupación expresada respecto a los ingredientes facultativos en el texto principal, se incorpora la sección 2.1.2, Ingredientes facultativos, con una lista limitada de ingredientes para su consideración por parte del Comité.

#### 2.2.3 Tolerancia de tamaño

24. Los participantes que enviaron respuestas propusieron que se incluyeran las tolerancias de tamaño en el cuadro sobre los defectos permitidos que figura en la sección 2.2.4. Por tanto, las tolerancias de tamaño se trasladan ahora del cuadro para pasar a abordarse en una nueva sección sobre esta cuestión, que se coloca entre corchetes para su posterior consideración.

#### 2.2.4 Defectos y tolerancias

25. De conformidad con la disposición de la sección 3.2.3 (2) del texto principal, se especificó que las frutas desecadas deberían estar prácticamente exentas de materia extraña, por lo que todos los niveles que se proponen de materia extraña, incluida la presencia de huesos o fragmentos de huesos en los albaricoques, los dátiles y los caquis desecados, se mantendrían entre corchetes para su posterior consideración por parte del Comité.

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

26. Debido a la preocupación expresada respecto a los aditivos alimentarios en el texto principal, se incorpora la sección 3, Aditivos alimentarios, para limitar el uso de los mismos únicamente a los conservantes.

#### **D. Anexo sobre uvas pasas**

#### 2.1.2 Ingredientes facultativos

27. Como consecuencia de la preocupación expresada respecto a los ingredientes facultativos en el texto principal, se incorpora la sección 2.1.2, Ingredientes facultativos, con una lista limitada de ingredientes para su consideración por parte del Comité.

#### 2.2.4 Defectos y tolerancias

28. Ante la falta de aportaciones por parte del GTE sobre la clasificación de las uvas pasas y sus defectos y tolerancias, se incorpora entre corchetes la tabla de tolerancias para las frutas defectuosas basada en los requisitos de la categoría II de la Norma de la CEPE para las uvas pasas, con pequeñas modificaciones, para su posterior consideración por parte el Comité.

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

29. Debido a la preocupación expresada respecto a los aditivos alimentarios en el texto principal, se incorpora la sección 3, Aditivos alimentarios, para limitar el uso de los mismos únicamente a los conservantes.

#### **E. Anexo sobre longán desecado**

#### 2.1.2 Ingredientes facultativos

30. Como consecuencia de la preocupación expresada respecto a los ingredientes facultativos en el texto principal, se incorpora la sección 2.1.2, Ingredientes facultativos, con una lista limitada de ingredientes para su consideración por parte del Comité.

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

31. Como consecuencia de la preocupación expresada respecto a los aditivos alimentarios en el texto principal, se ha incorporado la sección 3, Aditivos alimentarios, para limitar el uso de aditivos alimentarios no solo para la "pulpa de longán desecado", sino también para la "pulpa de longán entero desecado" y la "pulpa de longán liofilizado"; no se permite el uso de aditivos alimentarios.

## **F. Anexo sobre caqui desecado**

### 1.2(1) Forma de presentación

32. Se plantearon diferentes puntos de vista sobre la forma de presentación de los caquis desecados. Por tanto, se mantienen entre corchetes las formas de presentación propuestas en las subsecciones 1.2, 2) y 3), para su posterior consideración por parte del Comité.

### 2.1.2 Ingredientes facultativos

33. Como consecuencia de la preocupación expresada respecto a los ingredientes facultativos en el texto principal, se incorpora la sección 2.1.2, Ingredientes facultativos, con una lista limitada de ingredientes para su consideración por parte del Comité.

### 2.2.1. Color, sabor, olor y textura

34. La última frase de esta sección se coloca entre corchetes para su posterior consideración, una vez se haya tomado una decisión sobre la sección 2.1.2.

### 2.2.2 Contenido de humedad

35. Se realizaron diferentes propuestas sobre el nivel de humedad para el "caqui entero desecado, incluida la pulpa y las semillas". Por tanto, en la sección 2.2.2 se mantiene entre corchetes el contenido de humedad para su posterior consideración por parte del Comité.

### 2.2.3 Tolerancia de tamaño

36. Los participantes que enviaron respuestas propusieron que se incluyeran las tolerancias de tamaño en el cuadro sobre los defectos permitidos que figura en la sección 2.2.7. Por tanto, las tolerancias de tamaño se trasladan ahora del cuadro para pasar a abordarse en una nueva sección sobre la tolerancia de tamaño que se coloca entre corchetes para su posterior consideración.

### 2.2.7 Defectos y tolerancias

37. La disposición de la sección 3.2.3, 2), del texto principal establecía que las frutas desecadas deberían estar prácticamente exentas de toda materia extraña visible. Por tanto, todos los niveles propuestos de materias extrañas, incluida la presencia de huesos o fragmentos de huesos en albaricoques, dátiles y caquis desecados, se mantienen entre corchetes para su posterior consideración por parte del Comité.

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

38. Debido a la preocupación expresada respecto a los aditivos alimentarios en el texto principal, se incorpora la sección 3, Aditivos alimentarios, para limitar el uso de los mismos únicamente a los conservantes.

## **RECOMENDACIONES**

39. Se invita al Comité a examinar el cuarto borrador del anteproyecto de Norma general para las frutas desecadas que se presenta en el apéndice I.

**ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL PARA LAS FRUTAS DESECADAS****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a las frutas desecadas, como se definen en la sección 2 *infra* y en los anexos correspondientes, destinadas al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, o para ser reenvasado, en su caso. No se aplica al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 Definición del producto**

Las frutas desecadas son aquellos productos:

- 1) preparados a partir de frutas sanas razonablemente maduras, suficientemente desarrolladas o maduras, según el tipo de fruta desecada, y tal como se definen en los anexos correspondientes;
- 2) elaborados mediante secado al sol u otros métodos reconocidos de secado o deshidratación para obtener una forma de productos secos comercializable, con o sin solución edulcorante y puede revestirse con uno o varios de los ingredientes que se definen en la sección 3 y en los anexos correspondientes;
- 3) pueden someterse a operaciones de lavado o pasteurización, pelado, extracción del corazón, deshuesado, desgranado, extracción del pedúnculo, corte en rodajas, corte, selección, clasificación, etc., según el tipo de producto. Sin embargo, no se debería eliminar ninguna de sus características fundamentales. Se excluyen las frutas desecadas que se preparen fritas;
- 4) empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto;
- 5) que pueda considerarse "frutas desecadas sin tratar" o "frutas desecadas tratadas" como se indica:

- "Frutas desecadas sin tratar" - Productos elaborados mediante secado sin elaboración antes o después del secado. Los productos no se tratan con conservantes ni se conservan por otros medios (por ejemplo, la pasteurización).

- "Frutas desecadas tratadas" - Productos transformados por secado y sometidos a una transformación antes o después del mismo (por ejemplo, salazón, adición de azúcar, aromatización). Los productos pueden tratarse con conservantes o conservarse por otros medios (por ejemplo, la pasteurización).

**2.2 Formas de presentación**

Además de las formas de presentación definidas más adelante y en los anexos correspondientes, deberían permitirse otras formas de presentación, como se indica en la sección 2.2.1.

- 1) Enteras - frutas enteras peladas y sin pelar, con corazón y sin corazón/deshuesadas o con hueso;
- 2) Mitades - frutas peladas y sin pelar, con corazón y sin corazón/deshuesadas o con hueso que han sido cortadas longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales;
- 3) Cuartos - frutas peladas y sin pelar, con corazón y sin corazón/deshuesadas o con hueso que han sido cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales;
- 4) Rodajas - frutas peladas y sin pelar, sin corazón/deshuesadas que han sido cortadas longitudinalmente en rodajas o anillos;
- 5) Mitades de rodajas - mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, cortadas uniformemente.
- 6) Rodajas fragmentadas - porciones en forma de arco que pueden no ser uniformes en tamaño o forma;
- 7) Bocaditos - sectores en forma de cuña razonablemente uniformes;
- 8) Trozos - unidades cortas y gruesas;
- 9) Dados o cubos - unidades razonablemente uniformes, en forma de cubo;
- 10) Tiras - piezas largas, finas y estrechas;
- 11) Palitos - piezas largas, delgadas y rectas;
- 12) Lanzas - sectores delgados cortados radial y longitudinalmente;
- 13) Piezas - (o piezas mixtas o piezas irregulares) formas y tamaños irregulares no identificables en cuanto a la forma de presentación específica;
- 14) Aplanadas - frutas enteras aplanadas, en mitades o porciones de forma, tamaño y grosor irregular;

- 15) Hojas - pieza grande de fruta desecada fina;
- 16) Trozos/ Virutas - piezas pequeñas, delgadas y de formas y tamaños irregulares;
- 17) Gránulos - fragmentos rotos o piezas pequeñas y formas y tamaños irregulares;
- 18) Monedas - pequeñas piezas redondas planas.

### 2.2.1 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- 1) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- 2) cumpla todos los requisitos pertinentes de la norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso neto y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma de presentación estipulada que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- 3) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

### 2.3 Especies y tipos varietales

Puede utilizarse cualquier variedad o tipo cultivado comercialmente y apto para el secado.

En el cuadro que figura a continuación se ofrece un ejemplo de las especies/nombre científico de la fruta a la que se aplica la presente norma.

<b>Nombre de las frutas</b>	<b>Especies /nombre científico</b>
Manzana	<i>Malus domestica</i> Borkh.
Albaricoque	<i>Prunus armeniaca</i> L.
Banana (plátano)	<i>Musa</i> spp
Arándano	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.
Grosella negra	<i>Ribes nigrum</i> L.
Zarzamora	<i>Rubus fruticosus</i> L.
Cereza	<i>Prunus avium</i> L. (cerezo dulce incluyendo Bigarreaux); <i>Prunus cerasus</i> L., var. <i>austera</i> L. (cereza agria incluyendo las guindas).
Coco	<i>Cocos Nucifera</i> L.
Jujube común	<i>Zizyphus vulgaris</i> Lam.
Arándano americano	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait.
Dátil	<i>Phoenix dactylifera</i> L.
Fruta dragón (pitahaya)	<i>Selenicereus</i> sp e <i>Hylocereus</i> spp.
Durián	<i>Durio zibethinus</i> Murr.
Higo	<i>Ficus carica</i> L.
Uva	<i>Vitis vinifera</i> L. o <i>Vitis labrusca</i> L.
Fisalis	<i>Physallis</i> spp.
Baya de goji	<i>Lycium barbarum</i>
Guayaba	<i>Psidium guajava</i>
Jaca	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk
Ciruela japonesa	<i>Prunus salicina</i>
Azufaifo	<i>Rhamnus jujube</i> L., <i>Zizyphus jujube</i> (L.) Gaertn.
Kiwi	<i>Actinidia chinensis</i> Planch, <i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C.F. Liang y A.R. Ferguson
Cumquat	<i>Fortunella margarita</i> ., <i>Fortunella japonica</i>
Lima	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm) Swingle. y <i>Citrus latifolia</i> (Yu. Tanaka)
Limón	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.
Longán	<i>Dimocarpus longan</i> Lour
Lichi	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.
Mango	<i>Mangifera</i> spp.

<b>Nombre de las frutas</b>	<b>Especies /nombre científico</b>
Mangostán	<i>Garcinia mangostana</i> L.
Melón	<i>Cucumis melo</i> L.
Mora	<i>Morus</i> spp.
Nectarina	<i>Prunus persica</i> (L.) Batch
Naranja	<i>Citrus reticulata</i> Blanco
Papaya	<i>Carica</i> spp.
Melocotón (durazno)	<i>Prunus persica</i> L.
Pera	<i>Pyrus communis</i> L. o <i>Pyrus sinensis</i> L.
Caqui	<i>Diospyros kaki</i> Thumb
Ciruela	<i>Prunus</i> spp.
Piña	<i>Ananas</i> spp.
Pomelo	<i>Citrus Grandis</i> (L.) Osbeck
Rambután	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
Frambuesa	<i>Rubus idaeus</i> L.
Pomarrosa	<i>Syzygium jambos</i> (L) Alston
Grosella roja, grosella blanca	<i>Ribes rubrum</i> L, syn. <i>Ribes silvestre</i> Lam
Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.
Fresa	<i>Fragaria x ananassa</i> Duchene
Tamarindo	<i>Tamarindus indica</i> L.
Sandía	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. et Nakai

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.1 Composición

##### 3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas tal como se definen en la sección 2 y en los anexos correspondientes.

##### 3.1.2 Ingredientes facultativos

[De acuerdo con las disposiciones pertinentes en los anexos correspondientes. Los ingredientes facultativos para las frutas desecadas distintos de los especificados en los anexos correspondientes podrán incluir, entre otros:

- 1) azúcares u otros productos alimentarios que confieren un sabor dulce, como la miel, tal como se define en la *Norma del Codex para los azúcares* (CXS 212-1999) y la *Norma para la miel* (CXS 12-1981) respectivamente;
- 2) harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 3) aceites vegetales comestibles;
- 4) especias y hierbas culinarias o sus extractos<sup>2</sup>;
- 5) chocolate y otros materiales de relleno comestibles;
- 6) sal según se define en la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CXS 150-1985);
- 7) zumo (jugo) de fruta.]

#### 3.2 Criterios de calidad

##### 3.2.1 Color, sabor, aroma y textura

Las frutas desecadas tendrán el color<sup>3</sup>, sabor y aroma normales característicos de las frutas desecadas, correspondientes a la variedad de fruta, el tipo de tratamiento y los ingredientes facultativos agregados utilizados y poseerán la textura característica del producto.

<sup>2</sup> De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando se disponga de ellas.

<sup>3</sup> En ciertos tipos de frutas, puede darse un ligero oscurecimiento o un color más oscuro.

### 3.2.2 Contenido de humedad y actividad hídrica ( $a_w$ )

Las frutas desecadas deberán ajustarse al contenido máximo de humedad definido en los anexos correspondientes. Las frutas desecadas distintas de las especificadas en los anexos correspondientes deberán estar suficientemente secas y tener una actividad hídrica ( $a_w$ )  $\leq 0,65$ .

**3.2.3** Las frutas desecadas deberían estar:

- 1) limpias;
- 2) prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- 3) exentas de frutas mohosas; y
- 4) libres de plagas vivas, cualquiera que sea su etapa de desarrollo, incluida la presencia de insectos o ácaros muertos, sus restos o excrementos.

### 3.2.4 Uniformidad

Además de las disposiciones pertinentes de los anexos correspondientes, el contenido de cada envase será homogéneo y contendrá únicamente frutas desecadas del mismo origen, calidad y variedad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo su contenido.

No obstante, las mezclas de frutas desecadas de especies diferentes podrán envasarse juntas en un envase para la venta, siempre que sean de calidad uniforme y, para cada una de las especies, de origen uniforme. Sin embargo, en el caso de estas mezclas no se requiere uniformidad de tamaño entre las especies.

### 3.2.5 Defectos

#### 3.2.5.1 Definición de defectos

<b>Defectos</b>	<b>Definiciones</b>
Unidad con macas	Arañazos, alteración del color, quemaduras solares, manchas oscuras, manchas negras o anomalías similares en la apariencia de la superficie.
Fruta con moho	Fruta afectada interna o externamente por filamentos de moho visibles a simple vista.
Daños causados por plagas	Daños o contaminación visibles causados por insectos, ácaros, roedores u otras plagas de animales, incluida la presencia de insectos o ácaros muertos y sus restos o excrementos.
Materia extraña	Toda la materia orgánica e inorgánica que no sean materia vegetal extraña.
Materia vegetal extraña (MVE)	Materia vegetal inocua asociada con el producto (entre otros, una hoja o porción de la misma o un tallo o porción del mismo).

#### 3.2.5.2 Defectos y tolerancias

Las frutas desecadas deberían estar prácticamente exentas de defectos visibles como unidades con macas, frutas con moho y daños causados por plagas.

Algunos defectos corrientes no deberían estar presentes en cantidades superiores a los límites especificados en los anexos correspondientes.

### 3.3 Clasificación de "defectuosos"

3.3.1 Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) se considerarán "defectuosos".

3.3.2 Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en la sección 3.2.5 debería ser considerada como "defectuosa".

### 3.4 Aceptación del lote

Se debería considerar que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables a los que se hace referencia en la sección 3.2. cuando:

- 1) para los requisitos que no se basen en promedios, el número total de unidades "defectuosas", tal como se definen en la sección 3.3, no sea mayor que el número de aceptación c) del plan de muestreo adecuado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5; y

2) se cumplen los requisitos de la sección 3.2, que se basan en los promedios de la muestra.

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS (facultativo)

De acuerdo con las disposiciones pertinentes en los anexos correspondientes. Los aditivos alimentarios para las frutas desecadas distintos de los especificados en los anexos correspondientes podrán incluir:

**4.1** [Reguladores de la acidez, conservantes, edulcorantes, colorantes, agentes de glaseado, antioxidantes y secuestrantes] utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas)[ y 04.1.2.7 (frutas confitadas)] o que figuran en el cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (GSFA, CXS 192-1995) son aceptables para su uso en los alimentos que se ajustan a la presente norma.

**4.2** Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

#### 5. CONTAMINANTES

**5.1** Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

**5.2** Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### 6. HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con lo establecido en las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros documentos pertinentes del Codex como los códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.

**6.2** Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CXG 21-1997).

#### 7. PESOS Y MEDIDAS

##### 7.1 Llenado del envase

###### 7.1.1 Peso neto

El envase deberá llenarse con el producto tanto como sea posible comercialmente sin menoscabo de la calidad y se ajustará a la declaración correspondiente del contenido del producto.

###### 7.1.2 Aceptación del lote

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso neto cuando el peso neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que no haya un déficit excesivo en los envases individuales.

#### 8. ETIQUETADO

**8.1** Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

##### 8.2 Nombre del producto

**8.2.1** En la etiqueta deberán figurar los nombres de las frutas desecadas, como "XXX desecada", "XXX deshidratada" o "XXX liofilizada" donde XXX es el nombre de la fruta, o según se defina en los anexos correspondientes.

**8.2.2** Cuando las frutas se clasifican por tamaño, el tamaño (o los tamaños cuando se mezclan), tal como se define en los anexos correspondientes, podrá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca del nombre del mismo.

**8.2.3** El nombre del producto deberá incluir la indicación de la forma de presentación tal como se establece en la sección 2.2.

**8.2.4 Otras formas de presentación** Si el producto se elabora de conformidad con la disposición sobre otras formas de presentación (sección 2.2.1), en la etiqueta deberían figurar, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases adicionales necesarias para evitar errores o confusiones al consumidor.

**8.2.5** Si un ingrediente agregado, tal como se define en la sección 3.1.2, altera el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la expresión "aromatizado con X" o "con aroma a X", según proceda.

**8.2.6** El nombre del producto puede incluir el tipo varietal.

**8.2.7** Cuando se hayan sometido a un tratamiento de revestimiento característico, o a otro tratamiento análogo, como parte del nombre del producto, o cerca del mismo, deberán figurar declaraciones pertinentes; por ejemplo, "recubiertas con azúcar" o "recubiertas con X".

### **8.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor**

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, que deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán sustituirse por una marca de identificación, siempre que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañen.

## **9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Para comprobar el cumplimiento de esta norma deberán utilizarse los métodos de análisis que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

**Planes de muestreo**

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

**Nivel de inspección I Muestreo normal**

**Nivel de inspección II Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex) cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote**

**PLAN DE MUESTREO 1 (Nivel de inspección I, NCA = 6,5)****EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)**

Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
más de 240 000	60	7

**EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)**

Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
más de 120 000	60	7

**EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)**

Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
más de 42 000	60	7

**PLAN DE MUESTREO (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)****EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)**

Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
más de 240 000	72	8

**EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)**

2 400 o menos	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
más de 120 000	72	8

**EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)**

600 o menos	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

## ANEXO SOBRE ALBARICOQUE DESECADO

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 1. DESCRIPCIÓN

#### 1.1 Definición del producto

Se entiende por albaricoques desecados el producto:

- 1) preparado a partir de fruta limpia, sana y madura de calidad apta para el consumo humano de variedades de *Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.)*; y
- 2) elaborado mediante secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación, que podrán ir precedidos de sulfuración, para obtener una forma de producto seco comercializable.

#### 1.2 Formas de presentación

Se presentará el producto en una de las formas siguientes:

- 1) Enteros, con hueso;
- 2) Enteros, sin hueso;
- 3) Mitades - frutas deshuesadas o con hueso que han sido cortadas longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales;
- 4) Cuartos - frutas deshuesadas o con hueso que han sido cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales;
- 5) Gránulos - fragmentos rotos o piezas pequeñas y formas y tamaños irregulares;
- 6) Trozos - albaricoques enteros y mitades de forma, tamaño y grosor irregulares, que han perdido su contorno normal y se han aplanado en el borde o en sus extremos.

### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 2.1 Composición

##### 2.1.1 Ingredientes básicos

Albaricoques, tal como se definen en la sección 1.1, Definición del producto.

##### [2.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) Harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) Aceites vegetales comestibles.]

#### 2.2 Criterios de calidad

##### 2.2.1 Contenido de humedad

- 1) Albaricoques desecados sin tratar, no más del 25% (en masa);
- 2) Superior al 25,0 % (en masa) e inferior o igual al 40,0 % (en masa) en el caso de los albaricoques desecados tratados con conservantes o conservados por otros medios (por ejemplo, pasteurización);
- 3) Los productos que presenten entre el 32,0 % (en masa) y el 40,0 % (en masa) deberán etiquetarse como de alta humedad o con una denominación equivalente.

##### 2.2.2 Uniformidad

**2.2.2.1** De tamaño generalmente uniforme según la categoría declarada, si la hubiere.

##### **2.2.2.2** Clasificación por tamaño (facultativa)

Los albaricoques desecados pueden ser clasificados por tamaño por:

- 1) el número de frutos por kg (1 000 g);
- 2) diámetro (diámetro significa la medida más corta en la cara de la mitad del albaricoque cuando se restablece su posición normal);

3) o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifique por tamaño de acuerdo a las prácticas comerciales existentes, deberá indicarse el método utilizado y el criterio de tamaño.

[Los siguientes cuadros son orientativos; sin embargo, puede lograrse uniformidad en cuanto al tamaño de acuerdo a una de las alternativas siguientes:

**1) por número:**

<b>Código de tamaño</b>	<b>N.º de enteros con hueso por kg</b>	<b>N.º de enteros sin hueso por kg</b>	<b>N.º de mitades por kg</b>
1	Más de 205	241 – 500	481 – 800
2	150 – 205	166 – 240	331 – 480
3	115 – 149	131 – 165	261 – 330
4	95 – 114	100 – 130	200 – 260
5	Menos de 95	Menos de 100	Menos de 200

**2) Por diámetro:**

<b>Rango (mm)</b>	<b>Rango (pulgadas)</b>
34 y más grande	1 3/8 y más grande
31 – 34	1 1/4 – 1 3/8
28 – 31	1 1/8 – 1 1/4
25 – 28	1 – 1 1/8
20 – 25	13/16 – 1
Menores de 20	Menores de 13/16

**3) Se permiten gamas de calibres distintas de la opción 1) o 2) y códigos de calibre distintos de la opción 1), siempre que la gama utilizada se indique como corresponde, por ejemplo**

<b>Código de categoría</b>	<b>Número de frutas enteras sin hueso por kg</b>
A	140 y menos o 32 mm y más
B	141 – 180 o 29 mm – 32 mm
C	181 – 220 o 25 mm – 29 mm
D	221 – 260 o 21 mm – 25 mm
E	261 y más o menos de 20 mm

**O [por número]**

<b>Código de tamaño</b>	<b>Número de frutas por kg</b>
1	<100
2	101 – 120
3	121 – 140
4	141 – 160
5	161 – 180
6	181 – 200
7	201 – 220
8	> 221

**2.2.3 Tolerancia de tamaño**

[Tolerancia de tamaño del 10% en peso o en número para los productos que no se ajusten al tamaño indicado para el diámetro (si se clasifican por tamaño) (si la clasificación por tamaño se ha determinado por el número de frutas por kilogramo, no procede)].

### 2.2.4 Definición de defectos

- 1) Frutas con daños - afectadas por cualquier daño o macas en la superficie, debido a factores tales como granizo, etc., que abarquen más de 5 mm<sup>2</sup> de la superficie de la fruta.
- 2) Frutas con roturas - afectadas por cualquier daño al haberse cortado en mitades en forma inadecuada o debido a otras acciones mecánicas.
- 3) Frutas sin madurar - a las que generalmente falta azúcar y pueden tener un sabor ácido.
- 4) Daños causados por plagas - daños o contaminación visibles causados por insectos, ácaros, roedores u otras plagas de animales, incluida la presencia de insectos o ácaros muertos y sus restos o excrementos.
- 5) Frutas sucias - afectadas por suciedad embebida o cualquier otra materia extraña.

### 2.2.5 Defectos y tolerancias

1) Exentas de daños, roturas, moho y frutas no maduras para las formas de presentación 1.2 1) a 3) según se describe en la subsección 2.2.4 y sujetas a las tolerancias establecidas en la sección 2.2.5(2);

2) Las siguientes tolerancias para defectos se aplican a todas las formas de presentación, con excepción de la forma de presentación "trozos".

Este cuadro no se aplica a los albaricoques desecados elaborados o destinados a la elaboración industrial, excepto cuando se mezclen con otros productos para consumo directo sin más preparación.

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas
	Porcentaje de productos defectuosos en número o peso
<b>1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos mínimos, de los cuales no más de:</b>	<b>20</b>
1.1 Con moho	1
1.2 Podrido	2
1.3 Daños causados por plagas	4
1.4 Fermentado (sin tratar)	5
1.5 Fermentado (tratado)	2
1.6 Defectos sustanciales en el color o la textura, daños por calor y quemaduras solares	10
1.7 Con manchas	10
1.8 Lesiones y callosidades	8
<b>2. Tolerancia para otros defectos</b>	
2.1 Materias extrañas y materias vegetales extrañas, excepto huesos, fragmentos de huesos en las frutas deshuesadas (en masa)	0,5
2.2 Presencia de huesos, fragmentos de huesos y pedúnculos en las frutas deshuesadas	[2]
2.3 Presencia de piezas entre la fruta entera y las mitades	6
2.4 Albaricoques desecados de variedades distintas de las indicadas	10

**Nota:** Se requiere una unidad de muestra mínima de 1 kg para el ensayo.

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[Los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los Aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas), o que figuran

en el cuadro 3 de la norma general son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten a esta norma.]

## ANEXO SOBRE DÁTILES

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 1. DESCRIPCIÓN

#### 1.1 Definición del producto

Se entiende por dátiles el producto preparado a partir de frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera* L.).

#### 1.2 Formas de presentación

Entero: puede estar sin deshuesar o deshuesado y sin corona. Se pueden clasificar por forma de presentación de la siguiente manera:

- 1) En racimos (formados principalmente por el raquis y los tallos a los que se adhiere el fruto de forma natural);
- 2) En los tallos (tallos que están separados del raquis y a los que se adhiere el fruto de forma natural);
- 3) Separados en frutos individuales, dispuestos en capas o sueltos en el envase. Pueden estar comprimidos en capas.

Los tallos presentados en racimos o separados del raquis deben tener al menos 10 cm de longitud y llevar un promedio de cuatro frutos por cada 10 cm de longitud.

Cuando los dátiles se presenten en tallos o grupos, podrá haber un máximo de 10% de dátiles sueltos.

Los extremos de los tallos deben estar cortados limpiamente.

### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 2.1 Composición

##### 2.1.1 Ingredientes básicos

Dátiles, tal como se definen en la sección 1.1, Definición del producto.

##### [2.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) Harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) Aceites vegetales comestibles.]

#### 2.2 Criterios de calidad

##### 2.2.1 Contenido de humedad

Tipo varietal	Contenido máximo de humedad: % (por masa)
Variedades de azúcar de caña	26
Daglat Nuur	30
	(no elaborados, de conformidad con la definición del producto en relación con los productos desecados o deshidratados para ajustar el contenido de humedad o lavados o pasteurizados)
Variedades de azúcar invertido	30

##### 2.2.2 Clasificación por tamaño (facultativa)

2.2.2.1 Los dátiles se pueden clasificar por tamaño de acuerdo con el cuadro siguiente o con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por tamaño, el tamaño se determina en función del peso unitario del fruto.

1) Dátiles con hueso

Código de tamaño	N.º de dátiles en 500 g	N.º de dátiles en 1kg
1	no menos de 125	no menos de 250

2	entre 80 y 100	entre 160 y 200
3	menos de 80	menos de 160

## 2) Dátiles sin hueso

<b>Código de tamaño</b>	<b>N.º de dátiles en 500 g</b>	<b>N.º de dátiles en 1kg</b>
1	no menos de 125	no menos de 250
2	entre 90 y 110	entre 180 y 220
3	menos de 90	menos de 180

**2.2.2.2 Clasificación por tamaño (mínimo)**

El tamaño/peso mínimo de los dátiles será de: 4,0 g

**[2.2.2.3 Tolerancia de tamaño**

[Tolerancia de tamaño del 10% en peso o en número para los productos que no se ajusten al tamaño indicado por el diámetro (si se clasifican por tamaño)].

**2.2.3 Definición de defectos**

- 1) Macas - Arañazos, alteración del color, quemaduras del sol, manchas oscuras, manchas negras o anomalías análogas en la superficie, que afectan a una superficie total superior a la de un círculo de 7 mm de diámetro o 5 mm de largo o de ancho.
- 2) Dañados - (Dátiles con hueso solamente) - dátiles afectados por magullamiento o roturas de la carne, exponiendo el hueso en tal medida que menoscabe el aspecto del dátil.
- 3) Dátiles no polinizados - Dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características de inmadurez y la ausencia de hueso en los dátiles enteros.
- 4) Cieno - Dátiles ensuciados con materia orgánica o inorgánica semejante, por su carácter, al cieno o a la arena y que afecta a una superficie total superior a la de un círculo de 3 mm de diámetro.
- 5) Daños causados por plagas – Daños o contaminación visibles causados por insectos, ácaros, roedores u otras plagas de animales, incluida la presencia de insectos o ácaros muertos y sus restos o excrementos.
- 6) Acidez - Descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético por obra de levaduras y bacterias.
- 7) Podredumbre - Dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

**2.2.4 Defectos y tolerancias**

La tolerancia máxima para los defectos definidos en 2.2.3 será la siguiente:

<b>Defectos permitidos</b>	<b>Tolerancias permitidas</b>
	<b>Porcentaje de productos defectuosos en número o peso</b>
<b>1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos mínimos, de los cuales no más de:</b>	<b>20</b>
1.1 Frutos inmaduros o no polinizados	4
1.2 Frutos ácidos, podridos o con moho	1
1.3 Dañados por plagas	12
1.3 Con machas, descolorido o negro, quemado por el sol, carne agrietada	7
<b>2. Tolerancias para otros defectos</b>	
2.1 Materia extraña (por peso)	1
2.2 Con hueso entre frutos deshuesados (en número)	<u>2</u>
2.3 Dátiles pertenecientes a otras variedades distintas de las indicadas en el envase (por número)	<u>10</u>

### 3. ETIQUETADO

**3.1.1** El nombre del producto será "dátiles" o "dátiles cubiertos con jarabe de glucosa".

**3.1.2** En la presentación se indicará "sin hueso" o "con hueso", según proceda.

**3.1.3** El nombre del producto podrá incluir el nombre del tipo varietal, por ejemplo, "Hallaawi", "Sayer", "Khadhraawi", "Daglat", "Noor", "Barhee", u otros; la subforma "prensados" o "no prensados", así como la designación del tamaño como "pequeños", "medianos" o "grandes".

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[Los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el cuadro 3 de la norma general son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten a esta norma.]

### 5. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

#### 5.1 Disposiciones especiales para el muestreo de los dátiles

##### 5.1.1 Muestra a granel

Escoger al azar no menos de dos envases por cada porción de 1 000 kg del lote. De cada envase se tomará una muestra de 300 g y, en todo caso, lo suficiente para obtener una muestra a granel no inferior a 3 000 g. Utilizar la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la norma.

## ANEXO SOBRE UVAS PASAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 1. DESCRIPCIÓN

#### 1.1 Definición del producto

Se entiende por uvas pasas o uvas secas sanas el producto:

- 1) preparado a partir de frutas o racimos de uvas de las variedades que se ajusten a las características del *Vitis vinifera* L. (con exclusión de las pasas de Corinto);
- 2) elaboradas en una forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento. Con ingredientes facultativos adecuados.

#### 1.2 Formas de presentación

##### 1.2.1 Grupos de tipos

- 1) Sin pepitas - pasas preparadas con uvas que carecen naturalmente de pepitas o tienen muy pocas.
- 2) Con pepitas - pasas preparadas con uvas que tienen pepitas que pueden o no quitarse en la elaboración.

##### 1.2.2 Formas de presentación

- 1) Con pepitas - cuando no se quitan las pepitas en los tipos que las tienen.
- 2) Sin pepitas - cuando se han quitado mecánicamente las pepitas en los tipos que las tienen.
- 3) En racimo - con las pasas adheridas al tallo del racimo principal.

### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 2.1 Composición

##### 2.1.1 Ingredientes básicos

Uvas pasas, tal como se definen en la sección 1.1, Definición del producto

##### [2.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) Harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) Aceites vegetales comestibles.]

#### 2.2 Criterios de calidad

##### 2.2.1 Contenido de humedad

**Contenido máximo de humedad:  
% (por masa)**

Tipo Moscatel Málaga tratado con conservantes o conservados de otros modos	31
Variedades que contienen semillas	19
Variedades sin semillas excepto la variedad Monukka	18
Variedad Monukka	19

##### 2.2.2 Clasificación por tamaños

La clasificación por tamaños es facultativa. Sin embargo, cuando se realiza, el tamaño se determina mediante:

- 1) cribado, es decir, diámetro mínimo; o
- 2) recuento, es decir, número máximo de uvas por unidad de 100 g

##### 2.2.3 Definiciones de defectos

- 1) Trozos de pedúnculo - porción de la rama o del tallo principal.
- 2) Pedicelo - Pequeños tallos leñosos desecados de longitud superior a 3 mm que unen la uva a la rama del racimo, estén o no adheridos a la uva pasa. (Los pedicelos no se considerarán defecto en las uvas pasas de tipo Moscatel Málaga "con pedicelo" o en los lotes presentados con pedicelo. Al considerar las tolerancias para pedicelos en "porcentaje numérico", los pedicelos que estén sueltos se contarán como si estuvieran unidos a una uva pasa).

3) Uvas pasas no maduras o subdesarrolladas - son las uvas pasas que:

- (i) tienen poquísimo peso y cuya falta de tejidos azucarados indica un desarrollo incompleto;
- (ii) están completamente arrugadas y carecen prácticamente de pulpa; y
- (iii) pueden estar duras.

4) Uvas pasas dañadas - uvas pasas afectadas por quemaduras del sol, cortes en la piel, daños mecánicos u otros defectos similares que afecten gravemente al aspecto, comestibilidad, calidad de conservación o condiciones para el transporte.

En las formas de presentación "sin pepitas", los deterioros mecánicos derivados de la eliminación de pedicelos no se consideran daño.

5) Uvas pasas azucaradas - uvas pasas con cristales de azúcar externos o internos que estén muy visibles y afecten seriamente el aspecto de la uva pasa. Las uvas pasas recubiertas de azúcar, o a las que se añade azúcar deliberadamente, no se consideran "uvas pasas azucaradas".

6) Pepitas (en la forma de presentación "sin pepitas") - pepitas prácticamente enteras, plenamente desarrolladas, que no se ha logrado eliminar en la elaboración de las uvas pasas que se presentan sin pepitas.

#### 2.2.4 Defectos y tolerancias

1) Las uvas pasas no contendrán defectos excesivos (se definan o no específicamente en esta norma y sin rebasar los límites autorizados en la misma). Algunos defectos corrientes tal como se definen en el párrafo 2.2.3 no deberán exceder las limitaciones especificadas, como sigue:

##### [Cuadro 1: Sin semillas

###### Tolerancias para frutas defectuosas

Defectos permitidos	Porcentaje por peso	Piezas por recuento en 100 g
<b>1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos.</b>	<b>15</b>	
<b>Tolerancias totales:</b>		
1.1 Uvas subdesarrolladas	5	
1.2 Daños por plagas, quemaduras solares, daños mecánicos	5	
1.3 Uvas con semillas en las formas de presentación sin semillas		2
1.4 Uvas con pedicelo adherido (únicamente se aplica a las uvas pasas en las formas de presentación sin pedicelo)		5
<b>2. Tolerancias para otros defectos</b>		
2.1 Materia vegetal extraña, excluidos los trozos de pedicelo	0,03	
2.2 Materia extraña	0,01	
2.3 Azucarado	15	
2.4 Trozos de pedicelo (en 1 kg)		3

##### Cuadro 2: Con semillas

###### Tolerancias para frutas defectuosas

Defectos permitidos	Porcentaje por peso	Piezas por recuento en 100 g
<b>1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos.</b>	<b>15</b>	
<b>Tolerancias totales:</b>		

1.1 Uvas subdesarrolladas	5	
1.2 Daños por plagas, quemaduras solares, daños mecánicos	5	
1.3 Uvas con semillas en las formas de presentación sin semillas		2
1.4 Uvas con pedicelo adherido (únicamente se aplica a las uvas pasas en las formas de presentación sin pedicelo)		5
<b>2. Tolerancias para otros defectos</b>		
2.1 Materia vegetal extraña, excluidos los trozos de pedicelo	0,03	
2.2 Materia extraña	0,01	
2.3 Azucarado	15	
2.4 Trozos de pedicelo (en 1 kg)		3
		]

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[Los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el cuadro 3 de la norma general son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten a esta norma.]

### 4. ETIQUETADO

#### 4.1 Nombre del producto

**4.1.1** El nombre del producto será "uvas pasas" o "sultanas" en aquellos países en que el nombre de sultana sirve para describir ciertos tipos de uvas pasas.

**4.1.2** Si las uvas pasas están blanqueadas, deberá figurar como parte del nombre una descripción tal y como las que se empleen habitualmente en el país en que se vendan, por ejemplo: "blanqueadas", "doradas" o "doradas blanqueadas".

**4.1.3** Si las uvas pasas son del tipo con pepitas, el nombre del producto incluirá, según los casos:

- 1) la descripción "sin pepitas" o "con pepitas quitadas";
- 2) la descripción "con pepitas sin quitar" o "con pepitas" o descripciones análogas que indiquen que las pasas no son de la variedad natural sin pepita, excepto para la forma en racimo y el tipo Moscatel Málaga.

**4.1.4** Si las uvas pasas se presentan en forma de racimo, la denominación del producto deberá incluir la descripción "en racimo", o una descripción análoga apropiada.

**4.1.5** Si las uvas pasas no tienen los pedicelos eliminados intencionalmente, la denominación del producto deberá incluir la descripción "con pedicelo", o una descripción análoga apropiada, excepto para las formas en racimo y el tipo Moscatel Málaga.

**4.1.6** Cuando las uvas pasas se hayan sometido a un tratamiento de revestimiento característico o a otro tratamiento análogo, como parte del nombre del producto, o cerca del mismo, deberán figurar declaraciones pertinentes; por ejemplo, "revestidas con azúcar" o "revestidas con x".

#### 4.2 Declaraciones facultativas

**4.2.1** Las uvas pasas pueden designarse como "naturales" cuando no se han sometido al remojo en

- una solución de lejía alcalina como ayuda del secado ni se han sometido a tratamiento de blanqueo o
- solución oleosa para facilitar la fluidez y la retención de la humedad en las uvas pasas".

**4.2.2** Las uvas pasas pueden designarse "sin pepita" cuando sean de ese tipo.

**4.2.3** El nombre del producto puede incluir la variedad, o el grupo del tipo varietal de las uvas pasas.

## ANEXO SOBRE LONGÁN DESECADO

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 1. DESCRIPCIÓN

#### 1.1 Definición del producto

El longán desecado es el producto preparado a partir de frutos frescos maduros de *Dimocarpus longan* Lour., de la familia de las *Sapindaceae*, con cáscara o sin cáscara, deshuesados o sin deshuesar y deshidratados sin sumergirlos en una solución azucarada antes del secado.

#### 1.2 Formas de presentación

- 1) Longán entero desecado: fruta entera, sin cáscara y sin deshuesar.
- 2) Pulpa de longán desecado: fruta entera sin cáscara y deshuesada de forma, tamaño y grosor irregulares.
- 3) Pulpa de longán liofilizado: fruta entera sin cáscara y deshuesada de forma, tamaño y grosor irregulares y elaborada por liofilización.

### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 2.1 Composición

##### 2.1.1 Ingredientes básicos

Frutas como se definen en la sección 1.1.

##### [2.1.2 Ingredientes facultativos

Material de relleno comestible, como pasta de fruta.]

#### 2.2 Criterios de calidad

##### 2.2.2 Contenido de humedad y actividad hídrica ( $a_w$ )

Longán desecado	Contenido máximo de humedad: % (por masa)
1) longán entero desecado:	13,5 (fruta entera, incluida la pulpa, las semillas y la cáscara) 17 (solo la pulpa)
2) Pulpa de longán desecado	18
3) Pulpa de longán liofilizado	5

##### 2.2.3 Clasificación

De conformidad con los defectos permitidos en la sección 2.2.5, Defectos y tolerancias, los longanes desecados (salvo la pulpa de longán liofilizado) se clasificarán en las categorías siguientes:

##### 1) longán entero desecado

"Categoría Extra", "Categoría I", "Categoría II", "Categoría III".

##### 2) Pulpa de longán desecado

"Categoría Extra", "Categoría I", "Categoría II".

Los defectos permitidos no deberán afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, conservación y presentación en el envase.

##### 2.2.4 Clasificación por tamaños

La clasificación por tamaño de los longanes es facultativa. Sin embargo, cuando se realiza, el tamaño se determina del modo siguiente:

##### 1) longán entero desecado (sin cáscara y sin deshuesar)

El tamaño se determina por el diámetro de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de tamaño	Diámetro (cm)
1	≥ 2,8

2	< 2,8 – 2,5
3	< 2,5 – 2,2
4	< 2,2 – 2,0
5	< 2,0 – 1,8

## 2) Pulpa de longán desecado (excepto la pulpa de longán liofilizada)

El tamaño se determina por el número de frutos por 100 g, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de tamaño	Número de frutas enteras sin cáscara y deshuesadas por 100 g
1	50 – 60
2	61 – 70
3	71 – 85
4	86 y más

### 2.2.5 Tolerancia de tamaño

Para todas las categorías, tolerancia del 10% en número o en peso de longanes desecados que correspondan al tamaño inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

### 2.2.6 Definición de defectos

Defectos	Definición
Grietas	Rotura en la superficie de la fruta, causada por acciones mecánicas.
Defecto en la forma	Deformación de la cáscara causada por el proceso de secado que afecta a más del 20% de la superficie total de los longanes enteros desecados.
Manchas de jarabe	Manchas causadas por la filtración de jarabe de longán a través de las grietas o pedúnculos durante la deshidratación.
Rotura de la pulpa	En la fruta entera deshuesada y desecada sin cáscara y , aquella cuya pulpa se ve afectada por desgarró en dos o más partes.
Materias vegetales extrañas (MVE):	Materia vegetal inocua asociada con el producto (entre otros, una hoja o porción de la misma o un tallo o porción del mismo).

### 2.2.7 Defectos y tolerancias

La tolerancia para los defectos definidos en 2.2.4 será la siguiente:

#### 1) longán entero desecado (sin cáscara y sin deshuesar)

Defectos	Máximo tolerado % (por masa)			
	Categoría extra	Categoría I	Categoría II	Categoría III
Grietas	1	2	3	4
Defecto en la forma	3	5	7	10
Manchas de jarabe	1	5	10	15

#### 2) Pulpa de longán desecado (sin cáscara y deshuesado)

Defectos	Máximo tolerado % (por masa)		
	Categoría extra	Categoría I	Categoría II
<u>Rotura de la pulpa</u>	1	2	10
<u>MVE</u>	1	2	5

#### 3) Pulpa de longán liofilizado

La tolerancia máxima para la pulpa rota será del 7% en masa.

### **3. ETIQUETADO**

3.1.1 El nombre del producto será "longán desecado", "longán deshidratado", "longán liofilizado", según proceda.

3.1.2 La indicación de la forma de presentación será "longán entero desecado", "pulpa de longán desecado", "pulpa de longán liofilizado" o "pulpa de longán liofilizado relleno de...", según proceda.

### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

#### **4.1 "longán entero desecado" y "pulpa de longán liofilizado"**

No se permite ninguno.

#### **4.2 "Pulpa de longán desecado"**

Los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el cuadro 3 de la norma general son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten a esta norma.

## ANEXO SOBRE CAQUI DESECADO

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 1. DESCRIPCIÓN

#### 1.1 Definición del producto

Se entiende por caqui desecado el producto:

- 1) preparado a partir de fruta limpia, sana y madura de calidad apta para el consumo humano de las variedades que se ajusten a las características del *Diospyros kaki Thunb*; y
- 2) elaborado mediante secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación para obtener una forma de producto seco comercializable.

#### 1.2 Formas de presentación

La forma de presentación puede clasificarse en:

- 1) Caqui entero desecado: fruta entera, pelada, incluida la no deshuesada, la deshuesada y aplanada.
- 2) [Caqui entero semidesecado: fruta entera, pelada, incluida la no deshuesada y la deshuesada.]
- 3) [Rodajas/piezas: carne de caqui desecada, pelada, deshuesada y cortada en rodajas de forma, tamaño y grosor irregulares].

### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 2.1 Composición

##### 2.1.1 Ingredientes básicos

Frutas como se definen en la sección 1.1.

##### [2.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) Harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) Aceites vegetales comestibles.
- 3) Material comestible que pueda ser adecuado para el relleno de producto.]

#### 2.2 Criterios de calidad

##### 2.2.1 Color, sabor, aroma y textura

El caqui desecado tendrá el color, el sabor y el olor normales característicos de los caquis desecados de la variedad de caqui que corresponda. Cuando se rellena, puede presentar un ligero sabor u olor al relleno. El tipo de tratamiento utilizado deberá poseer la textura característica del producto].

##### [2.2.2 Contenido de humedad

Caqui desecado	Contenido de humedad % (por masa)
1) Caqui entero desecado, incluida la pulpa y las semillas - fruta desecada - fruta semidesecada	No menos de [20][25] y no más de 35 No menos de 35 y no más de 60
2) Carne de caqui desecado, pelado, deshuesado y cortado en rodajas	No menos de 15 y no más de 40

]

##### 2.2.4 Clasificación por tamaños

La clasificación por tamaño de los caquis desecados es facultativa. Sin embargo, cuando se realiza el tamaño se determina del modo siguiente:

- 1) Caqui entero desecado (pelado, sin deshuesar [y aplanado])

Los caquis desecados pueden clasificarse de acuerdo con el cuadro 1:

**Cuadro 1:** Caqui entero desecado

Código de tamaño	N.º de frutas por 1 kg
------------------	------------------------

1	Más de 33
2	25 – 33
3	20 – 25
4	16 – 20
5	Menos de 16

2) Caqui entero semidesechado (pelado y sin deshuesar)

Los caquis semidesechados pueden clasificarse de acuerdo con el cuadro 2:

**Cuadro 2:** Caqui entero semidesechado

Código de tamaño	N.º de frutas por 1 kg
1	Más de 20
2	14 – 20
3	13 – 14
4	11– 13
5	Menos de 11

**[2.2.5 Tolerancia de tamaño**

Tolerancia de tamaño del 10% para los productos que no se ajusten al tamaño indicado (si se clasifican por tamaño).]

**2.2.6 Definición de defectos**

- 1) Grietas - Roturas en la superficie de la fruta.
- 2) Defecto en la forma - Deformación en forma circular causada por el proceso de secado que afecta a más del 20% de la superficie total de los caquis enteros desecados.
- 3) Frutas sucias - afectadas por suciedad embebida o cualquier otra materia extraña visible.

**[2.2.7 Defectos y tolerancias**

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas porcentaje de producto defectuoso, en peso
<b>1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos mínimos, de los cuales no más de:</b>	<b>10</b>
1.1 Lesiones, callosidades y daños causados por el calor durante el secado, cortes, pulpa rota, grietas, defectos en la forma.	5
1.2 Moho y manchas de moho, de las cuales no más de	3
1.3 Con moho	1
1.4 Dañados por plagas, podredumbre o deterioro, de las cuales no más de:	3
1.5 Materia extraña, fragmentos de piel entre fruta pelada	2
1.6 Materia extraña	[1]
<b>2. Presencia de piezas entre las frutas enteras peladas</b>	<b>10</b>

**Nota-:** Se requiere una unidad de muestra mínima de 1 kg para el ensayo.]

### **3. ETIQUETADO**

3.1.1 El nombre del producto será "caqui desecado", "caqui deshidratado", "caqui entero semidesecado", según proceda.

3.1.2 La indicación de la forma de presentación será la siguiente:

"caqui entero desecado sin piel", "caqui desecado sin piel", según proceda.

### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

[Los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el cuadro 3 de la norma general son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten a esta norma.]

## Lista de participantes

**PRESIDENCIA  
TAILANDIA****Sra. Oratai Silapanaporn**

Asesora  
Oficina Nacional de Normas Alimentarias y de Productos  
Agrícolas  
Correo electrónico: oratai\_si@hotmail.com

**ARGENTINA****Sra. Lelia Palma**

Asesora del punto de contacto del Codex  
Ministerio de Agroindustria  
Correo electrónico: lpalma@magyp.gob.ar  
cc: codex@magyp.gob.ar

**UNIÓN EUROPEA**

Sr. Denis De Froidmont  
Comisión Europea  
DG AGRI  
Correo electrónico: [Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu](mailto:Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu)

Sra. Antoine Michotte Renier  
Comisión Europea  
DG Agricultura y Desarrollo Rural  
Correo electrónico: Antoine.Michotte-Renier@ec.europa.eu  
cc: sante-codex@ec.europa.eu

**JAPÓN****Masaru Dobashi**

Subdirector  
División de Cultivos Hortícolas,  
Dirección de Producción Agropecuaria,  
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca  
Correo electrónico: masaru\_dobashi900@korea.kr  
cc: codex\_maff@maff.go.jp

**REPÚBLICA DE COREA****1. Yoye Yu**

Investigador  
Ministerio de Agricultura,  
Alimentación y Asuntos Rurales (MFRA)  
Correo electrónico: yoye@korea.kr  
cc: [codex1@korea.kr](mailto:codex1@korea.kr)

**2. YOO AH YOUNG**

Investigador del CODEX  
Ministerio de Inocuidad de Alimentos y Medicamentos  
(MFDS)  
Correo electrónico: ayoun7170@korea.kr

**3. Park, Eun Mi**

Responsable científico  
División de Normas Alimentarias  
Ministerio de Inocuidad de Alimentos y Medicamentos  
(MFDS)  
Correo electrónico: empark0731@korea.kr

**COPRESIDENCIA  
REPÚBLICA DE COREA****Sr. Ha-yun Kim**

Investigador  
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos  
Rurales  
Correo electrónico: khy0617@korea.kr

**BRASIL****Sr. Andre Bispo Oliveira**

Inspector de productos vegetales  
Ministerio de Agricultura,  
Suministro de alimentos y ganado - MAPA  
Correo electrónico: andre.oliveira@agricultura.gov.br

**JAMAICA****Sra. Tafara Smith**

Responsable de desarrollo y certificación de normas  
Correo electrónico: ttsmith@bsj.org.jm

**FILIPINAS****Sra. Maria Theresa C. Cerbolles**

Responsable de regulación de alimentos y  
medicamentos IV  
Administración de Alimentos y Medicamentos,  
Departamento de Salud  
Correo electrónico: tessacodex@yahoo.com  
cc: pilipinascodex@gmail.com

**SUDÁFRICA****1. Sr. Simphiwe Mathenjwa**

Director de Inocuidad Alimentaria y Garantía de Calidad  
Sudáfrica  
Correo electrónico: [SimphiweMAT@daff.gov.za](mailto:SimphiweMAT@daff.gov.za)

**2. Purity Mkhize (observador)**

Responsable de Inocuidad Alimentaria y Garantía de  
Calidad  
Dirección de Inocuidad Alimentaria y Garantía de  
Calidad  
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca  
Correo electrónico: purityM@daff.gov.za  
cc: CACPSA@health.gov.za

**TAILANDIA****Sra. Korwadee Phonkliang**

Responsable de normas  
Oficina Nacional de Normas Alimentarias  
y de Productos Agrícolas  
Correo electrónico: korwadee@acfs.go.th  
cc: codex@acfs.go.th

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Sr. Dorian A. LaFond**

Coordinador de Normas Internacionales  
Programa de Cultivos Especiales de AMS  
División de Inspección de Cultivos Especiales  
Stop 0247  
Correo electrónico: Dorian.lafond@ams.usda.gov  
cc: uscodex@fsis.usda.gov

**CONSEJO INTERNACIONAL DE NUECES Y FRUTOS SECOS (INC)****Sra. Ana Bermejo**

Especialista en Inocuidad y Legislación Alimentaria  
Consejo Internacional de Nueces y Frutos Secos (INC)  
Correo electrónico: ana.bermejo@nutfruit.org

**REINO UNIDO****1. Michelle McQuillan**

Jefa del equipo Normas de composición de los alimentos  
Departamento de Medio Ambiente,  
Alimentación y Asuntos Rurales (MFRA)  
Correo electrónico: Michelle.Mcquillan@defra.gsi.gov.uk

**2. Chris Conder**

Asesor principal de políticas  
Departamento de Medio Ambiente,  
Alimentación y Asuntos Rurales (MFRA)  
Correo electrónico: Christopher.conder@defra.gsi.gov.uk

**3. Sophie Gallagher**

Asesora de políticas  
Departamento de Medio Ambiente,  
Alimentación y Asuntos Rurales, Reino Unido  
Correo electrónico: Sophie.Gallagher@defra.gsi.gov.uk

**COMISIÓN ECONÓMICA PARA EUROPA DE LAS NACIONES UNIDAS (CEPE)****Lilina Annovazzi-Jakab**

Jefa de la Unidad de Normas de Calidad Agrícola  
División de Cooperación Económica y Comercio  
Comisión Económica para Europa de las Naciones  
Unida  
Correo electrónico: Liliana.annovazzi.jakab@un.org