

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 3.1, 3.2, 5.2, 6.1, 6.2, 7 del programa

MAS44/CRD36
Mayo de 2025

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS
Cuadragésima cuarta reunión
Virtual
5-8 y 14 de mayo de 2025

COMENTARIOS DE CHILE

Chile agradece la oportunidad de participar en el proceso de consulta conducente a la 44^a reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS44).

Las respuestas que se presentan a continuación constituyen la posición país de Chile, elaborada por el Subcomité Nacional de CCMAS y revisada por el Comité Nacional del Codex (CNC Chile). Este documento refleja el compromiso de Chile con el desarrollo de normas internacionales fundamentadas en evidencia científica, y con el fortalecimiento del trabajo del Codex Alimentarius en materia de métodos de análisis y toma de muestras.

Tema de la agenda 3.1: Métodos de análisis y muestreo presentados por órganos auxiliares del Codex
Parte A.1:

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Standard Codex	Comentarios Chile
All Foods (alimentos que pueden o no contener almidones resistentes)	Fibra dietaria insoluble y soluble de mayor o menor PM. (a) [fracción de peso molecular más alta (unidades monoméricas > 9) como la más baja (unidades monoméricas ≤ 9)]	AOAC 2022.01/ICC 191/AACC 32-61.01 c	HPLC-Gravimetría enzimática	I	CXG 2-1985	De acuerdo.

(a) Las fibras aisladas, purificadas y/o sintéticas que recoge la norma AOAC 2022.01/ICC 191/AACC 32-61.01 y que no cumplen con la definición del Codex de fibra dietética en las Directrices sobre etiquetado nutricional (CXG 2-1985) se deben restar de la medición final, cuando las autoridades competentes lo consideren apropiado.

Parte A.2:

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Standard Codex	Comentarios de Chile
Preparado complementario	Vitamina A	AOAC 2012.10 / ISO 20633	Digestión enzimática y HPLC-UV	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Vitamina E	AOAC 2012.10 / ISO 20633	Digestión enzimática y HPLC-UV	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Vitamina D	AOAC 2016.05 / ISO 20636	UHPLV-MS/MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Tiamina	AOAC 2015.14 / ISO 21470	Digestión enzimática y UHPLC-MS/MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Roivoflavina	AOAC 2015.14 / ISO 21470	Digestión enzimática y UHPLC-MS/MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Standard Codex	Comentarios de Chile
Preparado complementario	Niacina	AOAC 2015.14 / ISO 21470	Digestión enzimática y UHPLC-MS/MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Vitamina B6	AOAC 2015.14 / ISO 21470	Digestión enzimática y UHPLC-MS/MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Vitamina B12	AOAC 2011.10 / ISO 20634	RP-HPLC-UV (Phase Reversed)	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo. Aclarar en el principio que es en fase reversa. Detección es a 550 nm para
Preparado complementario	Vitamina B12	AOAC 2014.02	HPLC-UV ó UHPLC-UV	III	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo. Detección es a 361 nm.
Preparado complementario	Ácido pantoténico	AOAC 2012.16 / ISO 20639	UHPLC-MS/MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Ácido fólico	AOAC 2011.06 / ISO 20631	Digestión enzimática y UPLC-MS-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar el principio: UPLC (Ultra Performance Liquid Chromatography)
Preparado complementario	Vitamina C	AOAC 2012.22 / ISO 2063	Digestión enzimática y UPLC-UV	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar el principio: UPLC (Ultra Performance Liquid Chromatography)
Preparado complementario	Biotina	AOAC 2016.02 / ISO 23305	IAC-HPLC-UV	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar el principio: immunoaffinity column (IAC)

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Standard Codex	Comentarios de Chile
Preparado complementario	Hierro	AOAC 2015.06 / ISO 21424 IDF 243	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Hierro	AOAC 2011.14 / ISO 15151 IDF 229	ICP-AES	III	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio: Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry
Preparado complementario	Calcio	AOAC 2015.06 / ISO 21424 IDF 243	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Calcio	AOAC 2011.14 / ISO 15151 IDF 229	ICP-AES	III	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio: Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry
Preparado complementario	Fósforo	AOAC 2015.06 / ISO 21424 IDF 243	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Fósforo	AOAC 2011.14 / ISO 15151 IDF 229	ICP-AES	III	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio: Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry
Preparado complementario	Magnesio	AOAC 2015.06 / ISO 21424 IDF 243	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Magnesio	AOAC 2011.14 / ISO 15151 IDF 229	ICP-AES	III	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio: Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Standard Codex	Comentarios de Chile
Preparado complementario	Sodio	AOAC 2015.06 / ISO 21424 IDF 243	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Sodio	AOAC 2011.14 / ISO 15151 IDF 229	ICP-AES	III	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio: Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry
Preparado complementario	Cloruro	AOAC 2016.03 / ISO 21422 ÷ IDF 242	Titrimetric (Potentiometry)	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio. Se sugiere proponer como Tipo I por ser un método primario.
Preparado complementario	Potasio	AOAC 2015.06 / ISO 21424 IDF 243	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Potasio	AOAC 2011.14 / ISO 15151 IDF 229	ICP-AES	III	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio: Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry
Preparado complementario	Manganeso	AOAC 2015.06 / ISO 21424 IDF 243	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Manganeso	AOAC 2011.14 / ISO 15151 IDF 229	ICP-AES	III	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio: Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry
Preparado complementario	Yodo	AOAC 2012.15 / ISO 20647 ÷ IDF 234	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Standard Codex	Comentarios de Chile
Preparado complementario	Selenio	AOAC 2015.06 / ISO 21424 IDF 243	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Cobre	AOAC 2015.06 / ISO 21424 IDF 243	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Cobre	AOAC 2011.14 / ISO 15151 IDF 229	ICP-AES	III	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio: Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry
Preparado complementario	Zinc	AOAC 2015.06 / ISO 21424 IDF 243	ICP-MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Zinc	AOAC 2011.14 / ISO 15151 IDF 229	ICP-AES	III	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio: Inductively coupled plasma atomic emission spectrometry
Preparado complementario	Total nucleótidos	AOAC 2011.20 / ISO 20638	LC HPLC-UV	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Colina	AOAC 2015.10 / ISO 21468	UHPLC MS/MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio
Preparado complementario	Mionositol	AOAC 2011.18 / ISO 2063	LC-PAD	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio: LC-pulsed amperometry
Preparado complementario	L-carnitina	AOAC 2015.10 / ISO 21468	UHPLC MS/MS	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Standard Codex	Comentarios de Chile
Preparado complementario	Total de aminoácidos (excluidos taurina y triptófano) para uso según sección 3.1.3. 8ª) notas 2) y 3) de CXS 156-1987	AOAC 2018.06 / ISO 4214÷ IDF 254 /AACC 07-50.01	UHPLC-UV	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo
Preparado complementario	Triptófano	AOAC 2017.03	RP-HPLC-FD	II	CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar el principio es fase reversa y detector fluorescencia
Preparado complementario	Ácidos grasos totales	AOAC 2012.13 / ISO 16958 ÷ IDF 231	Capillary-GC-FID		CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo aclarar principio
Preparado complementario	Proteína Cruda	ISO 8968-1 IDF 20-1	Titrimetrico (Kjedhal)		CXS 156-1984 Sección A	De acuerdo el factor de proteínas debiera ser : "The calculation of the protein content of the final product ready for consumption should be based on N x 6.25, unless a scientific justification is provided for the use of a different conversion factor for a particular product. The protein levels set in this standard are based on a nitrogen conversion factor of 6.25. For information the value of 6.38 is used as a specific factor appropriate for conversion of nitrogen to protein in other Codex standards for milk products."

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Standard Codex	Comentarios de Chile
Formula Infantil	Ácido fólico	AOAC 2011.06/ ISO 20631	Digestión enzimática y UPLC-MS-MS	II	CXS 72-1981, Section A	De acuerdo aclarar el principio: UPLC (Ultra Performance Liquid Chromatography) De acuerdo

Parte B.1:

En relación a la revocación o retipificación de estos métodos:

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Standard Codex	Comentarios de Chile
Preparado complementario	Vitamina A	AOAC 992.04	HPLC-UV	II III	CXS 156-1984	De acuerdo aclara principio de detección UV y retipificar tipo III
Preparado complementario	Vitamina A	AOAC 992.06	HPLC-UV	III	CXS 156-1984	Se sugiere mantener. Aclarar principio.
Preparado complementario	Vitamina A	AOAC 974.29	Colorimetría	IV	CXS 156-1984	Se sugiere Revocar
Preparado complementario	Ácido pantoténico	AOAC 992.07	Microbioensayo Microbiological Turbidimetric	II III	CXS 156-1984	Se sugiere reclasificar como tipo III y mejorar descripción del principio
Preparado complementario	Yodo	AOAC 992.24	Potenciometría electrodo ion selectivo Potenciometric (ISE)	II III	CXS 156-1984	Se sugiere reclasificar como tipo III y mejorar descripción del principio

Parte B.2.:

Métodos generales que miden tanto la fracción de peso molecular más alta (unidades monoméricas > 9) como la más baja (unidades monoméricas ≤ 9)

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Standard Codex	Comentarios de Chile
All Foods (alimentos que pueden o no contener almidones resistentes)	Fibra dietaria insoluble y soluble de mayor o menor PM. (a)	AACC 32-50.01 AOAC 2011.25	HPLC-Gravimetría enzimática	I	CXG 2-1985	Se está de acuerdo con revocar

Parte C:

Sobre la Propuesta para incluir los factores de conversión de nitrógeno a proteínas para preparados complementarios para lactantes mayores y productos para niños pequeños en el anexo de la norma CXS 234-1999 (para información del CCMAS) se está de acuerdo con incluir en el anexo:

Preparado complementario para lactantes mayores y producto para niños pequeños: 1 El cálculo del contenido de proteína del producto final listo para el consumo debe basarse en N x 6,25, a menos que se proporcione una justificación científica para el uso de un factor de conversión diferente para un producto en particular. Los niveles de proteína establecidos en esta norma se basan en un factor de conversión de nitrógeno de 6,25. Para información, el valor de 6,38 se utiliza como factor específico apropiado para la conversión de nitrógeno en proteína en otras normas del Codex para productos lácteos.

Tema de la agenda 3.2: Otros asuntos pertinentes derivados de la modificación de la norma CXS 234-1999
Parte 1: Métodos de análisis cuyo principio y clasificación no fueron indicados en las respectivas normas de productos

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
<u>Pescado y productos pesqueros</u>				
Crackers from marine and freshwater fish, crustacean and molluscan shellfish	Crude protein	AOAC 920.87 or 960.52	Titrimetry Titrimetry (microkjendahl)	II I
Crackers from marine and freshwater fish, crustacean and molluscan shellfish	Moisture	AOAC 950.46B (air drying)	Gravimetry Drying at 102 °C	I
Raw bivalve molluscs (shucked)	Drained weight	AOAC 953.11	Gravimetry (Weighing)	I
<u>Grasas y aceites</u>				
Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards	Peroxide Value	ISO 3961: 1998	Titrimetry Wijs	I
Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards	Soap content	BS 684 Section 2.65	Gravimetry	I
Named animal fats	Fatty acid composition	ISO 5508: 1995 / ISO 12966-1 + 12966-4 ISO 5509: 1999 ISO 129966-2	GC-FID	III
Named animal fats	Soap content	BS 684 Section 2.5	Gravimetry	I
Fat Spreads and Blended Spreads	Milk fat content (Butyric acid)	AOAC 990.27; AOCS Ca 5c-87 (97)	CG-FID	
Fat Spreads and Blended Spreads	Salt content	IDF 12B: 1988 , ISO CD 1738 or / AOAC 960.29.	Titrimetry (Mohr)	I
Fat Spreads and Blended Spreads	Vitamin A	AOAC 985.30 ; AOAC 992.04 ; or JAOAC 1980, 63, 4 . Se sugiere un Método para grasa y no para lacteos (AOAC 992.04) , podría ser el AOAC 960.45	Spectrophotometry UV	III
Fat Spreads and Blended Spreads	Vitamin D	AOAC 981.17	HPLC-UV	II o III
Fat Spreads and Blended Spreads	Vitamin E	ISO 9936:1997	HPLC-UV	II o III

Parte 2: Método de análisis por descripción, donde se han proporcionado referencias específicas a métodos publicados

Opción 1: Presentar el método de análisis por descripción como un Apéndice con una referencia apropiada en el cuadro de productos en CXS 234-1999

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
<u>Pescado y productos pesqueros</u>				
Quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets – breaded or in batter	Determination of fish content (declaration)	See Appendix **		

Apéndice **: DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE PESCADO (DECLARACIÓN) EN PALITOS DE PESCADO, PORCIONES DE PESCADO Y FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE, EMPANIZADOS O REBOZADOS

Referencias

Determinación de nitrógeno: ISO 937

Determinación del contenido de humedad: ISO 1442

Determinación de grasa total: ISO 1443

Determinación del contenido de cenizas ISO 936

Opción 2: Presentar el método de análisis directamente en el cuadro de productos en CXS 234-1999, sin apéndice *De acuerdo con esta propuesta de presentación de los métodos*

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
<u>Pescado y productos pesqueros</u>				
Quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets – breaded or in batter	Determination of fish content (declaration) – Determination of nitrogen	ISO 937	Titrimetry (Kjeldahl)	I
Quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets – breaded or in batter	Determination of fish content (declaration) – Determination of moisture	ISO 1442	Gravimetry (Drying 103 °C)	I
Quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets – breaded or in batter	Determination of fish content (declaration) – Determination of total fat	ISO 1443	Gravimetry (Drying 103°C)	I
Quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets – breaded or in batter	Determination of fish content (declaration) – Determination of ash	ISO 936	Gravimetry (Ashing at 550°C)	I

Tema de la agenda 5.2: Conjunto manejable de los productos de cacao y chocolate

Apendice I Productos de cacao y chocolate

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Norma	Comentario Chile
Chocolate and chocolate products	Cocoa butter Moisture	ICA No. 26 / AOAC 977.10 and AOAC 963.15 / ICA No. 14 IOCCC 14	Calculation from moisture (Determined as Water) and Gravimetry (Soxhlet extraction)– Titrimetry (Karl Fischer)	I	CXS 87-1981	Se sugiere mejorar la disposición y separar métodos, indicar correctamente el principio
Chocolate and chocolate products	Cocoa butter <u>(on dry basis)</u>	ICA No. 26 / AOAC 977.10 and AOAC 963.15 / ICA No. 14 IOCCC 14	Calculation from moisture (Determined as Water) and Gravimetry (Soxhlet extraction)	I	CXS 87-1981	Se sugiere separar metodo
Chocolate and chocolate products	Fat-free cocoa solids <u>(on dry basis)</u>	ICA No. 26 / AOAC 977.10 and AOAC 931.05 and AOAC 930.20	Oven evaporation and factor Calculation from moisture (Determined as Water) and gravimetry (ether, alcohol and aqueous extraction) Extraction & Gravimetry (Drining 100 °C)	I	CXS 87-1981	Ver Fila 1 para Método de humedad
Chocolate and chocolate products	Fat-free milk solids <u>(Determined as Milk Protein)</u>	ICA No. 26 and ICA No. 17 and ICA method No. 13 or / AOAC 977.10 and AOAC 955.04C and IOCCC 17 or AOAC 939.02	Titrimetry, Kjeldahl digestion; after extraction of milk proteins Calculation from moisture content, and Titrimetry (Kieldahl N) content of extracted and precipitated milk protein.	II	CXS 87-1981	Ver fila 1
Chocolate and chocolate products	Fat, total <u>(on dry basis)</u>	ICA No. 26 / AOAC 977.10 and AOAC 963.15	Calculation from moisture (Determined as Water) and Gravimetry (Soxhlet extraction)	I	CXS 87-1981	Ver fila 1
Chocolate and chocolate products	Cocoa butter (Determined as Fat) <u>(on dry basis)</u>	ICA No. 26 / AOAC 977.10 and AOAC 963.15	Gravimetry (Soxhlet extraction)	I	CXS 87-1981	Eliminar Método de humedad

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Norma	Comentario Chile
Chocolate and chocolate products	Milk Fat	<u>ICA No. 5</u> IOCCC 5 AOAC 945.34; 925.41B; 920.80	Titrimetry/Distillation	+ <u>IV</u>	<u>CXS 87-1981</u>	Sin comentarios
Chocolate and chocolate products	Moisture	<u>ICA No. 1</u> IOCCC 26 or AOAC 977.10 (Karl Fischer method)	Gravimetry- drying at 100-102° C	I <u>IV</u>	<u>CXS 87-1981</u>	De acuerdo
<u>Chocolate and chocolate products</u>	<u>Moisture (Determined as Water)</u>	<u>ICA No 26 / AOAC 977.10</u>	<u>Gravimetry</u> <u>Titrimetry - Karl Fischer</u>	<u>II</u>	<u>CXS 87-1981</u>	De acuerdo pero aclarar el principio que es KF
Chocolate and chocolate products	Non-cocoa butter vegetable fat	AOCS Ce 10/02 and described in the standard	Described in the standard <u>Gas chromatography GC-MS</u>	+ II <u>IV</u>	<u>CXS 87-1981</u>	Aclarar principio y se sugiere retipificar tipo II debido a que el principio de detección de msa es un método semiprimario y esta validado para la matriz en específico y el analito.
Cocoa (cacao) mass or cocoa/ chocolate liquor, and cocoa cake	Cocoa shell	AOAC 968.10 and 970.23	Spiral vessel count, stone cell count <u>Microscopy - Spiral vessel count</u>	I	<u>CXS 141-1983</u>	De acuerdo
<u>Cocoa (cacao) mass or cocoa/ chocolate liquor, and cocoa cake</u>	<u>Cocoa shell</u>	<u>AOAC 970.23</u>	Spiral vessel count, stone cell count <u>Microscopy - Stone cell count</u>	<u>IV</u>	<u>CXS 141-1983</u>	De acuerdo
Cocoa (cacao) mass or cocoa/ chocolate liquor, and cocoa cake	Fat	<u>ICA No. 26 / AOAC 977.10 and AOAC 963.15 / ICA No</u> IOCCC 14	<u>Titrimetry - Karl Fischer</u> <u>Calculation from moisture (Determined as Water) and Gravimetry (Soxhlet extraction)</u>	I	<u>CXS 141-1983</u>	Corregir e indicar el principio de humedad

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Norma	Comentario Chile
Cocoa (cacao) mass or cocoa/ chocolate liquor, and cocoa cake	Fat <u>(on dry basis)</u>	ICA No. 26 / AOAC 977.10 and AOAC 963.15 / ICA No. 10000 14	Calculation from moisture (Determined as Water) and Gravimetry (Soxhlet extraction)	I	CXS 141-1983	De acuerdo pero se sugiere separar de la humedad e indicar en la provision que esta expresado en base seca
Cocoa butter	Free fatty acids (acid Value)	ISO 660 or / AOCS Cd 3d-63	Titrimetry (Acidity)	I	CXS 86-1981	De acuerdo
Cocoa butter	Unsaponifiable matter	ISO 3596 or / ISO 18609 or / AOCS Ca 6b-53	Extraction with diethyl ether - Titrimetry after extraction with diethyl ether (Acidity)	I	CXS 86-1981	De acuerdo pero aclarar principio
Cocoa powders (cocoa) and dry cocoa-sugar mixtures	Moisture <u>(Determined as Water)</u>	AOAC 977.10 ICA No. 26 / AOAC 977.10	Gravimetry <u>Titrimetry - Karl Fischer</u>	I	CXS 105-1981	De acuerdo

APÉNDICE II

(El contenido de los cuadros figura solo en inglés)

Productos de cacao y chocolate

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo	Norma	Comentario Chile
Chocolate and chocolate products	Cocoa butter equivalents in cocoa butter and plain chocolate	ISO 23275-1,2: 2006 / AOCS Ce 11-05	Gas chromatography GC-FID	I	CXS 87-1981	Eliminar año de la referencia. Aclarar principio que con detector FID Se esta de acuerdo con la tipificación I
Chocolate and chocolate products	Cocoa Butter Equivalents in Milk Chocolate	ISO 11053: 2009 / AOCS Ce 11a-07	Gas chromatography GC-FID	I	CXS 87-1981	Eliminar año Corresponde a indicar detector

Tema de la agenda 6.1: Documento de información: Directrices generales sobre muestreo (CXG 50-2004): libro electrónico con aplicaciones de planes de muestreo

Chile, agradece el trabajo realizado por GTe, que es una contribución para la mejor aplicación y entendimiento del CXG 50-2024.

Tema de la agenda 6.2: Examen de los planes de muestreo que figuran en la norma CXS 234

Chile, considera que el incorporar información sobre los planes de muestreo en el CXS 234-1999 es un aporte a la armonización de la información disponible en el Codex. La tabla indicada en el apartado 12 para el CXS 234-199 es adecuada y contienen la información requerida para el fin previsto. Además incluir el % de riesgo del productor y el % de riesgo del consumidor es una información valiosa para el plan de muestreo y el uso del <https://codex-testing.shinyapps.io/codex-testing-SamplingPlan/>.

Tema de la agenda 7: Criterios de rendimiento numéricos para la determinación de los iones nitrato y nitrito en matrices alimentarias

Se está de acuerdo en establecer criterios numéricos para los métodos de nitrito y nitrato, sin embargo, para estos criterios debería contarse con técnicas analíticas reconocidas internacionalmente. En caso de no contar con métodos disponibles cuya validación cumpla con los criterios, en nuestra consideración, no sería factible aprobar el establecimiento de los criterios de desempeño del método. Se sugiere solicitar a los organismos de normalización internacional (ISO, NMKL) u organizaciones técnicas como AOAC, IUPAC, FDA, USP y otras, puedan contribuir con más en proponer métodos que cumplan con dichos criterios propuestos.