

# 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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP13/PFV

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

36º Periodo de sesiones  
Roma, Italia, del 1º al 5 de julio de 2013

## INFORME DEL 26º PERIODO DE SESIONES DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Montego Bay, Jamaica  
Del 15 al 19 de octubre de 2012.

**NOTA:** Este informe contiene la Carta circular del Codex CL 2012/40-PFV.

# 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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CX 5/5.2

CL 2012/40-PFV  
Diciembre 2012

Para: Puntos de contacto de Codex  
Organizaciones internacionales interesadas

De: Secretariado,  
Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias,  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org),  
Fax: +39 06 5703057  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Rome, Italy

Asunto: **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 26ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL ALIMENTARIUS SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (REP13/PFV)**

Se anexa el informe de la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. Mismo que será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius durante su 36º Período de Sesiones (Roma, Italia del 1º al 5 de julio de 2013).

**PARTE I: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 36º PERÍODO DE SESIONES:**

**Proyectos de normas y textos afines en el Trámite 5/8 del Procedimiento:**

1. **Anteproyecto de Norma para las aceitunas de mesa (revisión de la NORMA CODEX 66-1981)**, (párr. 38, Apéndice II)

**Otros textos a ser adoptados**

2. **Modificaciones a las Directrices sobre los medios de cobertura líquidos para las frutas en conserva (CAC/GL 51-2003)**, (párr. 80 y Apéndice IV).
3. **Modificaciones a las normas para algunos frutos cítricos en conserva, los tomates en conserva y el concentrado de tomate elaborado (sección 4 - aditivos alimentarios)** párr.s 123 y 124 Apéndice VI).
4. **Modificaciones a la Norma para el puré de manzana en conserva (sección 9 - métodos de análisis)**, (párr. 128 y Apéndice VII).

Se invita a que los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas en presentar comentarios sobre los documentos arriba mencionados, lo hagan por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex* (Parte 3: Procedimiento para la elaboración de Normas del Codex y textos afines, Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico** dirigido a la dirección arriba mencionada, **antes del 30 de abril de 2013.**

**Anteproyectos de normas y textos afines en el Trámite 5 del Procedimiento:**

5. **Anteproyecto de Norma para algunas frutas en conserva y anteproyecto de anexo para mangos** (párr. 79 y Apéndice III).
6. **Anteproyecto de Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente** (párr. 86 y Apéndice V).

Se invita a que los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas en presentar comentarios sobre los documentos arriba mencionados, lo hagan por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex* (Parte 3: Procedimiento uniforme para la elaboración de Normas del Codex y textos afines, Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), **de preferencia por correo electrónico** dirigido a la dirección arriba mencionada, **antes del 30 de abril de 2013.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

Durante la 26ª reunión del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas se alcanzaron las conclusiones siguientes:

### CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN / REVISIÓN DEL 36º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### **Anteproyectos de normas para su adopción en el Trámite 5/8**

El Comité estuvo de acuerdo en avanzar:

- El anteproyecto de Norma para las aceitunas de mesa (revisión de la NORMA CODEX 66-1981) párr. 38 y Apéndice II).

#### **Otros textos a ser adoptados**

El Comité acordó avanzar:

- las modificaciones a las Directrices sobre los medios de cobertura líquidos para las frutas en conserva (párr. 80 Apéndice IV); Norma para algunos frutos cítricos en conserva (párr. 124, Apéndice VI); Normas para los tomates en conserva y concentrados de tomate elaborado (párr. 123, Apéndice VI); y Norma para el puré de manzana en conserva (párr. 128 y Apéndice VII).

#### **Anteproyectos de Norma para su adopción en el Trámite 5).**

El Comité estuvo de acuerdo en avanzar:

- **El anteproyecto de Norma para algunas frutas en conserva y el anteproyecto de anexo para mangos** (párr. 79 y Apéndice III).
- **Anteproyecto de Norma del para algunas hortalizas congeladas rápidamente** (párr. 86 y Apéndice V).

#### **Propuestas para nuevos trabajos**

El Comité acordó enviar a la Comisión del Codex Alimentarius, a través del Comité Ejecutivo, la propuesta para iniciar nuevos trabajos sobre:

- El anteproyecto de Norma para los productos a base de ginseng (conversión de la Norma regional para los productos a base de ginseng a una norma internacional) (párr. 138 y Apéndice V).

#### **Asuntos de interés para la Comisión del Codex Alimentarius**

El Comité acordó:

- Regresar al Trámite 2 los anteproyectos de anexos de las normas para algunas frutas en conserva, así como los de algunas hortalizas congeladas rápidamente, y los métodos de análisis y muestreo de estas normas, para que se vuelvan a redactar, se circulen para recibir comentarios en el Trámite 3 y se sometan a revisión durante su próxima reunión (párrafos 51, 74 y 85-86 respectivamente);
- Retener en el Trámite 4, los trabajos sobre el anteproyecto de Plan de muestreo incluidas las disposiciones metrológicas para el control del peso escurrido mínimo de las conservas de frutas y hortalizas en Líquido de Cobertura, en espera de la finalización de la revisión de la R87 del OIML, (párr. 101);
- revisar las disposiciones adicionales para los aditivos alimentarios en varias frutas y hortalizas elaboradas, durante su próxima reunión (párrafos 116, 119 y 122);
- solicitar comentarios sobre los medios de cobertura para hortalizas encurtidas para su inclusión en la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (párr. 132);
- proseguir con la priorización de los trabajos respecto a la revisión de las normas remanentes para frutas y hortalizas elaboradas, así como el documento de debate sobre la normalización de productos secos y desecados (párrafos 153 y 154).

#### **Asuntos remitidos a otros Comités del Codex.**

##### **Comité del Codex sobre Métodos de análisis y muestreo.**

El Comité acordó avanzar las modificaciones de la sección 9 de la Norma para el puré de manzana en conserva para su ratificación (párr. 128 y Apéndice VII).

##### **Comité sobre higiene de los alimentos**

El Comité acordó:

- avanzar las disposiciones de los aditivos alimentarios para las aceitunas de mesa, los tomates en conserva, los concentrados de tomate elaborado y las frutas cítricos en conserva para ser ratificadas por el CCFA, incluyendo algunas preguntas generales a este respecto (párrafos 35, 44, 114 y 123 - 124);
- informar al CCFA que no se pudo identificar necesidad tecnológica alguna para las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el trámite del procedimiento para la inclusión de las categorías de alimentos 04.2.2.3, 04.1.2.4; 04.2.2.4 para las aceitunas de mesa, frutos cítricos en conserva y tomates en conserva, respectivamente (párrafos 107, 110, 113); además de que no fue posible establecer una referencia general a la NGAA para los reguladores de la acidez, puesto que sólo un número limitado de estos reguladores están justificados tecnológicamente para ser usados en el concentrado de tomate elaborado (párr. 114);
- solicitar al CCFA que clasifique al lactato de calcio y al cloruro de potasio como agentes endurecedores en la categoría de alimentos 04.2.2.3 (para las aceitunas de mesa); y el lactato de calcio como agente endurecedor en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (para frutos cítricos en conserva) de la NGAA (párrafos 108 y 111);
- informar al CCFA que durante su próxima reunión continuará la revisión de los tartratos en los brotes de bambú en conserva, así como los colorantes y acentuadores del sabor en las setas (hongos / champiñones) en conserva (párr. 122); y
- solicitar al CCFA que revise a las bebidas a base de agua aromatizadas, en relación a su acomodo en las categorías de alimentos de la NGAA para ampliar aún más las clases funcionales / aditivos alimentarios para cubrir a estos productos (párr. 149).

## ÍNDICE

Resumen y conclusiones	iii
Informe de la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas	1
Situación de los trabajos	14
	<b>Párrafo(s)</b>
INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2 - 4
ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (TEMA 1 DEL PROGRAMA)	5
CUESTIONES REMITIDAS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)	6 - 12
ANTEPROYECTO DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 4 DEL PROCEDIMIENTO:	
Anteproyecto de Norma del Codex para las aceitunas de mesa (revisión de la NORMA CODEX 66-1981) (Tema 3 del programa)	13 – 38
Anteproyecto de Norma del Codex para algunas frutas en conserva (revisión de las normas individuales remanentes para frutas en conserva (Tema 4 del programa)	39 – 80
Anteproyecto de Norma del Codex para algunas hortalizas congeladas rápidamente (revisión de las normas individuales remanentes para hortalizas congeladas rápidamente) (Tema 5 del programa)	81 - 86
Propuesta de anteproyecto sobre planes de muestreo, incluidas las disposiciones metrológicas para el control del peso escurrido mínimo de las conservas de frutas y hortalizas en líquido de cobertura, (Tema 6 del programa)	87 – 101
DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS – Disposiciones adicionales para su incorporación en algunas normas adoptadas (Tema 7 del programa)	102 – 124
CUESTIONES RELATIVAS A ALGUNAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA (Tema 8 del programa)	
Métodos de análisis para el puré de manzana en conserva	125 - 128
Medios de cobertura para hortalizas encurtidas	129 -132
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA POSIBLE AMPLIACIÓN DE LA APLICACIÓN TERRITORIAL DE LA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG (Tema 9 del programa).	133 - 140
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA DEL CODEX PARA BEBIDAS A BASE DE AGUA AROMATIZADAS QUÍMICAMENTE (Tema 10 del programa)	141 - 149
OTROS ASUNTOS (Tema 11 del programa).	
Situación de los trabajos sobre la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.(Tema 11a del programa)	150 - 154
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 12 del programa)	155 - 156

## LISTA DE APÉNDICES

## Página

APÉNDICE I:	Lista de participantes	18
APÉNDICE II	Anteproyecto de Norma del Codex para las aceitunas de mesa (revisión de la NORMA CODEX 66-1981)	27
APÉNDICE III:	Anteproyecto de norma para algunas frutas en conserva (disposiciones generales) y anteproyecto de Anexo sobre mangos	39
APÉNDICE IV:	Modificaciones a las Directrices para los medios de cobertura para frutas en conserva (CAC/GL 51-2003)	47
APÉNDICE V:	Anteproyecto de norma del Codex para ciertas hortalizas congeladas rápidamente (disposiciones generales)	48
APÉNDICE VI:	Modificaciones a las Normas para tomates en conserva, concentrados de tomate y algunas frutas cítricas en conserva (sección 4 - Aditivos alimentarios)	54
APÉNDICE VII:	Modificaciones a la Norma para el puré de manzana en conserva (NORMA CODEX 17-1981) (sección 9 - métodos de análisis).	62
APÉNDICE VIII:	Documento de debate sobre la posible ampliación de la aplicación territorial de la norma regional del Codex para los productos a base de ginseng	63

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas celebró su 26º reunión en Montego Bay, Jamaica del 15 al 19 de octubre de 2012, por amable invitación de los gobiernos de Estados Unidos de América y Jamaica. El Sr. Richard Boyd, de Estados Unidos de América presidió la reunión y la Dra. Linnette Peters de Jamaica, desempeñó la función de vicepresidenta. Asistieron a la reunión 25 países miembros, 1 organización miembro y observadores de 5 organismos internacionales. La lista completa de los participantes se adjunta al presente informe como Apéndice I.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La reunión fue inaugurada por la Dra. Linnette Peters. La Honorable Sra. Sharon Folkes Abrahams, Ministra de Estado en el Ministerio de Inversión Industrial y Comercio de Jamaica, dirigió unas palabras a los participantes. La ministra señaló el hecho de que esta fue la primera vez que Jamaica ha co-patrocinado una reunión del Codex y destacó que era de particular importancia dada la gran relevancia de la armonización de las normas para el mejoramiento del comercio internacional de las frutas y hortalizas elaboradas. Además señaló que el emplazamiento de la reunión dio una excelente oportunidad para que los jamaicanos y la región caribeña participen en el proceso decisivo para el desarrollo de normas de productos agrícolas con valor agregados, así como la cooperación de las partes interesadas locales en este proceso. La Ministra enfatizó que el lugar elegido para esta reunión del Comité fue excelente, además de ofrecer un espléndido reconocimiento al 1º aniversario de la independencia de Jamaica.

3. Su excelencia la Sra. Pamela Bridgewater, Embajadora de EE.UU. en Jamaica, el Sr. Paulo Almeida, Gerente asociado de la Oficina del Codex de EE.UU., y el Sr. Richard Boyd, presidente del CCPFV, también dirigieron unas palabras en las que manifestaron su agradecimiento al gobierno de Jamaica por fungir como co-patrocinador de la reunión. También asistieron a esta reunión, el Ministro de Estado en el Ministerio de Agricultura y Pesquería de Jamaica, así como el presidente del Consejo de Normas del Buró de Normas de Jamaica.

## División de competencias

4. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus estados miembros, conforme al párrafo 5, Artículo II del Reglamento del procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius<sup>1</sup>.

## ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)<sup>2</sup>

5. El Comité aprobó el Programa provisional como su programa de trabajo para la reunión.

## CUESTIONES REMITIDAS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)<sup>3</sup>.

6. El Comité tomó nota de la solicitud del Comité sobre aditivos alimentarios, para considerar si en la Norma para brotes de bambú en conserva (CODEX STAN 241-2003), podrían incluirse otros tartratos, que ya cuentan con una Ingesta diaria admisible (IDA) establecida por parte del Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA), que podían usarse como reguladores de la acidez solos o en combinación, además de preguntar cómo se reportarían en este caso, ya que se señaló que en la Norma general para los aditivos alimentarios, la base de información era "como ácido tartárico", para ser consistentes con el JECFA.

7. El Comité también tomó nota de la solicitud del CCFA para considerar si otros colorantes y acentuadores del sabor listados en la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) son aplicables al Anexo sobre setas de la Norma para algunas hortalizas en conserva (CODEX STAN 297-2009).

8. El Comité acordó tomar en consideración estas solicitudes al revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las frutas y hortalizas elaboradas, bajo el Tema 7 del programa.

9. A este respecto, el presidente del Comité solicitó la atención del Comité respecto a la recomendación del CCFA de exhortar a que los comités de productos establezcan, siempre que sea posible, referencias cruzadas entre la NGAA y sus normas; y acompañen sus propuestas para ratificación con justificaciones tecnológicas, facilitando dicho proceso y reduciendo las inconsistencias para con la NGAA.

10. Además, el Comité tomó en cuenta la solicitud del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras respecto a considerar si en el coco desecado, debería retenerse como una referencia válida y aplicarse las instrucciones de muestreo contenidas en el Método No. 101.1960 del ICC<sup>4</sup>.

---

1 División de competencias entre la Unión Europea y sus estados miembros, conforme al párrafo 5, Artículo II del Reglamento del procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, (CRD 1).

2 CX/PFV 12/26/1.

3 CX/PFV 12/26/2. Comentarios de Brasil (CRD, 5).

4 Asociación internacional para la ciencia y tecnología de los cereales (ICC).

11. El Comité recalcó que el plan de muestreo del ICC está relacionado con la evaluación de la calidad de granos de cereal y por ello no sería aplicable al coco desecado. Además indicó que al considerar el muestreo para el producto en cuestión, se había decidido no hacer referencia a las instrucciones para tomar muestras primarias. También tomó nota, de que el plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5 y 2 niveles de inspección (muestreo normal y muestreo para solución de controversias) fue respaldada por el CCMAS, tal y como fuera propuesta por el Comité y que este muestreo cubre adecuadamente la inspección de calidad para el coco desecado al nivel mundial. En vista de lo anterior, el Comité reafirmó su decisión previa para recomendar la revocación del método de muestreo 101.1960 del ICC.

12. El Comité tomó nota de que otros asuntos tratados en el documento de trabajo, eran solo informativos.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (revisión de la NORMA CODEX STAN 66-1981) (Tema 3 del programa)<sup>5</sup>.**

13. La Delegación de la Unión Europea, en su función de coordinador del grupo de trabajo sobre las aceitunas de mesa, presentó el CRD 2 e informó al Comité que el GT había considerado la norma contenida en el CX/PFV 12/26/3 hasta la sección 4 sobre aditivos alimentarios, pero debido a la falta de tiempo, no pudo terminar de revisar el resto del documento. La Delegación subrayó los cambios realizados a la norma y explicó algunas de las cuestiones clave sobre las que el GT no pudo lograr acuerdo alguno, o que requieren ser debatidas aún más:

- La inclusión de otros aceites vegetales comestibles en la lista de otros ingredientes permitidos (Sección 2.4.6),
- las disposiciones sobre los criterios microbiológicos y físico-químicos para los medios de cobertura (salmueras de acondicionamiento). El GT acordó en mover los criterios de la sección 3.1.3 a la sección 6 sobre higiene, y solicitó que la Delegación de España y otras partes interesadas, clarificaran la necesidad de los criterios y prepararán propuestas para ser consideradas por el Comité; y
- la necesidad de definir los defectos y tolerancias para “otras formas de presentación”. El GT estuvo de acuerdo en que la Delegación de EE.UU. , revisaría la propuesta para la inclusión de estos defectos y tolerancias en la Norma.

14. La Delegación de Brasil señaló que la sección 3.2.4 no había sido considerada o debatida en su totalidad durante la reunión del GT e indicó que el CRD 2 mencionó que el GT presencial había detenido la revisión de la norma en la sección 4, pero que en realidad se habían detenido en la sección 3.2.1 aún cuando también se había considerado la sección 4.

15. El Comité consideró la revisión de la norma presentada en el CRD 2. El Comité respaldó los cambios propuestos y además de la adición de los cambios editoriales, también hizo los comentarios y tomó las decisiones siguientes:

#### **Sección 2.1 - Definición del producto**

16. El Comité acordó en reemplazar “el nivel de madurez” con “grado de desarrollo” ya que es más correcto y consistente con otras normas del Codex similares.

#### **Sección 2.2.2 - Preparaciones comerciales**

17. El Comité debatió la propuesta para reemplazar “aceitunas negras” por “aceitunas ennegrecidas por oxidación” en la sección 2.2.2 (d-1) para reflejar los encabezados de la sección 3.2.4 y asegurar que no se engañe a los consumidores, ya que no era claro que las “aceitunas negras” son en realidad aceitunas ennegrecidas por oxidación. Se aclaró que las “aceitunas negras”, aún cuando han sido ennegrecidas por oxidación, son comercializadas bajo ese término y que así se han comercializado por mucho tiempo, y que son bien conocidas por los consumidores, por lo que no existe engaño alguno. Por lo anterior, el Comité acordó retener el término “aceitunas negras” y también acordó reemplazar el “*must*” por “*should*” ya que es más apropiado para una norma del Codex y ha hecho este cambio en todo el documento, donde así corresponde.

#### **Sección 3.1.2 - Otros ingredientes autorizados**

18. El Comité acordó incluir otros aceites comestibles en la lista de ingredientes autorizados y eliminar los corchetes.

#### **Sección 3.1.3 - Medios de cobertura (salmueras de acondicionamiento).**

19. El Comité señaló que el GT había acordado mover las disposiciones para los medios de cobertura a la sección 6 y que se había solicitado a la Delegación de España la aclaración de los criterios, además de la elaboración de otras propuestas para consideración. La Delegación de España presentó una propuesta para medios de cobertura (salmueras de acondicionamiento) (CRD 23). La Delegación informó al Comité que las disposiciones habían sido simplificadas, se habían eliminado las disposiciones de higiene respecto al tratamiento térmico y que sólo se habían conservado los parámetros de calidad para el cloruro de sodio y el pH, ya que éstos son esenciales para el sabor, textura y estabilidad; y por ello propuso su retención en la sección 3.1.3.

---

<sup>5</sup> CX/PFV 12/26/3; CX/PFV 12/26/3-Add.1 (Comentarios de Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, la Unión Europea, India, Kenia y Estados Unidos de América); informe de la reunión presencial del Grupo de Trabajo (GT) sobre Aceitunas de mesa (CRD 2). Comentarios de: Malasia (CRD 6); Tailandia (CRD 7); Argelia (CRD 8); España (CRD 23); Estados Unidos de América (CRD 24rev); y propuestas para los cuadros de límites de defectos para formas de presentación no enteras, del grupo de trabajo presencial sobre aceitunas de mesa (CRD 26).

20. El Comité consideró la revisión de la propuesta contenida en el CRD 23 en la cual se presentaron algunas cuestiones, como:

- Si la información era esencial, y si debería incluirse en la sección 3.1.3 o si sería mejor colocarla como un anexo que sirviera como información adicional para la industria;
- si los criterios deberían ser evaluados como criterios de calidad para la aceptación del lote; y
- las bases para los límites máximos del pH y el contenido mínimo de cloruro de sodio, listado en el cuadro; y por qué no se habían estipulado niveles para las aceitunas deshidratadas y/o arrugadas, aceitunas ennegrecidas por oxidación a través de un tratamiento alcalino y aceitunas verdes.

21. El Secretariado del Codex informó al Comité que aún cuando el formato de las normas de productos del Codex contenido en el Manual de Procedimiento, permite la inclusión de información adicional en un anexo a la norma, la Comisión del Codex Alimentarius había recomendado que los Comités de productos consideren la posibilidad de transferir las disposiciones en los anexos al cuerpo principal de las normas. También informó al Comité que tal enfoque había sido adoptado en algunas normas de productos, sin embargo en el marco del Acuerdo sobre barreras técnicas al comercio de la Organización Mundial de Comercio (Acuerdo OMC/MSF), todos los textos del Codex, inclusive las normas y sus anexos, serán considerados bajo la definición de una norma y por ello no habría diferencia alguna en términos de la OMC, si las disposiciones estuvieran en anexos o en el cuerpo de la norma.

22. La Delegación de España aclaró que se cuenta con mucha experiencia en el procesamiento de las aceitunas y que los niveles de cloruro de sodio y pH están basados en evidencia científica; además existe un acuerdo en varios foros internacionales para reducir el contenido de cloruro de sodio de las aceitunas deshidratadas de 10% a 8%. Más aún, explicó que no hay necesidad de especificar si el contenido de cloruro de sodio o el nivel de pH de las aceitunas ennegrecidas por oxidación a través de un tratamiento alcalino o para las aceitunas verdes, ya que estos tipos de aceitunas siempre están esterilizadas con un tratamiento térmico y envasadas herméticamente para mantener su estabilidad. Además, para lograr que estas disposiciones sean más aceptables para su inclusión en la sección 3.1.3 la Delegación de España propuso eliminar los niveles para bacterias y/o levaduras productoras de ácido láctico.

23. En lo que respecta a la aceptación del lote, el Presidente del Comité explicó que la norma actual no incluye al cloruro de sodio ni al pH como criterios para la aceptación del lote, por lo que se podría seguir el mismo enfoque para la norma revisada.

24. Al tomar nota de la explicación del Secretariado con respecto la situación de los anexos y la aclaración por parte de la Delegación de España, el Comité acordó re-insertar las disposiciones para el medio de cobertura en la sección 3.1.3 en esta sección y realizar los cambios adicionales a continuación contenidos en la propuesta del CRD 23:

- Eliminar los niveles para las bacterias y levaduras productoras de ácido láctico; y
- eliminar la referencia a la necesidad de que las aceitunas comercializadas sean elaboradas con métodos tradicionales garantizados por una organización oficial, pero que se indique que tales aceitunas necesitan ser elaboradas de tal forma que se asegure su inocuidad de acuerdo con las disposiciones de higiene contenidas en la sección 6.

### **Sección 3.2.1 - Preparaciones comerciales**

25. El Comité acordó que las categorías comerciales deberían incluirse en la Norma, pero que la clasificación bajo tales categorías sería opcional. Sin embargo, hubo algún debate sobre si las designaciones para las categorías comerciales deberían ser obligatorias si las aceitunas comercializadas estuvieran clasificadas de acuerdo a las categorías de comercio estipuladas. Algunas delegaciones apoyaron que estas designaciones sean opcionales, mientras que el punto de vista de otras es, que aún cuando estas categorías fueran opcionales, al usarse, tales designaciones tienen que ser obligatorias ya que los defectos y tolerancias en la sección 3.2.4 son aplicables a estas designaciones comerciales. Además se explicó que si se usaran otras clasificaciones, entonces deberían aplicarse otros defectos y tolerancias. En vista de este debate, el Comité acordó cambiar la sección 3.2.1 para que diga: "La clasificación de las aceitunas de mesa es facultativa; sin embargo, si éstas se clasifican, se aplicarán las designaciones siguientes".

### **Sección 3.2.2 - Homogeneidad de tamaño**

26. Se acordó aclarar que las aceitunas son clasificadas por tamaños (calibre) según el número de frutos, es decir número de frutos por kilogramo.

### **Sección 3.2.3 – Definición de defectos**

27. Luego de un extenso debate, el Comité acordó definir el término "frutos manchados" como aquellas aceitunas con macas o manchas en la piel con una superficie superior a 9 mm<sup>2</sup> y abordar la extensión del área manchada bajo la sección 3.2.4 (consulte el párrafo 31).



28. El Comité no estuvo de acuerdo en re-insertar los defectos contenidos en la Norma actual, relativos al daño producido por criptógamas y mohos; daños por insectos; defectos en la piel que no afectan la pulpa y aquellos que sí la afectan; y el daño causado por prácticas de cultivo anormales, pues ya están cubiertos de manera suficiente por los defectos definidos en esta sección. También se aclaró que, para los consumidores, la causa de las manchas no es importante, sino más bien si la fruta está manchada o no.

#### **Sección 3.2.4 - Defectos y tolerancias**

29. La preocupación de algunos miembros era que las disposiciones sobre defectos y tolerancias no aseguran adecuadamente la calidad de las aceitunas de mesa clasificadas en la "Categoría extra".

30. El Comité consideró cuál sería la mejor forma de abordar estas preocupaciones. Para ello se tomaron en consideración varias opciones, inclusive la eliminación de las categorías comerciales y los defectos y tolerancias correspondientes contenidas en la norma, y sólo establecer requisitos básicos mínimos por la Categoría 2, que estaría alineado con el enfoque del Codex para el establecimiento de requisitos mínimos que aseguren prácticas leales en el comercio de los alimentos. Las categorías comerciales y sus defectos y tolerancias podrían ser transferidas a un anexo para que luego se sometieran a consideración. Sin embargo, se señaló que las categorías comerciales son esenciales para asegurar prácticas leales en el comercio de las aceitunas de mesa y que debían ser retenidas en la Norma.

31. Para resolver esta cuestión, el Comité acordó insertar una nota de pie de página en el cuadro de la sección 3.2.4 respecto a la tolerancia máxima de defectos para los frutos manchados en las aceitunas verdes en la "Categoría extra", en la que se declare que "además, al menos el 30% de los frutos deberían estar prácticamente exentos de manchas".

32. El Comité acordó insertar una tolerancia máxima para los defectos de relleno en las aceitunas rellenas envasadas y ordenadas para la segunda categoría.

33. También se señaló que el cuadro en la sección 3.2.4 no contiene tolerancias máximas de defectos en las formas de presentación de las aceitunas más allá de las enteras, deshuesadas o rellenas aparte de una nota sobre las tolerancias para las otras formas de presentación de las aceitunas que declara que la presencia de un hueso o fragmento de éste debería ser tolerado en cada 300 g de contenido neto escurrido de la pulpa de aceituna. Por ello, se acordó eliminar la nota sobre las tolerancias para otras formas de presentación y añadir, con algunas modificaciones, el cuadro preparado por la Delegación de EE.UU., y presentado en el CRD 24 (Rev.), que proporciona las tolerancias máximas de defectos para aceitunas rotas, gajos, lonjas o rodajas, troceadas y otras formas de presentación segmentadas (en partes o rotas).

34. La Delegación de Cuba expresó su punto de vista y preocupación respecto a que la muestra mínima de 200 aceitunas o 300 g de aceitunas para evaluar los defectos no es apropiada, especialmente para envases pequeños. La Delegación de EE.UU. aclaró que en su práctica, podría tomarse una muestra lateral para lograr el tamaño mínimo de la muestra.

#### **Sección 4 - Aditivos alimentarios**

35. El Comité acordó en aceptar la recomendación del GTe sobre aditivos alimentarios presentada en el documento CX/PFV 12/26/7, en el que se hace una referencia general a la Norma general para los aditivos alimentarios.

#### **Sección 7.1.4 - Peso escurrido mínimo**

36. El Comité acordó añadir los requisitos para el peso escurrido mínimo. Además se señaló que las aceitunas grandes no podrían cumplir con los requisitos del peso escurrido mínimo por lo que el Comité acordó insertar una nota de pie de página para las formas de presentación de aceitunas enteras que indique que para aquellos tamaños menores de 110 unidades/kg, no se aplicaría el peso escurrido mínimo.

#### **Sección 9 - Métodos de muestreo y análisis**

37. Se eliminó el método para la acidez de la salmuera, ya que no existe una disposición para ello en la Norma.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (REVISIÓN DE LA NORMA CODEX 66-1981)**

38. El Comité acordó enviar el anteproyecto de Norma del Codex para las aceitunas de mesa (Revisión de la Norma Codex 66-1981) al Trámite 5/8 omitiendo los Trámites 6 y 7 para su adopción durante el 36º periodo de sesiones de la Comisión (Apéndice II).

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA (revisión de las normas individuales remanentes para frutas en conserva) (Tema 4 del programa)<sup>6</sup>.**

39. La Delegación de Cuba, en su función de coordinador del GT sobre frutas en conserva, resumió los puntos principales debatidos y los cambios realizados durante la reunión del GT, como se indica en el CRD 3.

40. El Comité acordó considerar el texto propuesto en el CRD 3, y además presentó los comentarios y modificaciones siguientes:

---

<sup>6</sup> CX/PFV 12/26/4; CX/PFV 12/26/4-Add.1 (Comentarios de Brasil, Chile, Costa Rica, la Unión Europea, Ghana, India, Jamaica, Kenia, Filipinas y Estados Unidos de América); informe de la reunión presencial del Grupo de Trabajo (GT) sobre Aceitunas de mesa (CRD 3). Comentarios de Tailandia (CRD, 7).

## **Sección 2.1 - Definición del producto**

41. El Comité señaló que, en lo que respecta al medio de cobertura, el enfoque común para la definición del producto en las normas del Codex para frutas y hortalizas en conserva, no es el de definir el producto en relación al tipo de envasado, por ej., envase compacto con poco o sin medio de cobertura, sino más bien si el producto estuviera envasado con o sin medio de cobertura, lo que estaba relacionado estrechamente al tipo de envasado.

42. El Comité señaló que el término “envase compacto” estaba definido en las Directrices sobre los medios de cobertura líquidos para las frutas en conserva (CAC/GL 51-2003), pero que el “envase ordinario” no estaba definido aunque se refería a éste de manera implícita al describir los distintos tipos de medios de cobertura que podrían aplicarse a las frutas en conserva. Por ello el Comité consideró incluir la definición para “envase ordinario” en las Directrices (consulte los párrafos 76-78, 80).

### **Sección 3.2.1 - Color, sabor, aroma y textura**

43. El Comité reconoció que la adición de ingredientes permitidos en el medio de cobertura pudiera alterar las características del color, sabor, aroma y textura de las frutas en conserva y por ello acordó incluir una referencia a la adición de tales ingredientes.

## **Sección 4 - Aditivos alimentarios**

44. El Comité acordó establecer una referencia cruzada de la sección sobre aditivos alimentarios con la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA), de acuerdo al lenguaje normalizado proporcionado en el Manual de procedimiento, así como identificar a los reguladores de la acidez como una clase funcional común para las frutas en conserva. Además se acordó que las clases funcionales específicas para una fruta en conserva en particular, podrían ser abordadas en los anexos correspondientes.

45. La delegación de la Unión Europea señaló su preocupación en general, con la referencia directa a la NGAA, pues podría conllevar a la autorización de aditivos alimentarios que no están justificados tecnológicamente debido a que el ámbito de aplicación de las categorías de alimentos en la NGAA es más amplio que el ámbito de aplicación de las normas de productos. Sin embargo ya que los agentes acidificantes normalmente están gobernados por las condiciones del Cuadro 3 de la NGAA, podrían estar de acuerdo en hacer referencia a los reguladores de la acidez ahí contenidos, aún cuando no todos los agentes acidificantes listados en dicho cuadro pudieran estar justificados tecnológicamente para ser usados en las frutas en conserva.

46. Se presentó una propuesta para introducir la palabra “solo”, sin embargo, el Comité acordó conservar el texto normalizado ya que la inclusión del término “solo” pudiera provocar confusión, con respecto a que los reguladores de la acidez son la única clase funcional que pudiera usarse en la elaboración de las frutas en conserva. Asimismo, las referencias a los Cuadros 1 y 2, además del Cuadro 3 de la NGAA proporcionarían flexibilidad en la aplicación de los reguladores de la acidez para esta categoría de alimentos, ya que podrían existir situaciones futuras, basadas en la evaluación del riesgo de inocuidad alimentaria y/o desarrollo de tecnologías que requirieran listar algunos de los reguladores de la acidez en los Cuadros 1 y 2. Esto refleja el proceso continuo de desarrollo y revisión / actualización de las disposiciones de los aditivos alimentarios en la NGAA. Más aún, este enfoque podía asegurar contar con una lista extremadamente actualizada de reguladores de la acidez para las frutas en conserva, y que estuviera disponible para su uso sin requerir la revisión de las disposiciones en la norma de producto. Asimismo, el procedimiento del Codex permitía modificaciones a la NGAA en ciertos aditivos alimentarios, por ej., los reguladores de la acidez que no son aplicables a una categoría de alimentos en particular, como lo serían las frutas en conserva. Este enfoque ya ha sido tomado en cuenta por el Comité, al revisar otras normas como la del coco desecado.

### **Sección 7.1.4 - Peso escurrido mínimo**

47. El Comité señaló una propuesta para combinar esta sección con las disposiciones para la aceptación del lote para el llenado mínimo. Sin embargo, el Comité indicó que las disposiciones para la aceptación del lote para el peso escurrido mínimo, no están gobernadas por las disposiciones correspondientes a la aceptación del lote para el llenado mínimo, tal y como se describe en la sección 7.1.4.2 y que este asunto debería ser considerado aún más bajo el Tema 6 del programa.

48. El Comité además señaló que las disposiciones para el peso y medidas presentadas en la sección 7 siguen la disposición común de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, en especial para las frutas y hortalizas en conserva en medios de cobertura que requieren disposiciones sobre peso escurrido.

### **Sección 8.2.2 Designación del tamaño**

49. El Comité intercambió distintos puntos de vista sobre si la declaración del tamaño debiera hacerse obligatoria o voluntaria. Se indicó que la identificación de los tamaños de las frutas, en una forma de presentación en particular sería más importante para los elaboradores y envasadores que, para la información del etiquetado en los envases destinados al consumidor final. Además, la sección 8.2.4 ya proporciona una declaración obligatoria para las formas de presentación, para asegurar la protección del consumidor en contra de prácticas engañosas. Más aún, se indicó que esto sería consistente con el enfoque tomado en otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

50. Con base en lo anterior, el Comité acordó que la declaración del tamaño debe ser optativa, por ej., “podrá declararse”, para dar flexibilidad a la aplicación de esta disposición, y si fuera necesario, entonces en los anexos se podrían abordar requisitos más estrictos, especialmente en el caso de los productos con una mezcla de tamaños. La delegación de India reservó su posición respecto a esta decisión.

## **Sección 9 Métodos de análisis y muestreo**

51. El Comité estuvo de acuerdo en que los métodos de análisis y muestreo relativos a algunas frutas en conserva, deberían ser consideradas por el GTe sobre métodos de análisis y muestreo (Consulte el Tema 5 del programa). Una delegación señaló la importancia de identificar métodos de análisis para la determinación del peso neto, de tal forma que se aseguren prácticas leales en el comercio de las frutas en conserva, así como de las frutas y hortalizas elaboradas, en general.

### **Anexo sobre Mangos**

#### **Decisión general**

52. El Comité acordó volver a numerar las secciones en el anexo, para que coincidan con las secciones correspondientes en el cuerpo de la norma, y así facilitar el uso del anexo con la norma.

#### **Sección 1.1 Definición del producto (nueva sección 2.1).**

53. El Comité tomó en cuenta una propuesta para incluir la eliminación del hueso, sin embargo se señaló que algunas variedades de mango pudieran ser muy pequeñas para eliminar los huesos y por ello acordó en dejar la definición como se ha propuesto.

#### **Sección 1.2 Formas de presentación (nueva sección 2.2).**

54. El Comité acordó añadir una nueva presentación “entera” de acuerdo con las prácticas industriales y comerciales actuales.

55. También estuvo de acuerdo en que la presentación “entera” permitiría una fruta entera con o sin hueso. Algunas delegaciones comentaron que podría ser difícil conservar el concepto de mango “entero” si se le tuviera que eliminar el hueso. Una delegación indicó que en las piñas se permite la “presentación entera”, en aquellas unidades cilíndricas enteras a las que se les ha eliminado el centro y que esto también podría aplicársele a los mangos, especialmente a aquellas variedades no fibrosas, en donde las tecnologías de punta actual, permiten la eliminación del hueso sin afectar la integridad de la fruta.

56. En las presentaciones en “mitades”, el Comité acordó eliminar la referencia a la pulpa separada de la piel, ya que no es necesaria, y permitir flexibilidad e innovación en las prácticas industriales y comerciales.

57. En las presentaciones en “cubos”, el Comité acordó eliminar la referencia a la forma para la longitud mínima del lado rebanado, ya que depende de la tecnología aplicada, y con ello se permite flexibilidad e innovación en las prácticas industriales y comerciales.

58. El Comité también acordó eliminar las otras formas de presentación cubiertas en el cuerpo de la norma.

#### **Secciones 2.2.1 Color y 2.2.2 Sabor**

59. El Comité acordó eliminar estas disposiciones, pues ya están cubiertas en las disposiciones generales en el cuerpo de la Norma.

#### **Sección 2.2.3 Textura (nueva sección 3.2.1).**

60. El Comité señaló que la cantidad de pulpa y fibra de los mangos son característicos de la variedad de que se trate y por ello corrigió el texto en consecuencia.

#### **Sección 2.2.4 - Homogeneidad de tamaño**

61. En las formas de presentación en “mitades”, el Comité acordó que la mayoría de las unidades, a diferencia del 90% de éstas, deben ser razonablemente uniformes en tamaño, para dar flexibilidad en la aplicación de las distintas tecnologías o prácticas industriales. Se reconoció que el término “debe” implicaría que el producto tendería a alcanzar la meta final, tanto como fuera posible, en la que todas las unidades deben ser de tamaño uniforme.

62. El Comité también acordó en eliminar el inciso 2.2.4.2 “otros tamaños” ya que no era necesario.

63. Una delegación indicó que el tamaño y forma de las frutas varía de un país a otro y hasta dentro de las distintas granjas. Incluir los requisitos para la homogeneidad de tamaño o forma produce un impacto negativo, además de afectar de manera importante y desproporcionada a la industria, ya que incrementará el desperdicio y el costo de los productos para el consumidor. La Delegación señalando que la homogeneidad del tamaño / forma añaden poco a la calidad en general, así como a la inocuidad del producto y debe eliminarse de los anexos. A este respecto, otra delegación señaló que la homogeneidad de tamaño era demasiado estricta y no es necesaria para definir al producto.

64. Otras delegaciones indicaron que es necesario contar con un nivel básico en la uniformidad al nivel mundial, para con ello asegurar las prácticas leales en el comercio internacional de las frutas en conserva.

#### **Sección 2.2.5 - Simetría**

65. El Comité acordó que las disposiciones para simetría solo serían aplicadas a las formas de presentación en “mitades” y en “rodajas”.

**Sección 2.2.6 - Defectos y tolerancias (nueva sección 3.2.2).**

66. El Comité acordó referirse a “piel” en lugar de “cáscara” en todo el anexo para ser consistentes con la definición del producto.

67. En lo que respecta a los defectos, acerca de la presencia de material proveniente del hueso, el Comité acordó incluir una referencia adicional a “fragmento” como una clarificación adicional al término “material”, además de ofrecer una explicación para la excepción de la forma de presentación “entera”.

**Sección 3 - Pesos y medidas (nueva sección 7 y 7.1.4).**

68. El Comité intercambiaba distintos puntos de vista respecto a la posibilidad de reducir el peso escurrido para los dos tipos de envase, de tal forma que se acomode a las distintas prácticas industriales y comerciales. Se indicó que dependiendo de la variedad de mango de que se trate, los tipos de envase y/o tecnología aplicada, pudiera no lograrse el requisito más elevado de 55% y 78% para los envases ordinarios y los compactos, respectivamente. Además, se indicó que debido a la naturaleza de los mangos y de algunas variedades en particular, el producto podría ser blando y liberar jugo en el medio de cobertura, luego del tratamiento térmico (esterilización) y por ello deben establecerse tolerancias para tomar en cuenta esta situación.

69. Algunas delegaciones expresaron su preocupación respecto a reducir los porcentajes de los pesos escurridos, en particular para los envases ordinarios, ya que esto podría engañar a los consumidores.

70. Con base en las consideraciones anteriores, el Comité acordó en disminuir los porcentajes de peso escurrido para ambos tipos de envase a 50% y 70% respectivamente.

**Sección 4 - Aditivos alimentarios**

71. El Comité acordó incluir una referencia general a la NGAA para antioxidantes y agentes endurecedores, sin embargo, no logró un consenso general sobre la inclusión de colorantes usados en los mangos en conserva y por ello retuvo la clase funcional entre corchetes.

72. En lo que respecta a las clases funcionales de los aditivos alimentarios permitidos en los mangos en conserva, varias delegaciones indicaron que no debe permitirse el uso de colorantes en este producto ya que no es necesario y podría engañar a los consumidores. Otras delegaciones aludieron que el uso de colorantes naturales como la curcumina, las riboflavinas, etc., además del beta-caroteno, deben permitirse para reflejar las prácticas industriales y comerciales actuales al nivel mundial. Estas delegaciones también subrayaron que el etiquetado de los aditivos alimentarios es obligatorio, lo que concuerda con las disposiciones de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1995) y que con ello ya se asegura la protección de los consumidores respecto a prácticas engañosas.

73. En vista de la discusión anterior, el Comité acordó colocar a los colorantes en corchetes, en espera de una justificación tecnológica sobre el uso de estos aditivos para que sean considerados en la próxima reunión. No obstante, se acordó que, si se conservaran los colorantes en el anexo, cada uno debe ser listado en el anexo para limitar que su uso sea para aquellos tecnológicamente necesarios para cumplir con las prácticas de la industria en aquellos países o regiones donde se utilicen dichas prácticas. Además se señaló que debido a la naturaleza jerárquica de la NGAA, la Norma general proporciona varios colorantes a usarse bajo la categoría de alimentos correspondiente, y por ello sería mejor desarrollar una lista en lugar de introducir excepciones a dicha norma. Se señaló que esto es una posibilidad contemplada en el Manual de procedimientos al considerar la necesidad tecnológica para el uso de aditivos alimentarios en las normas Codex de productos y que este enfoque es consistente con las decisiones previas tomadas por el Comité en relación al desarrollo de otras normas para frutas y hortalizas elaboradas.

**Otros anexos - Peras y Piñas**

74. Debido a la falta de tiempo, el Comité no tuvo la oportunidad de debatir los anexos sobre peras y piñas y acordó regresarlos al Trámite 2/3 para continuar su desarrollo, comentarios y someterlos a consideración en su próxima reunión.

75. Para facilitar la revisión de estos anexos, el Comité acordó convocar el GT sobre frutas en conserva encabezado por Cuba, que trabajará en inglés y español, y estará a cargo de revisar los anexos con base en los comentarios presentados en esta reunión, y también consideraría las propuestas para las listas de colorantes en el anexo de mangos, para ser debatidos en la próxima reunión del Comité.

**Otros asuntos relacionados con las frutas en conserva - Corrección a las Directrices sobre los medios de cobertura líquidos para las frutas en conserva (CAC/GL 51-2003).**

76. El Comité señaló que varias disposiciones en el cuerpo y los anexos del anteproyecto de Norma para algunas frutas en conserva estaban ligadas al tipo de envasado, por ej., “compacto” u “ordinario”, sin embargo, las Directrices sobre los medios de cobertura líquidos para las frutas en conserva sólo proporcionan la definición para envases “compactos” pero no para los ordinarios.(CAC/GL 51-2003)

77. Además, el Comité señaló que las Directrices si se referían a los envases “compactos” al describir los distintos tipos de medios de cobertura aplicados a las frutas en conserva, sin embargo el término “envase ordinario” no se utilizaba, y para facilitar la interpretación y aplicación de la disposición en la norma, pudiera ser necesario establecer su definición en las Directrices.

78. Por ende, el Comité acordó incluir la definición de envase “ordinario” como una revisión editorial a las Directrices sobre los medios de cobertura líquidos para las frutas en conserva, luego de los debates sobre las disposiciones relacionadas a los tipos de envases en el anteproyecto de norma para algunas frutas en conserva. (véanse párrs. 41-42)

**SITUACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA (revisión de las normas individuales remanentes para frutas en conserva).**

79. El Comité acordó enviar el anteproyecto de Norma para algunas frutas en conserva (disposiciones generales) y el anteproyecto de Anexo sobre mangos al 36° periodo de sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (Apéndice III).

80. Asimismo, el Comité acordó enviar la corrección editorial a las Directrices sobre los medios de cobertura líquidos para las frutas en conserva (CAC/GL 51–2003) al 36° periodo de sesiones de la Comisión para su adopción (Apéndice IV).

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ALGUNAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (revisión de las normas individuales para hortalizas congeladas rápidamente) (Tema 5 del programa).<sup>7</sup>**

81. La delegación de Estados Unidos de América en su calidad de coordinador del grupo de trabajo sobre hortalizas congeladas rápidamente, presentó el informe del GT contenido en el CRD 4.

82. El GT informó que:

- Ha concluido la revisión de las disposiciones generales contenidas en el cuerpo de la norma;
- recomendó que se establezca un grupo de trabajo para desarrollar la sección sobre métodos de análisis y muestreo, así como revisar si el plan de muestreo actual del CCPFV era apropiado para las hortalizas congeladas rápidamente; y
- ha concluido el debate sobre el Anexo VIII (puerros), además determinó dejar las secciones 2.1.4 a la 2.1.5 entre corchetes, debido a la imposibilidad de lograr un consenso.

83. El Comité consideró las disposiciones generales contenidas en el cuerpo de la norma y, además de hacer algunos cambios editoriales pequeños, tomó algunas decisiones y formuló algunos comentarios como sigue:

- En la sección 8.2.5 eliminar el término “Aromatizado con X”, ya que no es aplicable a las hortalizas congeladas rápidamente y podría engañar a los consumidores; y
- en la sección 8.2.5 conservar el inciso (a) (declaración voluntaria del tamaño) y eliminar el (b) para proporcionar mayor flexibilidad en la declaración de la designación del tamaño del producto;

84. El Comité acordó tratar los distintos tipos de proceso de congelación rápida que podría aplicarse en la elaboración de estos productos, como información adicional en la Sección 8.2.2.

85. Debido a la falta de tiempo, el Comité no pudo considerar la Sección 10 sobre los métodos de análisis y muestreo ni los anexos de la norma. Con la finalidad de avanzar de manera expedita con la revisión de la norma, el Comité acordó: (i) colocar entre corchetes la sección 10 sobre métodos de análisis y muestreo para seguir desarrollándolos; (ii) avanzar al Trámite 5 las disposiciones generales contenidas en el cuerpo de la norma; y (iii) solicitar que el GTe sobre Métodos de análisis y muestreo revise y prepare propuestas sobre métodos de análisis y muestreo. Dicho GT sería encabezado por EE.UU., trabajaría solo en inglés y examinaría los métodos de análisis y muestreo relativos a las normas en desarrollo para someterlos a comentarios y consideración en la siguiente reunión.

**SITUACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (revisión de las normas individuales para hortalizas congeladas rápidamente).**

86. El Comité acordó avanzar al Trámite 5 las disposiciones generales contenidas en el cuerpo del anteproyecto de Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente, para su adopción por el 36° periodo de sesiones de la Comisión (Apéndice V) y regresar los anexos al Trámite 2/3 para redactarlos nuevamente, recibir comentarios y ser sometido a consideración en la próxima reunión. El Comité acordó re-establecer el GT sobre hortalizas congeladas rápidamente, encabezado por EE.UU., que trabajará solo en inglés, para revisar los anexos, tomando en cuenta las propuestas del GTp para el Anexo VIII (puerros) y los comentarios escritos presentados ante la reunión para ser considerados en la siguiente reunión, además de las propuestas del GTe sobre Métodos de análisis y muestreo mencionado anteriormente.

---

<sup>7</sup> CX/PFV 12/26/5; CX/PFV 12/26/5-Add.1 (Comentarios de Brasil, Costa Rica, Cuba, Egipto, Ghana, India, Jamaica y Kenia); informe de la reunión presencial del Grupo de Trabajo (GT) sobre hortalizas congeladas rápidamente (CRD 4). Comentarios de Tailandia (CRD 7); la Unión Europea (CRD 9) y el IFFA (CRD 18).

**PROPUESTA DE ANTEPROYECTO SOBRE PLANES DE MUESTREO, INCLUIDAS LAS DISPOSICIONES METROLÓGICAS PARA EL CONTROL DEL PESO ESCURRIDO MÍNIMO DE LAS CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LÍQUIDO DE COBERTURA. (Tema 6 del programa)<sup>8</sup>**

87. El Presidente recordó al Comité que el origen de este trabajo surgió cuando el Comité debatía la aceptación de los criterios para el peso escurrido durante la reunión previa. En esa reunión, se expresó la preocupación respecto a que uno de los criterios de aceptación, referente a “que ningún envase debe tener una falta exagerada”, era vago, sin definir y posiblemente subjetivo. En respuesta, el Comité acordó solicitar un nuevo trabajo para proporcionar medios objetivos para determinar la aceptación con respecto a una “falta exagerada”. La Delegación de Francia fue encomendada para encabezar un grupo de trabajo a cargo de esta labor. Durante la 25ª reunión del Comité, la Delegación de Francia presentó las recomendaciones del GT. El Comité no logró un consenso sobre si adoptar las recomendaciones o dejar el texto original sobre el criterio de aceptación del peso escurrido.

88. El Comité solicitó que el GT revisara y simplificara sus recomendaciones, que comprende de un plan de muestreo que usa un nivel de calidad aceptable (NCA) del 2,5, un tamaño de muestra de 20 envases y tres criterios más detallados para la aceptación del peso escurrido.

89. El Presidente señaló que este plan es objetivo y aborda la cuestión de la subjetividad del criterio para que “no exista una falta exagerada” en las normas actuales; sin embargo, el plan es sustancialmente más complejo que los requeridos en los criterios existentes: (1) que el promedio de todas las muestras cumpla con el peso escurrido declarado; y (2) ninguna muestra individual puede presentar una falta exagerada.

90. El Presidente observó que la labor antes de esta reunión era la de acordar sobre la propuesta de un plan de muestreo o conservar el texto existente y discontinuar el trabajo sobre los planes de muestreo.

91. La Delegación de Francia, en su función del coordinador del GTe, presentó el informe del GTe sobre los planes de muestreo:

92. La Delegación recordó que el trabajo sobre los planes de muestreo había sido propuesto debido a que se consideraba que el método incluido en las normas, que requería que el promedio del peso escurrido no fuera menor que el mínimo declarado sin “una falta exagerada” en los envases individuales, es impreciso e insuficiente para proteger a los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio. En consecuencia, la meta de la propuesta del plan de muestreo era proporcionar un método objetivo y racional para la inspección del peso escurrido, dado que éste es un requisito incluido en las normas Codex para frutas y hortalizas en conserva en un medio de cobertura. El plan de muestreo propuesto está basado en recomendaciones internacionales (Directrices generales sobre muestreo CAC/GL 50-2004, R87 de la OIML; normas ISO 2859, 2854/1976 y 3494/1976) y proporciona un método para inspeccionar el peso escurrido, incluyendo dos análisis para determinar la conformidad de los lotes (de más de 100 unidades); un análisis del promedio y una prueba de defectos.

93. Luego de los debates durante la 25ª reunión del Comité, se reestructuró y acortó el texto de los planes de muestreo, se eliminaron las fórmulas matemáticas y se modificaron las disposiciones para ser más fáciles de usar (por ej., las tarjetas de inspección se introdujeron como anexos). Se informó al Comité que el plan de muestreo está basado en un nivel de calidad aceptable (NCA) de 2,5 de acuerdo con las recomendaciones internacionales para la inspección de la cantidad; y es usado por los inspectores oficiales en las fases de producción e importación (se excluyen los controles al nivel de venta al detalle y de la industria).

94. La Delegación concluyó que la propuesta de planes de muestreo cumple con la necesidad de contar con un método objetivo y fácil de usar, proporciona garantías a los consumidores y operadores, además de cumplir con las recomendaciones internacionales (y seguir la evolución de éstas).

95. El Comité consideró si debiera proceder con la propuesta de los planes de muestre o conservar las disposiciones existentes en las normas Codex para frutas y hortalizas en conserva, donde se requiere el peso escurrido.

96. Algunas delegaciones apoyaron la adopción o continuar la elaboración de los planes de muestreo ya que proporcionan una guía práctica y útil, además de cumplir con las Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50 – 2004) y otras normas internacionales.

97. Algunas otras delegaciones fueron de la opinión que era prematuro proceder con o finalizar los planes de muestreo, especialmente al tomar en cuenta la revisión actual de la Recomendación R87 OIML. Se señaló que dicha norma está siendo sometida a una revisión exhaustiva y que podría tener un impacto sobre los planes de muestreo. El Comité técnico 6 (TC6) de la OIML conformó un sub comité especial para desarrollar nuevos planes de muestreo para someterlos a su consideración, debido a que varios años atrás se descubrieron y confirmaron errores en los requisitos estadísticos actuales. Además, estas delegaciones expresaron su preocupación para reemplazar un procedimiento que ha funcionado y no ha creado problemas en el comercio internacional, con un método que es más exigente y complicado.

---

<sup>8</sup> CX/PFV 12/26/6; CX/PFV 12/26/6-Add.1 (Comentarios de: Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, la Unión Europea, India, Jamaica y EE.UU.). Comentarios de Malasia (CRD 6); Tailandia (CRD 7) y Francia (CRD 21).

98. Una delegación expresó su preocupación con el trabajo de la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML), ya que no toma en consideración las especificaciones relativas de los productos vegetales y que además podría ser importante hacer aportes en la revisión de dicha recomendación, ya que los planes de muestreo estarían basados en ésta.

99. Una delegación también propuso que los planes de muestreo fueran opcionales, pero aclaró que si éstos se adoptaran serían obligatorios para el propósito de inspección del peso escurrido y referenciadas en aquellas normas donde el peso escurrido era un requisito.

100. En vista de la revisión actual de la R87-OIML y su importancia para los de planes de muestreo, el Comité estuvo de acuerdo en suspender los trabajos para seguir desarrollando estos planes y esperar la revisión de dicha recomendación. El Comité acordó solicitar que la delegación de Francia vigile el progreso de la revisión de dicha recomendación e informe al Comité cuando ésta haya sido terminada, así como el impacto que tendría sobre la propuesta de planes de muestreo. El Comité entonces reconsideraría cuál sería la mejor forma de proceder con los planes de muestreo. También se acordó que Francia trabajaría en corregir algunos de los errores contenidos en el anteproyecto actual.

#### **SITUACIÓN DE LA PROPUESTA DE ANTEPROYECTO DEL PLAN DE MUESTREO, INCLUIDAS LAS DISPOSICIONES METROLÓGICAS PARA EL CONTROL DEL PESO ESCURRIDO MÍNIMO DE LAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS CONSERVA EN LÍQUIDO DE COBERTURA.**

101. El Comité acordó retener los trabajos sobre el anteproyecto de planes de muestreo, incluidas las disposiciones metrológicas para el control del peso escurrido mínimo de las frutas y hortalizas en conserva en el Trámite 4 a la espera de la finalización de la revisión de la recomendación R87 de la OIML.

#### **DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN FRUTAS Y HORTALIZAS: DISPOSICIONES ADICIONALES PARA INCORPORACIÓN EN ALGUNAS NORMAS ADOPTADAS Y EN CURSO DE ELABORACIÓN (Tema 7 del programa)<sup>9</sup>.**

102. El Comité recordó que durante su 25ª reunión había solicitado que el GTe sobre Aditivos alimentarios, encabezado por la Unión Europea y co-coordinado por Estados Unidos de América, revisara las disposiciones de los aditivos alimentarios asociados con las aceitunas de mesa y algunas frutas en conserva y otras normas seleccionadas para frutas y hortalizas elaboradas, por ej., coco desecado, tomates en conserva, concentrado de tomate elaborado, algunos frutos cítricos en conserva y frutas y hortalizas encurtidas dentro del marco de trabajo de la Norma general para aditivos alimentarios con el objetivo de establecer una referencia general a la NGAA, cuando fuera posible, así como para proporcionar una justificación a la luz de la sección 3, del Preámbulo de esta norma para las excepciones a la referencia general si /y cuando ésta no fuera apropiada.

103. La Delegación de la Unión Europea informó al Comité sobre el análisis, conclusión y recomendaciones del Grupo de Trabajo (CX/PFV 12/26/7).

104. El Comité revisó las recomendaciones del GT, comentó y/o tomó las decisiones a continuación:

##### Coco desecado:

105. No se hicieron cambios en las disposiciones de aditivos alimentarios contenidas en la Norma para coco desecado (CODEX STAN 177-1991).

##### Aceitunas de mesa:

106. El Comité señaló que las recomendaciones para las disposiciones de aditivos alimentarios en la Norma para las aceitunas de mesa ya han sido incluidas, cuando el Comité consideró la revisión de esta norma (Consulte el tema 3 del programa).

107. En lo que se refiere a las disposiciones de los aditivos alimentarios en el trámite de procedimiento para su inclusión en la categoría de alimentos 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) el Comité señaló que el GTe no recibió ningún comentario específico para los adipatos, diacetato de sodio, sulfato de aluminio y potasio, y alginato de propilenglicol por lo que el Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del GT respecto a que no pudo identificarse una necesidad tecnológica para usar estos aditivos en las aceitunas de mesa y acordó informar al CCFA como corresponde.

108. El Comité también acordó en solicitar al CCFA que clasifique al lactato de calcio (INS 327) y al cloruro de potasio (INS 508) como agentes endurecedores en la categoría 04.2.2.3 de la NGAA.

##### Algunos frutos cítricos en conserva:

109. En la sección 4, de la Norma para algunos frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007) debe insertarse una referencia general a la NGAA, para reemplazar las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas actualmente en ésta.

110. En lo que se refiere a las disposiciones de los aditivos alimentarios en el trámite del procedimiento para su inclusión en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas), el Comité señaló que el GTe no recibió ningún comentario específico para el diacetato de sodio y tartratos, por lo que el Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del GT respecto a que no pudo identificarse una necesidad tecnológica para usar estos aditivos en las frutas en conserva y acordó informar al CCFA como corresponde.

---

<sup>9</sup> CX/PFV 12/26/2; CX/PFV 12/26/7; CX/PFV 12/26/7-Add.1 (Comentarios de Brasil, Costa Rica, Irán y Estados Unidos de América). Comentarios de Turquía (CRD 16); y Estados Unidos de América) (CRD 25).

111. El Comité también acordó que también solicitaría al CCFA que clasifique al lactato de calcio como agente endurecedor en la categoría 04.1.2.4 de la NGAA.

#### Tomates en conserva:

112. El Comité estuvo de acuerdo en actualizar las disposiciones para los reguladores de la acidez en la Norma para tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981) como lo recomendara el GT. El Comité señaló que no fue posible hacer una referencia general a la NGAA, ya que sólo se justifica el uso tecnológico de un número limitado de reguladores de acidez para este producto. El Comité estuvo de acuerdo en listar los agentes endurecedores a través de una referencia general al Cuadro 3 de la NGAA.

113. En lo que se refiere a las disposiciones de los aditivos alimentarios en el trámite de procedimiento para su inclusión en la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) el Comité señaló que el GTe no recibió ningún comentario específico para el diacetato de sodio y tartratos, por lo que el Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del GT respecto a que no pudo identificarse una necesidad tecnológica para usar estos aditivos en los tomates en conserva y acordó informar al CCFA como corresponde.

#### Concentrado de tomate elaborado:

114. El Comité estuvo de acuerdo en actualizar las disposiciones para los reguladores de la acidez en la Norma para el concentrado de tomate elaborado (CODEX STAN 57-1981) como lo recomendara el GT. El Comité señaló que no fue posible hacer una referencia general a la NGAA, ya que sólo se justifica el uso tecnológico de un número limitado de reguladores de acidez para este producto y acordó informar al CCFA como corresponde.

#### Frutas y hortalizas encurtidas:

115. En lo que respecta al uso de una referencia general a la NGAA en la Norma para frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007), la Delegación de la Unión Europea expresó su preocupación acerca de que aún cuando este enfoque era recomendado en el Manual de procedimiento, podría ser problemático ya que en la NGAA las frutas y hortalizas encurtidas forman parte de varias categorías de alimentos, lo que resultaría en una lista de aditivos alimentarios permitida muy larga para estos productos. La Delegación indicó que estaría en conflicto con las disposiciones en la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA en la que se declara que los aditivos alimentarios deberían ser usados sólo cuando sean necesarios.

116. El Comité señaló que necesitaba contar con más información y tiempo adecuado para revisar este asunto, y solicitó que el Secretariado emita una carta circular solicitando comentarios sobre la propuesta para la referencia general a la NGAA.

117. La Delegación de EE.UU. expresó su preocupación en continuar este esfuerzo que consume tiempo y recursos, y fue de la opinión de que debían aceptarse las recomendaciones y enviárselas al CCFA para su ratificación. Además señaló que el GT había recomendado la eliminación de algunos aditivos alimentarios que no se justifican tecnológicamente basado en que no se habían recibido comentarios al respecto, lo que no se considera apropiado, ya que los miembros y/u observadores, podrían simplemente no haber presentado comentarios, aún cuando estos aditivos alimentarios son usados y están justificados tecnológicamente.

118. La Delegación de la UE reiteró su preocupación general respecto a establecer una referencia directa a la NGAA. La Delegación de Brasil también expresó su preocupación con establecer una referencia general, y en especial en lo que respecta al uso de los colorantes.

#### **Solicitud del CCFA para el CCPFV**

119. El Comité señaló que debido a la falta de tiempo el GTe sobre Aditivos alimentarios no pudo revisar las cuestiones surgidas durante la 43ª reunión del CCFA sobre el uso de otros tartratos en los brotes de bambú en conserva, así como la base apropiada de información; la aplicabilidad de otros colorantes y acentuadores del sabor, listados en la categoría de alimentos 04.2.2.4 en las setas en conserva (Consulte el tema 2 del programa).

120. Una delegación apoyó la inclusión de otros tartratos en la Norma para los brotes de bambú en conserva (CODEX STAN 241-2003), ya que se recomendó que otros tartratos listados en la NGAA pudieran funcionar de manera parecida al ácido tartárico L (+) para regular la acidez en este producto, y reportándolo "como ácido tartárico". Dicha delegación también apoyó la referencia a la NGAA para las clases funcionales de colorantes y acentuadores del sabor en el Anexo sobre setas de la Norma para algunas hortalizas en conserva (CODEX STAN 297-2009) a menos de que hubiera una justificación tecnológica para que dicho aditivo no pudiera lograr el efecto funcional esperado.

121. Otras delegaciones opinaron que podrían apoyar el uso de otros tartratos en los brotes de bambú en conserva, pero no apoyaban el uso de colorantes y acentuadores del sabor en algunas setas en conserva. Otra delegación declaró que apoyaría el uso de acentuadores del sabor en algunas setas en conserva pero no el uso de colorantes, y no estaba segura de si el ácido tartárico estuviera justificado tecnológicamente para usarse en los brotes de bambú en conserva.

122. En vista de las opiniones expresadas el Comité consideró que no estaba en posición de lograr acuerdo alguno y que se necesitaba más tiempo para revisar esta cuestión. Por ello, el Comité decidió añadir estas dos preguntas en la Carta circular mencionada anteriormente.



### **Conclusión**

123. La revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para tomates en conserva y para el concentrado de tomate elaborado serán enviadas para ser ratificadas por la 45ª reunión del CCFA y su consiguiente adopción por el 36º periodo de sesiones de la Comisión (Apéndice VI).

124. La referencia general a la NGAA en la Norma para algunos frutos cítricos en conserva serán enviadas al 36º periodo de sesiones de la Comisión para su adopción (Apéndice VI).

### **CUESTIONES RELATIVAS A ALGUNAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA (Tema 8 del programa)<sup>10</sup>**

#### **Métodos de análisis para el puré de manzana en conserva**

125. El Comité señaló que la revisión de las normas Codex para frutas y hortalizas elaboradas listan y/o presentan métodos de análisis y muestreo relacionados en la sección correspondiente de las normas, dado que se ha descontinuado la publicación del Volumen 13 sobre métodos de análisis y muestreo.

126. A este respecto el Comité señaló que no existen disposiciones para métodos de análisis para el puré de manzana en conserva y, para mantener la consistencia con el enfoque tomado sobre los métodos de análisis y muestreo en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, había acordado solicitar comentarios sobre los métodos de análisis pertinentes para su inclusión en la Norma para el puré de manzana en conserva (CODEX STAN 17-1981).

127. El Comité señaló que los comentarios presentados en respuesta a la CL 2010/52-PFV indicaban que los métodos generales del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas con relación a los sólidos solubles y el llenado mínimo eran importantes para esta norma y debían ser incluidos en ésta.

### **Conclusión**

128. El Comité acordó incluir los métodos de análisis para sólidos solubles y llenado mínimo en la Norma para el puré de manzana en conserva y enviar esta corrección editorial al 36º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción (Apéndice VII).

#### **Medios de cobertura para hortalizas encurtidas**

129. El Comité recordó que las disposiciones para medios de cobertura para las frutas encurtidas están conformes con las Directrices sobre los medios de cobertura líquidos para las frutas en conserva (CAC/GL 51-2003). Sin embargo, el vista de la suspensión del trabajo sobre las directrices para los medios de cobertura para hortalizas en conserva, debido a la inclusión de las disposiciones específicas en la Norma para algunas hortalizas en conserva (CODEX STAN 297-2009), el Comité había acordado solicitar comentarios respecto a si se deberían desarrollar disposiciones específicas sobre medios de cobertura para las hortalizas encurtidas para la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007) y si así fuera, si las disposiciones que figuran en la sección 3.1.3 de la Norma para algunas hortalizas en conserva se podían aplicar a los medios de cobertura para las hortalizas encurtidas.

130. El Comité señaló que los comentarios presentados a la CL 2010/52-PFV en general apoyan las disposiciones para los medios de cobertura para hortalizas en conserva como aplicables para las hortalizas encurtidas.

131. El Comité señaló que en vista de la falta de tiempo, no pudo debatir estas propuestas para hacer recomendaciones para su adopción por parte de la Comisión como una modificación de consecuencia a la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas.

### **Conclusión**

132. En vista de lo anterior, el Comité acordó que el Secretariado del Codex prepararía una carta circular con una propuesta para los medios de cobertura para hortalizas encurtidas, con base en los comentarios presentados durante esta reunión, para ulteriores comentarios y consideración en su próxima reunión.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA POSIBLE AMPLIACIÓN DE LA APLICACIÓN TERRITORIAL DE LA NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG (Tema 9 del programa)<sup>11</sup>**

133. El Comité recordó que durante su 25ª reunión, había recomendado que la República de Corea desarrollara un documento de debate detallando el ámbito de aplicación de la Norma regional para los productos de ginseng (Asia) (CODEX STAN 295R-2009) así como otras informaciones pertinentes acerca de los productos cubiertos por esta norma, con el objetivo de revisar dicha propuesta en su siguiente reunión.

---

<sup>10</sup> CL 2010/52-PFV, Parte II; CX/PFV 12/26/8 (Comentarios de Australia, Chile, Colombia y la Unión Europea). Comentarios de Brasil (CRD 20); y el Secretariado del Codex (CRD 22).

<sup>11</sup> CX/PFV 12/26/9. Comentarios de Brasil (CRD 5); Malasia (CRD 6); la Unión Europea (CRD 9); Cuba (CRD 10); e India (CRD 12).

134. La Delegación de la República de Corea presentó el documento de debate, como se aparece en el CX/PFV 12/26/9 y explicó que no obstante el volumen de comercio de los productos está expandiéndose y varios de ellos circulan en todo el mundo, muchos países fuera de la región asiática no cuentan con una normativa sobre los productos de ginseng ni tienen criterios de clasificación distintos, lo que podría provocar confusión en el comercio internacional de estos productos. La Delegación siguió explicando que es necesario contar con una norma mundial para los productos de ginseng, para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio en todo el mundo, e invitó a que el Comité apoyara la propuesta para ampliar la aplicación territorial de la Norma regional de los productos a base de ginseng, además de considerar el anteproyecto que se presenta en el CX/PFV 12/26/9.

135. Muchas delegaciones apoyaron la propuesta. Se indicó que existe un comercio internacional importante de productos de ginseng como alimentos que justificarían su conversión a norma internacional. También se señaló que la norma internacional debe incluir a todas las especies de ginseng comercializadas en el mundo.

136. El presidente del Comité señaló que durante el proceso de conversión, el Comité examinaría todas las secciones de la norma regional en relación a su aplicabilidad en una norma internacional, y recomendaría su revisión, cuando corresponda.

137. La Delegación de Brasil indicó que en su país el ginseng tradicionalmente no se consume como un alimento y bajo su normativa estos son clasificados como medicamentos y/ o suplementos alimenticios. También sugirió que los extractos de ginseng podrían contener componentes bioactivos concentrados que están más relacionados con medicamentos y que es necesario evaluar la inocuidad de tales componentes antes de que el Comité inicie cualquier trabajo sobre los productos de ginseng y sus extractos.

### **Conclusión**

138. El Comité señaló el amplio apoyo de la propuesta para la conversión de la Norma regional para los productos a base de ginseng a norma internacional y estuvo de acuerdo en aceptar este nuevo trabajo, sujeto a la aprobación del 36º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice VIII).

139. Para facilitar el debate de esta norma durante la próxima reunión, el Comité también acordó en establecer un GTe, encabezado por la República de Corea, y co-coordinado por Canadá, que trabajará solo en inglés, para desarrollar un anteproyecto de Norma para los productos a base de ginseng, y se circulará para comentarios y consideración durante su próxima reunión. Además el Comité acordó iniciar el trabajo con un calendario normal para la finalización, que proporcione más flexibilidad en la conversión de la norma, en el entendimiento de que si se lograra un progreso adecuado durante la próxima reunión, pudiera acelerarse su avance en el trámite del procedimiento.

140. La delegación de Brasil expresó su reserva respecto a la decisión del Comité para iniciar nuevos trabajos sobre la conversión de la Norma regional de productos de ginseng, y en especial en lo que respecta a los extractos de ginseng (extractos de ginseng crudos y extractos de ginseng cocido al vapor, como lo define la Norma regional para los productos a base de ginseng) a menos de que se solicite una evaluación de su inocuidad.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA PARA BEBIDAS A BASE DE AGUA AROMATIZADAS QUÍMICAMENTE (Tema 10 del programa)<sup>12</sup>**

141. La Delegación de Kenia presentó el documento de debate y explicó que las bebidas a base de agua aromatizadas, normalmente son concentrados que se diluyen antes de su consumo, o se venden en bebidas listas para consumir, sin gas y se elaboran y venden en todo el mundo, tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo. Los ingredientes predominantes son: agua, colorantes, azúcar y acentuadores del sabor; los colorantes y acentuadores del sabor usados son ya sea sintéticos o extractos naturales provenientes frutas y hortalizas.

142. La Delegación señaló que las fórmulas de estas bebidas sin gas no entran exactamente bajo las categorías de alimentos: 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas, 14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares 14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas de la Norma general para los aditivos alimentarios.

143. La Delegación que además el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas no era el comité adecuado para tratar este asunto; además de que la principal preocupación es el uso inseguro o sin normativa de ciertos aditivos alimentarios, como los acentuadores del sabor, colorantes (pigmentos) y conservantes; por lo que solicitó que apoyo del Comité para trabajar con respecto al uso inocuo de los aditivos alimentarios en las bebidas a base de agua aromatizadas contenidas en la NGAA y recomendar a la Comisión que solicite al CCFA el considerar expandir las categorías de alimentos mencionadas anteriormente, además de seguir desarrollando la lista de aditivos alimentarios bajo tales categorías en la NGAA para que cubra tales productos. Al hacer esto, se aseguraría la transparencia y armonización de las normas que podrían ayudar, en especial, a aquellos países en vías de desarrollo, cuyas legislaciones no cuentan con disposiciones a este respecto.

---

<sup>12</sup> CX/PFV 12/26/10 Comentarios de Brasil (CRD 5); India (CRD 12); Costa Rica (CRD 13); EE.UU. (CRD 14); ICBA (CRD 15); ICGMA (CRD 17); y el IOFI (CRD 19).

144. La Delegación también señaló que el etiquetado está abordado de manera suficiente en la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1989), y los aromatizantes a través de otras normas, inclusive las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

145. Varias delegaciones estuvieron de acuerdo o apoyaron las preocupaciones expresadas por Kenia y apoyaron la propuesta respecto a que el Comité solicite al CCFA la consideración de este asunto. Algunas de esas delegaciones también sugirieron que este asunto debe ser planteado ante el Comité sobre etiquetado de los alimentos (CCFL). Una delegación también señaló que los reguladores de la acidez deben incluirse en la lista de aditivos a tratar.

146. Un observador señaló que los concentrados para las bebidas a base de agua aromatizadas están incluidas en la categoría 14.1.4.3 y que si los aditivos alimentarios preocupantes no estaban tratados específicamente en esta categoría, entonces se aplicarían aquellos en la categoría más amplia 14.1.4, de acuerdo a la naturaleza jerárquica de la NGAA.

147. En lo que respecta a las preocupaciones con aditivos alimentarios específicos, el Observador señaló que el Codex cuenta con procedimientos para presentarlas, ya sea que se traten sobre etiquetado, o aditivos o aromatizantes.

148. Además indicó que la NGAA está diseñada para abordar las clases funcionales de manera horizontal con las categorías de alimentos y que existe un proceso de prioridad para tratar a los aditivos alimentarios en la Norma general. En la actualidad se cuenta con dos cartas circulares en las que se solicitan propuestas para disposiciones de nuevos aditivos o la revisión de estos (CL 2012/5-FA) y propuestas para adiciones o cambios a la lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para ser evaluados por el JECFA (CL 2012/8-FA).

149. Reconociendo la importancia de las preocupaciones expresadas por Kenia, el Comité acordó solicitar que el CCFA considere si las bebidas a base de agua aromatizadas, están cubiertas adecuadamente por las categorías de alimentos en la NGAA y si éste no fuera el caso, entonces si sería apropiado ampliarlas para incluir a estos productos. Si las categorías de alimentos 14.1.4.2 a la 14.1.4.3 cubren estas bebidas, entonces determinar si existe la necesidad de ampliar la lista de aditivos alimentarios, por ej., incluir los acentuadores del sabor, conservantes, reguladores de la acidez y colorantes.

#### **OTROS ASUNTOS (Tema 11 del programa).**

#### **SITUACIÓN DE LOS TRABAJOS SOBRE LA REVISIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (Tema 11a del programa)<sup>13</sup>.**

150. El Comité señaló que este documento fue preparado por el Secretariado del Codex para dirigir la atención del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas respecto al estado de la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, y su priorización consecuente para la determinación de trabajos futuros sobre la revisión de las normas “no revisadas” remanente, con el objetivo de determinar la necesidad para su revisión, en cumplimiento con la labor asignada al Comité por parte de la Comisión del Codex Alimentarius, respecto al examen de las normas del Codex individuales para frutas y hortalizas elaboradas, para simplificarlas en la medida de lo posible para facilitar su aceptación por los gobiernos, incluida la posibilidad de desarrollar normas más generales para cubrir un rango más amplio de productos similares cuando fuera posible.

151. El Comité también señaló que este documento servía como un seguimiento de los hallazgos del GTe sobre prioridades, que fue presentado durante la 25ª reunión del Comité donde éste había tomado algunas decisiones respecto al inicio de nuevos trabajos sobre la revisión de las normas individuales remanentes para frutas y hortalizas elaboradas, en específico el desarrollo de las normas generales para frutas congeladas rápidamente, bayas en conserva y frutas o ensaladas mixtas en conserva, que compilarían las normas individuales existentes para estos productos. Además, el CCPFV debía considerar en cómo proceder con la revisión de las normas restantes para las misceláneas de frutas y hortalizas y productos secos y desecados, como se presentan en el cuadro de trabajo pendiente sobre la revisión del documento CX/PFV 12/26/11.

152. El Presidente del Comité señaló que ya se ha realizado gran parte del trabajo sobre el examen y la revisión de las normas individuales del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y recordó que ahora el Comité está en la posibilidad de considerar algunos trabajos sobre el desarrollo de normas nuevas, mientras mantiene su enfoque en la revisión de las normas restantes, para así responder efectivamente a las necesidades de los países miembros. Al respecto invitó a los miembros del Codex a que presenten propuestas sobre nuevas normas para frutas y hortalizas elaboradas que pudieran ser de interés para sus respectivos países.

#### **Conclusión**

153. El Comité señaló la continuación de los trabajos sobre la revisión de las normas para algunas frutas en conserva y algunas hortalizas congeladas rápidamente, y estuvo de acuerdo que en base a los resultados del debate de estas normas durante su próxima reunión, podría considerar la priorización de los trabajos sobre la revisión de las normas individuales para las frutas y hortalizas elaboradas, con base en un documento actualizado preparado por el Secretariado del Codex.

154. A este respecto la Delegación de Brasil se ofreció en preparar un documento de debate sobre las formas para abordar la normalización de los productos secos y desecados, incluyendo la posibilidad de contar con una norma general para estos productos.

---

<sup>13</sup> CX/PFV 12/26/11 y comentarios por parte de la UNECE (CRD 11).

**FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 12 del programa)**

155. Se informó al Comité que la 27ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se ha programado de manera tentativa para convocarse en el año 2014. La fecha y lugar exactos serían decididos entre las Secretarías de los Estados Unidos de América y del Codex.

156. El Comité señaló que podría existir la posibilidad de convocar al/os grupo(s) de trabajo presencial entre y/o antes de la siguiente reunión, incluyendo la posibilidad de que la reunión se realice en seis días, para facilitar los debates en la reunión plenaria.

## RESUMEN DE LA SITUACIÓN DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	LABOR ENCOMENDADA EN:	DOCUMENTO DE REFERENCIA (REP13/PFV)
Anteproyecto de Norma para las aceitunas de mesa (revisión de la NORMA CODEX 66-1981)	5/8	36° período de sesiones de la CAC	párrafo 38, Apéndice II
Anteproyecto de norma para algunas frutas en conserva (disposiciones generales) y anteproyecto de anexo sobre mangos	5	36° periodo de sesiones de la CAC Grupo de trabajo electrónico (EE.UU. A.) Gobiernos 27ª reunión del CCPFV	párrafos 51 y 79, Apéndice III.
Anteproyecto de Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente (disposiciones generales)	5	36° periodo de sesiones de la CAC Grupo de trabajo electrónico (EE.UU. A.) Gobiernos 27ª reunión del CCPFV	párrafos 51 y 86, Apéndice V
Propuesta de anteproyecto de plan de muestreo, incluidas las disposiciones metrológicas para el control del peso escurrido mínimo de las conservas de frutas y hortalizas en líquido de cobertura	4	Francia CCPFV	párrafo 101
Anteproyecto de anexos sobre peras y piñas (Anteproyecto de norma para algunas frutas en conserva)	2/3	Grupo de trabajo electrónico (Cuba) Gobiernos 27ª reunión del CCPFV	párrafo 74
Anteproyecto de anexos para algunas hortalizas congeladas rápidamente (anteproyecto de Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente)	2/3	Grupo de trabajo electrónico (EE.UU. A.) Gobiernos 27ª reunión del CCPFV	párrafos 85 y 86
Propuesta para la ampliación de la aplicación territorial de la Norma regional para los productos a base ginseng	1/2/3	36° período de sesiones de la CAC Grupo de trabajo electrónico (República de Corea y Canadá) Gobiernos 27ª reunión del CCPFV	Párrafo 138 Apéndice VIII
Modificaciones a las Directrices para los medios de cobertura para frutas en conserva (CAC/GL 51-2003)	----	36° período de sesiones de la CAC	párrafos 123 - 124 Apéndice IV
Modificaciones a las normas para tomates en conserva, concentrado de tomate elaborado y algunos frutos cítricos en conserva (sección 4 - Aditivos alimentarios)	----	45ª reunión del CCFA 36° período de sesiones de la CAC	Párrafo 124 Apéndice VI
Modificaciones a la Norma para el puré de manzana en conserva (CODEX STAN 17-1981) (sección 9 - métodos de análisis)	----	34ª reunión del CCMAS 36° período de sesiones de la CAC	Párrafo 128 Apéndice VII

ASUNTO	TRÁMITE	LABOR ENCOMENDADA EN:	DOCUMENTO DE REFERENCIA (REP13/PFV)
Disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007), los brotes de bambú en conserva (CODEX STAN 241-2003), y el anexo sobre setas de la Norma para algunas hortalizas en conserva	-----	Secretariado del Codex Gobiernos 27ª reunión del CCPFV	párrafos 116, 119 al 122
Disposiciones sobre medios de cobertura para hortalizas encurtidas en la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007)	-----	Secretariado del Codex Gobiernos 27ª reunión del CCPFV	párrafo 132
Situación de los trabajos sobre la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas	-----	Secretariado del Codex Brasil 27ª reunión del CCPFV	párrafos 153 y 154

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIR  
PRÉSIDENT  
PRESIDENTE**

Mr Richard BOYD  
Head  
Contract Services Section  
Inspection Branch, Specialty Crops Inspection Division,  
Fruit and Vegetable Program, AMS, USDA  
20250 Washington  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 202 720 5021  
Fax: 202 690 1527  
E-mail: [richard.boyd@ams.usda.gov](mailto:richard.boyd@ams.usda.gov)

**CO-CHAIR  
CO-PRÉSIDENT  
VICE-PRESIDENTE**

Dr Linnette PETERS  
Director of Veterinary Public Health  
Ministry of Health  
JAMAICA  
Tel: 1-876-317-8667  
Fax: 1-867-967-1280  
E-mail: [lpeters2010@hotmail.com](mailto:lpeters2010@hotmail.com); [petersl@moh.gov.jm](mailto:petersl@moh.gov.jm)

**CHAIR'S ASSISTANT  
ASSISTANT DU PRÉSIDENT  
ASISTENTE AL PRESIDENTE**

Mr Brian GRIFFIN  
Marketing Specialist  
Standardization Branch  
Specialty Crops Inspection Division  
1400 Independence Ave., SW Room 0726  
20250 Washington  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: 202 720 5021  
Fax: 202 690 1527  
E-mail: [brian.griffin@ams.usda.gov](mailto:brian.griffin@ams.usda.gov)

**MEMBER COUNTRIES/PAYS MEMBRES/  
PAÍSES MIEMBROS****ANTIGUA AND BARBUDA/ANTIGUA-ET-BARBUDA/  
ANTIGUA Y BARBUDA**

Ms Kadine GOMES  
Graduate Assistant (Laboratory Analyst)  
Analytical Services Department  
Friars Hill Road  
St Johns  
ANTIGUA AND BARBUDA  
Tel: 462 4502  
Fax: 462 6281  
E-mail: [Kadine.gomes@csoweb.org](mailto:Kadine.gomes@csoweb.org)

**AUSTRALIA/AUSTRALIE**

Mr Richard SOUNESS  
Assistant Secretary  
Food Branch  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
2601 Canberra  
AUSTRALIA  
Tel: +61 2 6272 4899  
E-mail: [richard.souness@daff.gov.au](mailto:richard.souness@daff.gov.au)

**BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA**

Mr Luc OGIERS  
Director  
FPS Economy, S.M.E's., Self employed and Energy  
City Atrium C- Vooruitgangstraat 50  
1210 Brussel  
BELGIUM  
Tel: +32 2 277 71 84  
E-mail: [Luc.ogiers@economie.fgov.be](mailto:Luc.ogiers@economie.fgov.be)

**BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL**

Mr Karem GOMES MODERNELL  
Especialista en Regulacion y Vigilancia de la Salud  
Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, ANVISA  
SIA Trecho 5, Area Especial 57, Bloco D, 2 Andar  
71205050 Brasilia  
BRAZIL  
Tel: +55(61)3462-5378  
Fax: +55(61)3642-5315  
E-mail: [karem.modernell@anvisa.gov.br](mailto:karem.modernell@anvisa.gov.br)

Mr Pericles MACEDO FERNANDES  
Federal Inspector  
Ministry of Agriculture  
Livestock and Food Supply  
Esplanada dos Ministerios Bloco D, Sala 349B  
70043-900 Brasilia  
BRAZIL  
Tel: +55(61)3218-2913  
Fax: +55(61)3224-8961  
E-mail: [Pericles.fernandes@agricultura.gov.br](mailto:Pericles.fernandes@agricultura.gov.br)

Mr Laila MOUAWAD  
Technical Officer  
National Health Surveillance Agency  
SIA5 Lote 200, Area Especial 57, 2nd Floor  
71205-050 Brasilia  
BRAZIL  
Tel: +55(61)34625329  
Fax: +55(61)3462-5315  
E-mail: [laila.mouawad@anvisa.gov.br](mailto:laila.mouawad@anvisa.gov.br)

Mr Andre OLIVEIRA  
Coordinator  
Ministry of Agriculture  
Livestock and Food Supply  
Esplanada dos Ministerios, Bloco D, Sala 340B  
70043-900 Brasilia  
BRAZIL  
Tel: +55(61)3218-2739  
Fax: +55(61)3224-4322  
E-mail: [abispo@iq.com.br](mailto:abispo@iq.com.br)

**CAMEROON/CAMEROUN/CAMERÚN**

Mr Stephen Taking EBAL  
Head  
National Laboratory for Analysis of Agric Products and  
Inputs  
MINADER, Yaounde  
Cameroon  
Tel: (00237) 774 82112  
E-mail: [ebaits@yahoo.co.uk](mailto:ebaits@yahoo.co.uk)

**CANADA/CANADÁ**

Mr Kevin SMITH  
National Manager, Processed Products, Maple and Honey  
Canadian Food Inspection Agency  
Canada  
1400 Merivale Rd  
K1A 0Y9 Ottawa  
CANADA  
Tel: 613-773-6225  
Fax: 613-7736282  
E-mail: [kevin.smith@inspection.gc.ca](mailto:kevin.smith@inspection.gc.ca)

**CENTRAL AFRICAN REPUBLIC/  
RÉPUBLIQUE CENTRAFRICAINE/  
REPÚBLICA DE AFRICA CENTRAL**

Mr Michel BLOUBAWANE  
Point de Contact National du Codex Central Afrique  
Ministere du Commerce et de L' Industrie  
B.P. 1988  
94045 Bangui  
CENTRAL AFRICAN REPUBLIC  
Tel: 23675784905  
Fax: 23621617653  
E-mail: [mibloub2005@yahoo.fr](mailto:mibloub2005@yahoo.fr)

**CHILE/CHILI**

Mr Eduardo AYLWIN  
Asesor  
Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria  
Nueva York 17 Piso 4  
Santiago  
CHILE  
Tel: 5627979900  
E-mail: [eduardo.aylwin@achipia.gob.cl](mailto:eduardo.aylwin@achipia.gob.cl)



**CHINA/CHINE**

Ms Fang CHEN  
Associate professor  
China Agricultural University  
303#, China Agricultural University, Qinghua east road No  
17, Haidian district  
100083 Beijing  
CHINA  
Tel: 86-10-13522674295  
Fax: 86-10-62737645-18  
E-mail: [cfcau@163.com](mailto:cfcau@163.com)

Ms Bin JIANG  
PhD student  
China Agricultural University  
303#, China Agricultural University, Qinghua east road No  
17, Haidian district,  
100083 Beijing  
CHINA  
Tel: 86-10-15101124687  
Fax: 86-10-62737645-18  
E-mail: [Crecent12@163.com](mailto:Crecent12@163.com)

**COSTA RICA**

Ms Monica ELIZONDO  
Dir Asuntos Científicos Y Regulaciones  
Camara Costarricense de Industria Alimentaria  
7097-1000 San Jose  
COSTA RICA  
Tel: (506) 22203031  
Fax: (506) 22203070  
E-mail: [melizondo@cacia.org](mailto:melizondo@cacia.org)

**CUBA**

Ms Cecilia Aurora GARCIA HERNANDEZ  
Especialista Principal en Gestión de Calidad - Dirección  
Técnica  
Empresa de Conservas de Vegetales  
Calle E #152 esq Calzada Vedado  
10400 La Habana  
CUBA  
Tel: (537) 8320896 8327733  
Fax: (537) 8327636  
E-mail: [ceciliagh@infomed.sld.cu](mailto:ceciliagh@infomed.sld.cu), [ceci@consva.co.cu](mailto:ceci@consva.co.cu)

**DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA**

Mr Knud OSTERGAARD  
Head of Division  
Danish Veterinary and Food Administration  
Stationsparken 31-33  
DK-2600 GLOSTRUP  
DENMARK  
Tel: +45-7227-6705  
E-mail: [koe@fvst.dk](mailto:koe@fvst.dk)

Mr Guido SALA CHIRI  
Political Administrator  
General Secretariat of the Council of the European Union  
Rue De La Loi 175  
1048 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 281 5734  
Fax: +32 2 281 6198  
E-mail: [guido.salachiri@consilium.europa.eu](mailto:guido.salachiri@consilium.europa.eu)

**EUROPEAN UNION/UNION EUROPÉENNE/  
UNIÓN EUROPEA**

Mr Risto HOLMA  
Administrator Responsible for Codex issues  
European Commission  
DG for Health and Consumers  
Rue Froissart 101  
1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +322 2998683  
Fax: +322 298566  
E-mail: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

**FRANCE/FRANCIA**

Ms Claudine MUCKENSTURM  
Directeur Departemental  
Direction générale de la concurrence de la consommation et  
de la repression des fraudes  
Ministere de l'économie et de l'industrie  
59 boulevard Vincent Auriol - Teledoc 251  
75703 Paris  
FRANCE  
Tel: +33-01-44-97-24-37  
Fax: +33-01-01-44-97-05-27  
E-mail: [claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GHANA**

Ms Maureen Aureen LARTEY  
HEAD  
FOOD AND DRUGS BOARD  
FOOD EVALUATION UNIT  
P.O. BOX CT 2783, CANTONMENTS  
ACCRA  
GHANA  
Tel: +233-244673336 / +233-30223510  
Fax: + 233-302229794  
E-mail: [naadeilartey@yahoo.com](mailto:naadeilartey@yahoo.com)

Ms MARY OPOKU-ASIAMA  
DIRECTOR  
MINISTRY OF FOOD AND AGRICULTURE  
WOMEN IN AGRICULTURAL DEVELOPMENT  
P. O. BOX M 37, ACCRA  
ACCRA  
GHANA  
Tel: +233 208 167 665  
E-mail: [maryoa2002@yahoo.com](mailto:maryoa2002@yahoo.com)

Ms Nora Narkie TERLABIE  
REGIONAL OFFICER  
FOOD AND DRUGS BOARD  
P. O. BOX ST 402  
KUMASI  
GHANA  
Tel: + 233 244 337 242  
Fax: + 233 322 036 072  
E-mail: [narkie\\_t@yahoo.co.uk](mailto:narkie_t@yahoo.co.uk)

**HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA**

Ms MÁRIA GAZDAG SÓS  
 EXPERT  
 SZELEKTROSZERVIZ KFT  
 ÁRPÁDFÖLDI ÚT 124  
 1162 BUDAPEST  
 HUNGARY  
 Tel: 003614010570  
 Fax: 003614010571  
 E-mail: [szelektroszerviz@tvnetwork.hu](mailto:szelektroszerviz@tvnetwork.hu)

Mr JÓZSEF SÓS  
 GENERAL MANAGER  
 SZELEKTROSZERVIZ KFT  
 ÁRPÁDFÖLDI ÚT 124  
 1162 BUDAPEST  
 HUNGARY  
 Tel: 003614010570  
 Fax: 003614010571  
 E-mail: [szelektroszerviz@tvnetwork.hu](mailto:szelektroszerviz@tvnetwork.hu)

**INDIA/INDE**

Mr Vinod KUMAR  
 Deputy General Manager (Operation & Quality Assurance)  
 Mother Dairy Fruit & Vegetable (PVT) LTD  
 Mangolpuri Industrial Area, Phase-1  
 110083 Dehli  
 INDIA  
 Tel: 91 11 27902222  
 Fax: 91 11 27915816  
 E-mail: [Vinod.kumar@motherdairy.com](mailto:Vinod.kumar@motherdairy.com)

Mr Sataya Narayan MOHANTY  
 CEO  
 Food Safety and Standards Authority of India  
 KOTLA ROAD  
 New Delhi-110002  
 INDIA  
 Tel: +91 11 23320995  
 E-mail: [Codex-india@nic.in](mailto:Codex-india@nic.in)

**INDONESIA/INDONÉSIE**

Ms Atih Surjati HERMAN  
 Senior Researcher  
 Ministry of Industry  
 Ministry of Industry Building, 19th floor, Jl. Jenderal Gatot  
 Subroto Kav. 52-53  
 12950 JAKARTA  
 INDONESIA  
 Tel: +62 21 5252236  
 Fax: +62 21 5252236  
 E-mail: [atihherman@yahoo.com](mailto:atihherman@yahoo.com)

Mr Mogadishu Djati ERTANTO  
 Section Head of Program  
 Ministry of Industry  
 Ministry of Industry Building, 17th floor, Jl. Jendferal Gatot  
 Subroto Kav. 52-53  
 12950 JAKARTA  
 INDONESIA  
 Tel: +62 21 5252236  
 Fax: +62 21 5252236  
 E-mail: [md\\_ertanto@yahoo.com](mailto:md_ertanto@yahoo.com)

Mr Arief Wickaksono P PUTRO  
 Third Secretary  
 Embassy of the Republic of Indonesia in Havana Cuba  
 5TA Avenida #1607 Esq. A. 18 MIRAMAR  
 CUBA  
 Tel: 537 204 9963  
 Fax: (537) 204 9617  
 E-mail: [wicaksonoster@gmail.com](mailto:wicaksonoster@gmail.com)

**JAMAICA/JAMAÏQUE**

Mr Wendell RICHARDS  
 Team Leader, Regulatory Division  
 Bureau of Standards Jamaica  
 6 Winchester Road, Kingston 10  
 JAMAICA  
 Tel: (876)619-1131  
 Fax: (876) 929-4736  
 E-mail: [wrichards@bsj.org.jm](mailto:wrichards@bsj.org.jm)

Mr Stephen FARQUHARSON  
 Manager, Standards Development and Certification  
 Bureau of Standards Jamaica  
 6 Winchester Road  
 6 Kingston 10  
 JAMAICA  
 Tel: (876)6324275  
 Fax: (876)9294736  
 E-mail: [sfarquharson@bsj.org.jm](mailto:sfarquharson@bsj.org.jm)

Ms Chanoya KIDD  
 Inspector, Food Inspectorate  
 Bureau of Standards Jamaica  
 6 Winchester Road  
 Kingston 10  
 JAMAICA  
 Tel: 876-890-3092  
 Fax: 876-929-4736  
 E-mail: [ckidd@bsj.org.jm](mailto:ckidd@bsj.org.jm)

Ms Lorna LOWE  
 Technical Manager  
 Grace Kennedy Company Limited  
 73 Harbour Street Kingston  
 Kingston  
 JAMAICA  
 Tel: 1-876-822-4420  
 E-mail: [lorna.lowe@gkco.com](mailto:lorna.lowe@gkco.com)

Dr. Donna MINOTT-KATES  
 Lecturer  
 The University of the West Indies  
 The Department of Chemistry  
 7 Plymouth Crescent  
 Kingston 7 St. Andrew  
 JAMAICA  
 Tel: 876-927-1910  
 Fax: 977-1835  
 E-mail: [donna.minott@uwimona.edu.jm](mailto:donna.minott@uwimona.edu.jm)

Dr. Sylvia MITCHELL  
Lecturer  
Medicinal Plant Research Group  
Biotechnology Centre  
2 St John Road  
University of the West Indies  
Mona Campus  
Kingston 7  
JAMAICA  
Tel: 876-977-1828, 935-8519-21  
Fax: 876-977-3331  
E-mail: [sylvia.mitchell@unimona.edu.jm](mailto:sylvia.mitchell@unimona.edu.jm);  
[sylviamitchell.biotech@gmail.com](mailto:sylviamitchell.biotech@gmail.com)

Ms La-Tanya RICHARDS  
Entomologist  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Plant Quarantine  
193 Old Hope Road  
Kingston 6  
Tel: 1-876-854-9942  
Fax: 1-876-940-1038  
E-mail: [latanya\\_richards@yahoo.com](mailto:latanya_richards@yahoo.com)

Ms Sanniel WILSON  
Pest Risk Analyst  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Plant Quarantine/ Produce Inspection  
Hope Gardens  
Kingston 6  
JAMAICA  
Tel: 876-977-7160  
Fax: 876-977-7160  
E-mail: [sanniel\\_wilson@yahoo.co.uk](mailto:sanniel_wilson@yahoo.co.uk)

Mr. Leonard Green  
Member – Standards Council, Bureau of Standards Jamaica  
29 Dominica Drive  
Kingston 5

#### **JAPAN/JAPON/JAPÓN**

Ms Rieko MIYATA  
Officer  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and  
Consumer Affairs Bureau  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan  
100-8950 Tokyo  
JAPAN  
Tel: +81-3-3502-8732  
Fax: +81-3-3507-4232  
E-mail: [rieko\\_miyata@nm.maff.go.jp](mailto:rieko_miyata@nm.maff.go.jp)

#### **KENYA/KENIA**

Ms Alice ONYANGO  
Manager  
Kenya Bureau of Standards  
National Codex contact point/Standards development and  
international trade  
P.O. Box 54974  
200 Nairobi  
KENYA  
Tel: +254-026948303  
Fax: +254-02-609660  
E-mail: [akothe@kebs.org](mailto:akothe@kebs.org)/[dereda.onyango1@gmail.com](mailto:dereda.onyango1@gmail.com)/  
[info@kebs.org](mailto:info@kebs.org)

#### **PHILIPPINES/FILIPINAS**

Ms Maria Theresa CERBOLLES  
Food Drug Regulation Officer III  
Food and Drug Administration  
Department of Health- Philippines  
Civic Drive, Filinvest Corporate City  
1770 Alabang  
PHILIPPINES  
Tel: 63 2 8072843  
Fax: 63 2 8070751  
E-mail: [tessacodex@yahoo.com](mailto:tessacodex@yahoo.com)

Ms Ma. Bella JAVIER  
Board Member and Corporate Secretary  
Philippine Chamber of Food Manufacturers Inc. (Food  
Chamber)  
1216 Cityland Tower 2, 6817 Ayala Avenue Cornder H.V.  
Dela Costa Salcedo Vill  
1227 Makati  
PHILIPPINES  
Tel: 63 2 624 3275  
Fax: 63 2 8933893  
E-mail: [javierBB@delmonte-phil.com](mailto:javierBB@delmonte-phil.com)

#### **REPUBLIC OF KOREA/ RÉPUBLIQUE DE CORÉE/REPÚBLICA DE COREA**

Ms Seon-Mi GO  
officer  
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
47, GwanMun-Ro, GwaCheon-Si, GyeonGi-Do, Korea, 427-  
719  
427-719 GyeonGi-Do  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: +82.2.500.2208  
Fax: +82.2.503.7277  
E-mail: [island364@korea.kr](mailto:island364@korea.kr)

Mr Jongsung AHN  
National Agricultural Products Quality Management Service  
80 Sunudong 1 ro, Yongdyungpogu  
150-804 Seoul  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: +82-(0)2-2165-6140  
Fax: +82-(0)2-2165-6008  
E-mail: [j.ahn@korea.kr](mailto:j.ahn@korea.kr)

Mr In Ho BAEG  
Director  
Ginseng research center, korea ginseng corporation  
30,Gajeong-ro, Yuseong-gu, Daejeon  
305-805 Daejeon  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: +82.42.870.3140  
Fax: +82.42.870.3104  
E-mail: [ginsengking@kqc.or.kr](mailto:ginsengking@kqc.or.kr)

Mr Kyujai HAN  
Principal Research Scientist  
Korea Food Research Institute  
516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu  
463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do,  
REPUBLIC OF KOREA  
Tel: +82-31-780-9120  
Fax: +82-31-780-9154  
E-mail: [kjhan@kfri.re.kr](mailto:kjhan@kfri.re.kr)

Ms Bo-Young NOH  
 Research Scientist  
 Korea Food Research Institute  
 516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu  
 463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do,  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: +82-31-780-9351  
 Fax: +82-31-780-9154  
 E-mail: [bynoh@kfri.re.kr](mailto:bynoh@kfri.re.kr)

Ms Jeonghae RHO  
 Dr.  
 Korea Food Research Institute  
 516 BaekHyun-Dong  
 463-746 Seongnam  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: 82-31-780-9060  
 Fax: 82-31-709-9876  
 E-mail: [dmo@kfri.re.kr](mailto:dmo@kfri.re.kr)

#### SPAIN/ESPAGNE/ESPÑA

Mr Guerra Sarabia FRANCISCO  
 Inspector Soivre  
 Ministerio Economía Y Competitividad  
 Avda Santa Clara De Cuba 6  
 41007 Sevilla  
 SPAIN  
 Tel: 0034 954 260 574  
 Fax: 0034 954 254 910  
 E-mail: [fguerra@mcx.es](mailto:fguerra@mcx.es)

Mr Jose Alvarez CALDERON  
 Director Territorial Adjunto de Comercio en Andalucía  
 Ministerio de Economía y Competitividad  
 Dirección General de Comercio e Inversiones, Secretaría de  
 Estado de Comercio  
 Avd. Santa Clara de Cuba 6  
 41007 Sevilla  
 SPAIN  
 Tel: 954260574  
 Fax: 954254910  
 E-mail: [jalvarez@comercio.mineco.es](mailto:jalvarez@comercio.mineco.es)

Ms Marin Tapia MARIA TERESA  
 Jefe de Area  
 Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente  
 Laboratorio Ministerio de Agricultura  
 Aguaron No 13  
 28023 Madrid  
 SPAIN  
 Tel: 913474939  
 Fax: 913474968  
 E-mail: [mtmarin@magrama.es](mailto:mtmarin@magrama.es)

#### THAILAND/THAÏLANDE/TAÏLANDIA

Mr Sakchai SRIBOONSUE  
 Secretary General  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak  
 10900 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: +6625612277 Ext. 1101  
 Fax: +6625613697 or +6625613357  
 E-mail: [sakchais@acfs.go.th](mailto:sakchais@acfs.go.th)

Ms Jiraporn BANCHUEN  
 Standard Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak  
 10900 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: +66 2561 2277 Ext. 1416  
 Fax: +66 2561 3373  
 E-mail: [jiraporn@acfs.go.th](mailto:jiraporn@acfs.go.th)

Ms Phawanat BUNNAG  
 Department of Agriculture  
 50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak  
 10900 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: +66 2940 7449  
 E-mail: [phawanat@hotmail.com](mailto:phawanat@hotmail.com)

Ms Huai Hui LEE  
 Food Industry Club  
 Queen Sirikit National Convention Center  
 Zone C, 4th Floor, 60 New Rachadapisek Rd  
 Klongtoey  
 10110 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: +662 261 2684-6  
 Fax: +662 261 2966-7  
 E-mail: [thaifood@th-food.org](mailto:thaifood@th-food.org)

Ms Korwadee PHONKLIANG  
 Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak  
 10900 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: +66 561 2277 Ext. 1413  
 Fax: +66 561 3373  
 E-mail: [korwadeep@hotmail.com](mailto:korwadeep@hotmail.com)

Ms Malinee SUBVANICH  
 Thai Food Processors Association  
 170/21-22 9th Floor Ocean Tower1 Building  
 Klongtoey  
 10110 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel: + 662 261 2684-6  
 Fax: +662 261 2996-7  
 E-mail: [thaifood@th-food.org](mailto:thaifood@th-food.org)

#### UNITED STATES OF AMERICA/ ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE/ ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr Dorian LAFOND  
 International Standards Coordinator  
 AMS Fruit and Vegetable Program  
 1400 Independence Ave SW, Stop 0235  
 20250 Washington, D.C.  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1(202)-690-4944  
 Fax: +1(202)-720-0016  
 E-mail: [dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

Mr Paul SOUTH  
 U.S. Food and Drug Administration  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: 12404021640  
 Fax: 13014362632  
 E-mail: [paul.south@fda.hhs.gov](mailto:paul.south@fda.hhs.gov)

Ms Chere SHORTER  
 Assistant Chief  
 Standardization Branch  
 USDA, AMS, Fruit and Vegetable Program Processed  
 Products Division  
 1400 Independence Ave SW  
 20250 Washington, D.C.  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1(202) -720-5021  
 Fax: +1(202)-690-1527  
 E-mail: [chere.shorter@ams.usda.gov](mailto:chere.shorter@ams.usda.gov)

Mr Paulo ALMEIDA  
 Associate Manager  
 U.S. Codex Office  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Ave., SW  
 20250 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1-202-205-7760  
 Fax: +1-202-720-3157  
 E-mail: [paulo.almeida@fsis.usda.gov](mailto:paulo.almeida@fsis.usda.gov)

Ms Jasmine CURTIS  
 Program Analyst  
 U.S. Codex Office  
 FSIS/USDA  
 1400 Independence Avenue, Room 4861S  
 20250 Washington, DC  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1 202 690 1124  
 Fax: +1 202 720 3157  
 E-mail: [jasmine.curtis@fsis.usda.gov](mailto:jasmine.curtis@fsis.usda.gov)

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANISATIONS/  
 ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
 GOUVERNEMENTALES/  
 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES  
 GUBERNAMENTALES**

**Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture  
 (IICA)/  
 Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture/  
 Instituto Interamericano de Cooperación para la  
 Agricultura**

Mr Ignatius JEAN  
 IICA  
 Hope Gardens  
 6 Kingston  
 JAMAICA  
 E-mail: [ignatius.jean@iica.int](mailto:ignatius.jean@iica.int)

**International Olive Council (IOC)/  
 Conseil oléicole international/  
 Consejo Oleícola Internacional**

Ms Mercedes FERNANDEZ ALBALADEJO  
 Head of the Olive Oil Chemistry and Standards Setting Unit  
 International Olive Council  
 Principe De Vergara, 154  
 28002 Madrid  
 SPAIN  
 Tel: +34915903638  
 Fax: +34915631263  
 E-mail: [m.fernandez@internationaloliveoil.org](mailto:m.fernandez@internationaloliveoil.org)

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL  
 ORGANISATIONS/  
 ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON-  
 GOUVERNEMENTALES/  
 ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

**International Council of Beverages Associations (ICBA)/  
 Conseil international des associations des producteurs  
 de boissons/  
 Centro Internacional de Agricultura Biosalina**

Ms Päivi JULKUNEN  
 Chair, ICBA Committee for Codex  
 International Council of Beverages Associations  
 1101 16th Street NW  
 20036 Washington  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: +1 202 263 6790  
 Fax: +1 202 463 8172  
 E-mail: [pjulkunen@coca-cola.com](mailto:pjulkunen@coca-cola.com)

Mr Jemimah MAMBALA  
 Scientific Regulatory Affairs Manager  
 Coca-Cola Central East and West Africa  
 P.O. Box 30134  
 Nairobi  
 KENYA  
 Tel: +254-20-3253518  
 E-mail: [jmambala@coca-cola.com](mailto:jmambala@coca-cola.com)

**International Council of Grocery Manufacturers  
 Associations (ICGMA)/  
 Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes  
 de Comestibles**

Ms Maia JACK  
 Director  
 Science Policy  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I Eye Street, N.W. Suite 300  
 20005 Washington D.C.  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel: (202) 639-5922  
 Fax: (202) 639-5991  
 E-mail: [Mjack@gmaonline.org](mailto:Mjack@gmaonline.org)

**International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)/  
Fédération internationale des producteurs de jus de  
fruits/  
Federación internacional de productores de jugos de  
fruta**

Mr Hany FARAG  
Chairman, Legislation Committee  
International Federation of Fruit Juice Producers (IFU)  
14, rue de Turbigo F  
75001 Paris  
FRANCE  
Tel: +33 1 47 42 29 28  
Fax: +33 1 47 42 29 28  
E-mail: [hany.farag@dole.com](mailto:hany.farag@dole.com)

**SECRETARIAT/SECRETARIAT**

**CODEX SECRETARIAT/  
SECRETARIAT DU CODEX/  
SECRETARIADO DEL CODEX**

Ms Gracia BRISCO  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
153 Rome  
ITALY  
Tel: +39065 7052700  
Fax: +39065 7054593  
E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

Ms Verna CAROLISSEN-MACKAY  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme Head  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALY  
Tel: +39065 7055629  
Fax: +39065 7054593  
E-mail: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

Ms Heesun KIM  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
153 Rome  
ITALY  
Tel: +39065 7054796  
Fax: +39065 7054593  
E-mail: [heesun.kim@fao.org](mailto:heesun.kim@fao.org)

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT/  
SECRETARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE/  
SECRETARIADO DEL PAÍS HOSPEDANTE**

Ms Kadiann ATKINSON  
Food Inspector/Facilitator -Secretariat of the National Codex  
Committee  
Bureau of Standards Jamaica  
6 Winchester Road, Kingston 10  
Kingston  
JAMAICA  
Tel: 1-876-619-1131  
E-mail: [katkinson@bsj.org.jm](mailto:katkinson@bsj.org.jm)

Ms Fay BAILEY  
Member  
National Codex Committee - Jamaica  
E-mail: [andersonfay@hotmail.com](mailto:andersonfay@hotmail.com)

Ms Nadette BROWN  
Administrative Assistant, Regional and International Office  
Bureau of Standards Jamaica  
6 Winchester  
Kingston 10  
JAMAICA  
Tel: 890-2901  
E-mail: [ngbrown@bsj.org.jm](mailto:ngbrown@bsj.org.jm)

Ms Shelia HARVEY  
Chief Plant Quarantine/Produce Inspector  
Ministry of Agriculture  
Plant Quarantine/Produce Inspection Unit  
193 Old Hope Rd., Hope Gardens, Kingston 6, Jamaica  
Kingston  
JAMAICA  
Tel: 1-876-977-0637  
Fax: 1-876-977-6992  
E-mail: [syharvey@moa.gov.jm](mailto:syharvey@moa.gov.jm)

Ms Orine HENRY-BLAIR  
Director, Regulatory Division  
Bureau of Standards Jamaica  
6 Winchester Road, Kingston 10  
Kingston  
JAMAICA  
Tel: 1-876-691-1131  
E-mail: [OBlair@bsj.org.jm](mailto:OBlair@bsj.org.jm)

Ms Tafreca JAMES  
Administrative Officer, Regulatory Division  
Bureau of Standards Jamaica  
6 Winchester Road  
Kingston 10  
JAMAICA  
Tel: 619-1131  
E-mail: [tjames@bsj.org.jm](mailto:tjames@bsj.org.jm)

Ms Lisa KURZ  
International Trade Specialist  
Office of Capacity Building and Development, FAS  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, Room 3832  
20250 Washington, DC  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +1(202)-720-3372  
Fax: +1(202)-720-1320  
E-mail: [lisa.kurz@fas.usda.gov](mailto:lisa.kurz@fas.usda.gov)

Ms Pauline REID  
Protocol Officer, Directorate Division  
Bureau of Standards Jamaica  
6 Winchester Road  
Kingston 10  
JAMAICA  
Tel: 1-876-484-3074  
E-mail: [PReid@bsj.org.jm](mailto:PReid@bsj.org.jm)

Ms Margaritta SHERWOOD  
 Director  
 Ministry of Industry, Investment and Commerce  
 4 St. Lucia  
 Kingston 5  
 JAMAICA  
 Tel: 1-876-9688604  
 E-mail: [msherwood@miic.gov.jm](mailto:msherwood@miic.gov.jm)

Ms Casolyn WILLIAMS  
 Senior Secretary  
 Ministry of Agriculture  
 Plant Quarantine/ Produce Inspection Unit  
 193 Old Hope Road  
 Kingston 6  
 JAMAICA  
 Tel: 1-876-977-0637  
 E-mail: [casolyn@yahoo.com](mailto:casolyn@yahoo.com)

**SPECIAL GUESTS/INVITÉS SPÉCIAUX/  
 INVITADOS ESPECIALES**

Honourable Sharon FFOLKES-ABRAHAMS  
 Minister of State  
 Ministry of Industry, Investment and Commerce  
 4 St. Lucia Avenue  
 Kingston 5  
 JAMAICA  
 Tel: 968-7116  
 Fax: 960-7422  
 E-mail: [stateminister@miic.gov.jm](mailto:stateminister@miic.gov.jm)

Honourable Ian HAYLES  
 Minister of State  
 Ministry of Agriculture and Fisheries  
 Hope Gardens  
 Kingston 6  
 JAMAICA  
 Tel: 1-927-1739-50  
 E-mail: [stateminister@moa.gov.jm](mailto:stateminister@moa.gov.jm)

Her Excellency Pamela BRIDGEWATER  
 U.S. Ambassador to Jamaica  
 Kingston  
 JAMAICA

Ms. Yvonne HALL  
 Executive Director  
 Bureau of Standards Jamaica  
 6 Winchester Road  
 Kingston 10  
 JAMAICA  
[Yhall@bsi.org.jm](mailto:Yhall@bsi.org.jm)

Mr. Courtland Grant  
 Agricultural Specialist  
 USDA  
 Food Agricultural Service  
 United States Embassy Kingston  
 142 Old Hope Road  
 Kingston 6  
[Courtland.grant@fas.usda.gov](mailto:Courtland.grant@fas.usda.gov)

Mrs. Claudette Phipps  
 Senior Animal Health Technician  
 Ministry of Agriculture & Fisheries  
 Veterinary Services Division  
 193 Old Hope Road  
 Kingston 6

Ms. Novelette Bryan  
 Communication Officer  
 Ministry of Industry, Investment & Commerce  
 4 St. Lucia Avenue  
 Kingston 5

Professor Winston DAVIDSON  
 Chairman, Standards Council  
 College of Health Sciences  
 UTech  
 21 Slipe Pen Road  
 Kingston 5  
 JAMAICA

Mrs. Loric EDWARDS-BROWN  
 Member, Standards Council  
 Apt 32  
 Renfrew Place  
 4-12 Renfrew Road  
 Kingston 10  
 JAMAICA

Mr. Obinna BLAKE  
 Member, Standard Council  
 Jamaica National  
 5<sup>th</sup> Floor  
 321/2 Duke Street, Kingston  
 JAMAICA

Mr. Silburn CLARKE  
 Member, Standards Council  
 22 Annette Gardens  
 Kingston 10  
 JAMAICA

## APÉNDICE II

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA  
(revisión de la NORMA CODEX 66-1981)**

(En el Trámite 5/8)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a los frutos del olivo cultivado (*Olea europaea* L.), según se definen en la Sección 2, sometidos a tratamientos u operaciones adecuados, que están destinados al consumo directo como aceitunas de mesa, inclusive para fines de hostería o aquellas aceitunas empacadas a granel destinadas para reenvasado en recipientes para el consumidor directo. No se aplicará al producto destinado a una transformación ulterior.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por "Aceitunas de mesa" el producto:

- (a) preparado a partir de frutos sanos de variedades de olivo cultivado (*Olea europaea* L.), que han alcanzado un grado de maduración apropiado para su procesamiento y que han sido elegidas por producir frutos cuyo volumen, forma, proporción de pulpa respecto al hueso, delicadeza de la pulpa, sabor, firmeza y facilidad para separarse del hueso los hacen particularmente aptos para la elaboración;
- (b) sometido a tratamientos para eliminar el amargo natural y conservado mediante fermentación natural y/o tratamiento térmico, y/o por otros medios, para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones apropiadas de almacenamiento a temperatura ambiente, con o sin conservantes;
- (c) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado de conformidad con la Sección 3.1.3.

**2.2 DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO**

Las aceitunas de mesa se clasificarán en uno de los siguientes tipos y preparaciones comerciales / formas de presentación:

**2.2.1 Tipos de aceitunas**

En función del grado de madurez de los frutos frescos, las aceitunas de mesa se clasifican en uno de los siguientes tipos:

- (a) **Aceitunas verdes:** Frutos recogidos durante su periodo de madurez, antes del envero y cuando han alcanzado un tamaño normal.
- (b) **Aceitunas de color cambiante:** frutos recogidos antes de su completa madurez, durante el envero.
- (c) **Aceitunas negras:** Frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella.

**2.2.2 Preparaciones comerciales**

Las aceitunas podrán ser sometidas a las siguientes preparaciones y/o tratamientos comerciales:

- (a) **Aceitunas aderezadas:** Aceitunas verdes, durante el envero o aceitunas negras que han sido sometidas a un tratamiento alcalino.
  - (a-1) Aceitunas verdes aderezadas en salmuera;
  - (a-2) Aceitunas de color cambiante aderezadas en salmuera;
  - (a-3) Aceitunas negras aderezadas.
  - (a-4) Aceitunas verdes maduras<sup>1</sup>.
- (b) **Aceitunas al natural:** Aceitunas verdes, de color cambiante o negras tratadas directamente con una salmuera, donde sufren una fermentación total o parcial, y conservadas con o sin acidificantes:
  - (b-1) Aceitunas verdes al natural;
  - (b-2) Aceitunas de color cambiante al natural;
  - (b-3) Aceitunas negras al natural.

<sup>1</sup> Aceitunas cuyo rango de color va de verde amarillento a otras tonalidades verdes pero que también pudieran presentar pintas de otro color. Las aceitunas aderezadas para eliminar su amargor, tratadas térmicamente de una manera apropiada, en envases cerrados herméticamente, que no han sido oxidadas ni tratadas con agentes acidificantes.



(c) **Aceitunas deshidratadas y/o arrugadas:** Aceitunas verdes, de color cambiante o negras, sometidas o no a un ligero tratamiento alcalino, conservadas en salmuera o parcialmente deshidratadas con sal seca y/o aplicando calor o cualquier otro proceso tecnológico:

(c-1) Aceitunas verdes deshidratadas y/o arrugadas;

(c-2) Aceitunas de color cambiante deshidratadas y/o arrugadas;

(c-3) Aceitunas negras deshidratadas y/o arrugadas:

(d) **Aceitunas ennegrecidas por oxidación:** Aceitunas verdes o de color cambiante conservadas en salmuera, fermentadas o no, ennegrecidas por oxidación en o sin medio alcalino. Su coloración es café o negra uniforme.

Las aceitunas ennegrecidas por oxidación deberán conservarse en recipientes herméticos y someterse a una esterilización térmica.

(d-1) Aceitunas negras.

(e) **Especialidades:** Las aceitunas podrán prepararse de formas diferentes o complementarias de las antes indicadas. Estas especialidades conservarán la denominación de "aceitunas" siempre que los frutos utilizados respondan a las definiciones generales establecidas en la presente Norma. Las denominaciones empleadas para estas especialidades deberán ser lo suficientemente explícitas para no suscitar en los compradores o consumidores confusión en cuanto al origen y naturaleza del producto y, en especial, con respecto a las denominaciones establecidas en la presente Norma.

### 2.3 TIPO VARIETAL

Podrá utilizarse cualquier variedad (cultivar) comercialmente apropiada para conserva.

### 2.4 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Las aceitunas podrán presentarse en una de las siguientes formas:

#### 2.4.1 Aceitunas enteras

(a) **Aceitunas enteras:** Aceitunas con o sin pedúnculo que conservan su forma original y no están deshuesadas.

(b) **Aceitunas partidas:** Aceitunas enteras sometidas a un procedimiento destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso, que permanece intacto y entero en el fruto.

(c) **Aceitunas seccionadas (rayadas):** Aceitunas enteras seccionadas en sentido longitudinal mediante incisiones practicadas en la piel y parte de la pulpa.

#### 2.4.2 Aceitunas deshuesadas

(a) **Aceitunas deshuesadas:** Aceitunas a las que se ha sacado el hueso y que conservan prácticamente su forma original.

(b) **Mitades:** Aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en dos mitades aproximadamente iguales, perpendicularmente al eje principal del fruto.

(c) **En cuartos:** Aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto y perpendicularmente a éste

(d) **Gajos:** Aceitunas deshuesadas, cortadas longitudinalmente en más de cuatro partes, aproximadamente iguales.

(e) **Lonjas o rodajas:** Aceitunas deshuesadas o rellenas cortadas en segmentos de espesor relativamente uniforme.

(f) **Troceadas:** Pequeños trozos de aceitunas deshuesadas, de forma indeterminada y prácticamente libres (no más del 5 por 100 en peso de estas unidades) de unidades identificables de coronillas y trozos de lonjas.

(g) **Rotas:** Aceitunas que se han roto durante el deshuesado o rellenado. Pueden contener trozos del material del relleno.

2.4.3 **Aceitunas rellenas:** Aceitunas deshuesadas, rellenas con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, anchoa, aceituna, cáscara de naranja o limón, avellana, alcaparra, etc.) o sus pastas comestibles.

2.4.4 **Aceitunas para ensalada:** Aceitunas enteras rotas o rotas y deshuesadas, con o sin alcaparras, con material de relleno, cuando predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

2.4.5 **Alcaparrado o mezclas:** Aceitunas enteras o deshuesadas, generalmente de pequeño tamaño, con alcaparras y con material de relleno o sin él, empacadas con otros productos comestibles en salmuera, tales como piezas de: cebolla, zanahoria, apio, pimiento y otros ingredientes comestibles adecuados como se definen en la Sección 3.1.2, cuando las aceitunas predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

## 2.5 OTRAS FORMAS DE PRESENTACIÓN

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

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

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 3.1 COMPOSICIÓN

#### 3.1.1 Ingredientes básicos

Aceitunas, según se definen en las Secciones 1 y 2, con o sin un medio de cobertura líquido.

#### 3.1.2 Otros ingredientes autorizados

Podrán utilizarse otros ingredientes, tales como:

- (a) Agua;
- (b) Sal de calidad alimentaria, como se define en la Norma para la sal de calidad alimentaria (CODEX STAN 150-1985);
- (c) vinagre;
- (d) aceite de oliva, como se define en la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981), u otros aceites comestibles definidos en la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999);
- (e) azúcares como se definen en la Norma para los azúcares (CODEX STAN 212-1999) y/u otros productos alimentarios que confieren un sabor dulce como la miel (CODEX STAN 12-1981);
- (f) cualquier producto comestible simple o compuesto utilizado como acompañamiento o como relleno, como por ejemplo: pimienta, cebolla, almendra, apio, anchoa, alcaparra, o sus pastas;
- (g) especias y hierbas aromáticas o sus extractos naturales.

#### 3.1.3 Medios de cobertura (salmueras de acondicionamiento)

Se designan con este nombre las disoluciones de sales alimentarias, según se define en la Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria disuelta en agua potable, adicionadas o no, en todo o en parte, de ingredientes que figuren en la Sección 3.1.2.

La salmuera deberá estar limpia y exenta de materias extrañas, sabor y olor anormales y deberá ajustarse a las normas de higiene definidas en la Sección 6.

Las aceitunas fermentadas contenidas en un medio de empaque, pudieran contener microorganismos usados para su fermentación, en particular bacterias y levaduras productoras de ácido láctico.

Características físico-químicas de la salmuera de acondicionamiento o el jugo después del equilibrio osmótico, dependiendo del tratamiento de conservación aplicado y de acuerdo a la Sección 2.1 (b) deberá ser como sigue:

**Cuadro 1**

Tipo y preparación	Concentración mínima de cloruro sódico	Límite máximo de pH
Aceitunas aderezadas	5.0%	4.3
Aceitunas naturales	6.0%	4.3
Aceitunas pasteurizadas aderezadas y al natural	BPF	4.3
Aceitunas deshidratadas y/o arrugadas	8.0%	BPF
Ennegrecidas por oxidación con tratamiento alcalino y aceitunas verdes maduras	BPF	BPF

**BPF Buenas prácticas de fabricación**

Las preparaciones comerciales de las aceitunas de mesa que no cumplan con las características físico-químicas anteriores deberán ser sometidas a un proceso apropiado que asegure el cumplimiento con las recomendaciones generales de inocuidad de los alimentos establecidas en la Sección 6.

La presencia de ácido propiónico y sus sales puede detectarse en las preparaciones comerciales de aceitunas de mesa que han sido sometidas a un proceso de fermentación de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.

**3.2 FACTORES DE CALIDAD**

Las aceitunas de mesa deberán tener el color, sabor, aroma y textura característicos del producto final.

Las aceitunas y la salmuera deberán estar exentas de cualquier deterioro microbiológico además de un sabor y olor extraño causado por una fermentación anómala.

Las aceitunas de mesa en presentación: entera, deshuesada y rellena deberán cumplir con los requisitos mínimos de calidad establecidos en la segunda categoría del Cuadro 3 contenido en la Sección 3.2.4. Otras formas de presentación deberán cumplir con el Cuadro 4 contenido en la Sección 3.2.4.

**3.2.1 Categorías comerciales**

La clasificación de las aceitunas de mesa es facultativa; sin embargo, si éstas se clasifican, se aplicarán las designaciones siguientes.

**3.2.1.1 "Extra", "Fantasía" o "A"**

Se considerarán comprendidas dentro de esta categoría las aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad y su preparación comercial. No obstante, siempre que ello no afecte al buen aspecto del conjunto ni a las características organolépticas de cada fruto, podrán presentar muy ligeros defectos de color, forma o firmeza de pulpa o epidermis.

En esta categoría podrán clasificarse las variedades apropiadas de aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas o rellenas.

**3.2.1.2 Primera o "I", Selecta o "B"**

En esta categoría se incluirán las aceitunas de buena calidad, con un grado de madurez adecuado y que presenten las características propias de su variedad y preparación comercial. Siempre que ello no afecte al buen aspecto del conjunto ni a las características organolépticas individuales de cada fruto, podrán presentar ligeros defectos de color, forma, epidermis o firmeza de pulpa.

Podrán clasificarse dentro de esta categoría todos los tipos, preparaciones y presentaciones de aceitunas de mesa, salvo las troceadas o las rotas.

**3.2.1.3 Segunda o "II", "Estándar" o "C"**

Comprenderá las aceitunas de mesa que, no pudiendo clasificarse en las dos categorías anteriores, respondan a las condiciones generales definidas para las aceitunas de mesa en esta sección.

**3.2.2 Homogeneidad de tamaño**

Las aceitunas de mesa deberán ser de tamaño uniforme. Si se las calibra, podrá aplicarse la escala siguiente. No obstante, los distintos tamaños o designación de tamaños pudieran ser aplicados siguiendo los acuerdos entre las partes interesadas. Las aceitunas son clasificadas por tamaños (calibre) según el número contenido de frutos, es decir el número de frutos por kilogramo.

**Cuadro 2**

60/70	101/110	161/180	261/290
71/80	111/120	181/200	291/320
81/90	121/140	201/230	321/350
91/100	141/160	231/260	351/380
			381/410*

\* Por encima de 410, la diferencia será de 50 frutos.

Para las aceitunas rellenas exclusivamente, a partir del calibre 201/220 la diferencia será de 20 frutos hasta el calibre 401/420.

El calibre podrá aplicarse a las aceitunas que se presenten enteras, deshuesadas y rellenas.

Cuando se trate de aceitunas deshuesadas o rellenas (tras eliminar el relleno), el calibre que se indique será el correspondiente a la aceituna entera de la que proceden. Para verificarlo, el número de aceitunas deshuesadas que entren en un kilogramo se multiplicará por un coeficiente determinado por cada país productor.

Dentro de cada calibre de los anteriormente definidos, se exigirá que, una vez apartadas en una muestra de 100 aceitunas, la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, la diferencia de los diámetros ecuatoriales de las restantes no debiera sobrepasar los 4 mm. Alternativamente, la tolerancia máxima permitida deberá ser:

- 10% para calibres superiores o inferiores, con una diferencia de 10 frutos;
- 5% para calibres superiores o inferiores, con una diferencia de 20 frutos;
- 2% para calibres superiores o inferiores, para los calibres cuya diferencia es de 30 o más frutos;

### 3.2.3 Definición de defectos

- (a) **Materias extrañas inocuas:** Toda materia vegetal no nociva a la salud o estéticamente indeseable, como por ejemplo, hojas o pedúnculos aislados, excluidas las sustancias cuya adición se autoriza en la Norma.
- (b) **Frutos manchados:** Aceitunas que presenten marcas superficiales que penetren o no en la pulpa, con una superficie superior a 9mm<sup>2</sup> que, de forma individual o conjunta, modifiquen materialmente el aspecto o la calidad de consumo de las aceitunas.
- (c) **Frutos mutilados:** aceitunas dañadas por desgarraduras del epicarpio que afecten a la pulpa, hasta el punto de que una parte importante del mesocarpio esté al descubierto.
- (d) **Frutos rotos:** aceitunas dañadas hasta el punto de que su estructura normal se vea alterada.
- (e) **Frutos arrugados:** aceitunas anormalmente arrugadas hasta el punto de que su aspecto se vea alterado. No se considerarán como defecto las arrugas superficiales ligeras presentadas por determinadas preparaciones comerciales.
- (f) **Textura anormal:** aceitunas excesiva o anormalmente blandas o duras en comparación con la preparación comercial considerada y con la media de una muestra representativa del lote.
- (g) **Coloración anormal:** aceitunas cuya coloración difiera netamente de la que caracteriza la preparación comercial considerada y de la media de una muestra representativa del lote.
- (h) **Pedúnculos:** Pedúnculos adheridos a la aceituna y que sobresalgan más de 3 mm de la parte más saliente de la aceituna. En las aceitunas enteras presentadas con pedúnculo. esto no se considera como un defecto.
- (i) **Defectos del relleno:** Aceitunas presentadas como aceitunas rellenas, total o parcialmente vacías en comparación con la preparación comercial considerada y con la media de una muestra representativa del lote.
- (j) **Huesos o fragmentos de huesos (salvo para las aceitunas enteras):** huesos enteros o fragmentos de hueso cuyo eje más largo mida más de 2 mm.
- (k) **“Frutos blandos”** - Unidades que carezcan de la firmeza que es característica de una variedad específica.
- (l) **“Frutos excesivamente blandos”** – Se considerará a las unidades excesivamente blandas cuando las aceitunas tengan un aspecto esponjoso o acuoso. Se considerará excesivamente blandas a las unidades que tengan la forma aparente de unidades enteras, pero parezcan tener pulpa desintegrada y textura acuosa. Por otra parte, se considerará excesivamente blanda a una unidad en la cual se pueda sentir el hueso al aplicar una presión moderada.

### 3.2.4 Defectos y tolerancias

Las tolerancias máximas de defectos en cada categoría comercial, por tipos de aceitunas y para las aceitunas ennegrecidas por oxidación, serán las siguientes:

- Los límites de defectos para las aceitunas enteras, deshuesadas o rellenas serán como sigue:

Cuadro 3

Preparaciones comerciales	Categoría extra			Categoría I			Categoría II		
	Aceitunas verdes a-1 y a-4	Aceitunas ennegrecidas por oxidación d-1	Aceitunas de color cambiante y negras Preparaciones comerciales remanentes	Aceitunas verdes a-1 y a-4	Aceitunas ennegrecidas por oxidación d-1	Aceitunas de color cambiante y negras Preparaciones comerciales restantes	Aceitunas verdes a-1 y a-4	Aceitunas ennegrecidas por oxidación d-1	Aceitunas de color cambiante y negras Preparaciones comerciales restantes
<b>Aceitunas, deshuesadas o rellenas:</b> <u>Tolerancias máximas en% de frutos:</u>									
Huesos y/o fragmentos de hueso	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Frutos rotos	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Defectos del relleno									
– aceitunas envasadas y ordenadas	1	1	1	2	2	2	5	5	5
– aceitunas envasadas a granel	3	3	3	5	5	5	7	7	7
<b>Aceitunas enteras, deshuesadas o rellenas</b> <u>Tolerancias máximas en% de frutos:</u>									
Frutos manchados:	4 <sup>2</sup>	4	6	6	6	8	10	6	12
Frutos mutilados	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Frutos arrugados	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Textura anormal	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Coloración anormal	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Pedúnculos	3	3	3	5	5	5	6	6	6
Acumulación máxima de tolerancias para estos defectos.	12	12	12	17	17	17	22	22	22
<u>Tolerancias máximas en unidades por kilo o fracción</u>									
Materias extrañas inocuas	1	1	1	1	1	1	1	1	1

<sup>2</sup> Además, al menos el 30% de los frutos deberán estar prácticamente exentos de macas (manchas).

La evaluación de las tolerancias se realizará con una muestra mínima de 200 aceitunas recogida según el plan de muestreo apropiado con un Nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

- Los límites de defectos para las presentaciones rotas, troceadas, en gajos, lonjas o rodajas y otras formas de presentación segmentada serán como sigue:

**Cuadro 4**

<b>Defectos</b>	<b>Aceitunas verdes</b>	<b>Aceitunas ennegrecidas por oxidación</b>	<b>Aceitunas de color cambiante y negras</b>
Materias extrañas inocuas (unidades)	2	2	2
Pedúnculos (unidades)	4	6	5
Con macas (manchas) y arrugas (porcentaje)	25	25	25
Hueso o fragmentos de hueso (unidad promedio)	1.0	1.0	1.0
Suaves y excesivamente suaves (porcentaje)	10/5	10/5	12/6
Piezas rotas entre las aceitunas en gajos o rodajas (porcentaje)	50	50	50

La evaluación de las tolerancias se realizará con una muestra mínima de 300 g de aceitunas tomadas según el plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.

### 3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

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)<sup>3</sup> se considerarán “defectuosos”.

### 3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Secciones 3.2 y 3.2 cuando:

- para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los reguladores de acidez, antioxidantes, agentes de retención del color<sup>4</sup>, agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes y espesantes<sup>5</sup> utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso es aceptable en los productos de conformidad con esta norma.

## 5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de 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 (CODEX STAN 193-1995).

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

<sup>3</sup> Estos criterios de aceptación no se aplican a los envases destinados a la venta al por mayor.

<sup>4</sup> Aceitunas de mesa ennegrecidas por oxidación.

<sup>5</sup> Aceitunas de mesa rellenas.

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácido acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979), Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva (CAC/RCP 2-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).<sup>6</sup>

## 7. PESOS Y MEDIDAS

### 7.1 LLENADO DEL ENVASE

#### 7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

#### 7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

#### 7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

#### 7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.<sup>7</sup>

**Cuadro 5**

Formas de presentación	Peso escurrido mínimo
Aceitunas enteras <sup>8</sup>	50%
Aceitunas enteras, deshuesadas o rellenas:	40%

#### 7.1.4.1 Clasificación de defectos

La tolerancia respecto al peso escurrido declarado en el envase no deberá ser superior a la escala de porcentajes siguientes, siempre y cuando el peso neto escurrido medio de la muestra sea igual o superior a dicho peso declarado:

**Cuadro 6**

(a) Envases con un peso escurrido menor de 200 g	5%
(b) Envases con un peso escurrido entre 200 y 500 g	4%
(c) Envases con un peso escurrido entre 500 y 1.500 g	3%
(d) Envases con un peso escurrido mayor de 1.500 g	2%

Cualquier envase que no cumpla con estas tolerancias se considerarán “defectuosos” para los propósitos de esta sección.

<sup>6</sup> Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

<sup>7</sup> Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

<sup>8</sup> El peso escurrido mínimo no se aplica para los tamaños menores a 110 unidades/kg.

**7.1.4.2 Aceptación del lote****7.1.4.2 Aceptación del lote**

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que el número de unidades “defectuosas” que se definen la Sección 7.1.4, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

**8. ETIQUETADO****8.1 ETIQUETADO DE ENVASES DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

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

**8.1.1 Nombre del Producto**

8.1.1.1 El nombre del producto deberá ser “Aceitunas” o “Aceitunas de mesa”.

8.1.1.2 La información indicada a continuación deberá formar parte integrante del nombre del producto o figurar a proximidad de éste.

8.1.1.2.1 El tipo de aceituna, tal como se describe en la Sección 2.2.1; ésta podrá sustituirse por las indicaciones de uso en el país de venta al por menor. Esta mención no será obligatoria en los envases transparentes.

8.1.1.2.2 La preparación comercial, tal como se describe en la Sección 2.2.2; ésta podrá sustituirse por las indicaciones de uso en el país de venta al por menor.

8.1.1.2.3 La preparación comercial, tal como se describe en la Sección 2.4; Esta declaración podrá limitarse a las menciones de uso en el país de venta; esta declaración podrá omitirse en la etiqueta de los frascos de cristal y de las bolsas de plástico. En el caso de las aceitunas rellenas deberá precisarse la forma de presentación del relleno:

- “aceitunas rellenas de...” (ingredientes simples o combinados);
- “aceitunas rellenas con pasta de...” (ingredientes simples o combinados);

8.1.1.2.4 Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.5), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

8.1.1.2.5 El calibre de las aceitunas presentadas “enteras”, “deshuesadas”, “rellenas” o “mitades”. La mención del calibre podrá efectuarse según los usos vigentes en el país de venta al por menor. La mención del calibre no será obligatoria en los envases transparentes.

8.1.1.2.6 La categoría comercial (facultativo).

8.1.1.2.6 El nombre de la variedad (facultativo)

**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 que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

**9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Disposición	Método	Principio	Tipo
Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método general del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado (cribado) Gravimetría	I
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (para envases de vidrio) (Método general del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas) y	Pesaje	I



Disposición	Método	Principio	Tipo
	Norma ISO 90.1:1999 (para envases de metal) (Método general del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)		
pH de la salmuera	NMKL 179:2005 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Potenciometría	II
	AOAC 981.12 (Método general del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)		III
	ISO 1842:1991 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)		IV
Sal (cloruro) en la salmuera	AOAC 971.27 (Método general del Codex)	Potenciometría	II
	ISO 3634:1979** "cloruro expresado como cloruro de sodio" (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)		III
Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	AAS (Espectrofotometría por absorción atómica sin llama)	III
Estaño	AOAC 980.19 (Método general del Codex)	AAS	II

**DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL RECIPIENTE  
(CAC/RM 46-1972)**

**1 ÁMBITO**

Este método se aplica a los recipientes de vidrio.

**2 DEFINICIÓN**

La capacidad de agua de un recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

**3 PROCEDIMIENTO**

3.1 Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.

3.2 Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

3.3 Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.

**4 CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS**

Restar el peso encontrado en el 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

**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)**

<b>EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
4.800 o menos	6	1
4.801 – 24.000	13	2
24.001 – 48.000	21	3
48.001 – 84.000	29	4
84.001 – 144.000	38	5
144.001 – 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LIBRAS).</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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 2**  
(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

<b>EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS).</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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

## APÉNDICE III

## ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA

(En el Trámite 5)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a algunas frutas en conserva, según se definen en la Sección 2 *infra* y en los Anexos correspondientes, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

Esta Norma no se aplica al puré de manzana en conserva, las bayas en conservas, los frutos cítricos en conserva y los frutos de hueso en conserva, los cuales están cubiertos por otras normas del Codex.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por frutas en conserva el producto:

- (1) preparado a partir de frutas sanas, frescas, congeladas, procesadas térmicamente o procesadas por otros métodos físicos según se definen en los Anexos correspondientes; y que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. Deberán ser lavadas y preparadas correctamente, según el producto a elaborar, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos característicos esenciales. Según el tipo de producto a elaborar, pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/ cribado/tamizado), corte, etc.
- (2) (a) envasado con o sin un medio de cobertura líquido apropiado, incluido otros ingredientes autorizados según se indican en la Sección 3.1.2.  
(b) envasado al vacío con un líquido de cobertura que no exceda el 20% del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere una presión interna de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.<sup>1</sup>
- (3) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

**2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN**

Además de las formas de presentación que se definen en los Anexos correspondientes, se permitirá cualquier otra forma de presentación según se indica en la Sección 2.2.1.

**2.2.1 Otras formas de presentación**

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

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

**2.3 TIPO VARIETAL**

Podrá utilizarse cualquier variedad (cultivar) comercialmente apropiada para conserva.

**3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****3.1 COMPOSICIÓN****3.1.1 Ingredientes básicos**

Frutas, según se definen en la Sección 2 y en los Anexos correspondientes, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto de conformidad con la Sección 3.1.3 a continuación.

**3.1.2 Otros ingredientes autorizados**

Condimentos e ingredientes aromatizantes / saborizantes de conformidad con las disposiciones pertinentes en los Anexos correspondientes.

---

<sup>1</sup> Los productos envasados a alto vacío tienen usualmente una presión interna de 300 milibares o más por debajo de la presión atmosférica (en función del tamaño del envase y otros factores relevantes).

### 3.1.3 Medios de cobertura

De conformidad con las Directrices sobre los medios de cobertura líquidos para las frutas en conserva (CAC/GL 51-2003).

La concentración de cualquier almíbar utilizado como medio de cobertura deberá determinarse por referencia a su valor medio, pero ninguno de los envases podrá contener una concentración de un contenido de sólidos solubles (°Brix) menor que la de la categoría inmediatamente inferior.

## 3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

### 3.2.1 Color, sabor, aroma y textura

Las frutas en conserva deberán tener un color, sabor y aroma normales que corresponda al tipo particular de hortaliza en conserva y del líquido de cobertura utilizado, además de poseer la textura característica del producto.

### 3.2.2 Defectos y tolerancias

Las frutas en conserva deberán estar prácticamente exentas de defectos. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites especificados en los Anexos correspondientes.

## 3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS ”

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”.

## 3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Secciones 3.1.3 y 3.2 cuando:

- (1) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5; y
- (2) se cumplan los requisitos de la Secciones 3.1.3 y 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo y en los Anexos correspondientes están tecnológicamente justificados y pueden ser empleados en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo y en los Anexos correspondientes, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

4.2 Los reguladores de acidez utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso es aceptable en los productos de conformidad con esta norma.

## 5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de 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 (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos 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 las secciones apropiadas de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva (CAC/RCP 2-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## 7. PESOS Y MEDIDAS

### 7.1 LLENADO DEL ENVASE

#### 7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno. Esta disposición no se aplica a las frutas envasadas al vacío.

#### 7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

#### 7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

#### 7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los porcentajes indicados en los Anexos correspondientes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.<sup>2</sup>

#### 7.1.4.2 Aceptación del lote

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

## 8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto deberá ser aquel definido en los Anexos correspondientes.

8.2.2 Cuando las frutas están clasificadas por tamaño, su tamaño (o los tamaños cuando exista una mezcla de éstos), según se define en los Anexos correspondientes, podrá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste.

8.2.3 El nombre del producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la Sección 2.1.2 (a). Para las frutas en conserva envasadas de acuerdo con la Sección 2.1.2 (b), la leyenda “envasado al vacío” deberá fijarse a la designación comercial del producto o muy cerca de ésta.

8.2.4 El nombre del producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la Sección 2.2.

8.2.5 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

8.2.6 Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.2 cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “Aromatizado con x” o “Con sabor a x”, según proceda.

8.2.7 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal.

### 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 que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

<sup>2</sup> Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado (cribado) Gravimetría	I
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (para envases de vidrio) (Método general del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas) y Norma ISO 90.1:1999 (para envases de metal) (Método general del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I
Contenido de sólidos solubles	ISO 2173:2003 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas) AOAC, 932 14C	Refractometría	I
Plomo	AOAC 972.25 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	AAS (Espectrofotometría de absorción atómica sin llama)	III
	ISO 6633:1984	AAS (Espectrofotometría de absorción atómica sin llama)	I
Estaño	AOAC 980.19 (Método General del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas)	AAS	II
	ISO 17240:2004	AAS (Espectrofotometría de absorción)	I
	ISO 2447:1998	Espectrometría	I

**DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL RECIPIENTE  
(CAC/RM 46-1972)**

**1 ÁMBITO**

Este método se aplica a los recipientes de vidrio.

**2 DEFINICIÓN**

La capacidad de agua de un recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

**3 PROCEDIMIENTO**

3.1 Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.

3.2 Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

3.3 Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.

**4 CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS**

Restar el peso encontrado en el 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia debe considerarse como el peso de agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

**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)

<b>EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48,001 - 84,000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS).</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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 2**  
(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

<b>EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS).</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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

## ANTEPROYECTO DE ANEXO I: MANGOS

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 1. DESCRIPCIÓN

#### 1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por "mangos en conserva" el producto conforme a las características de las frutas de *Mangifera indica* L y de las que se ha quitado la piel.

#### 1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

El producto se preparará con fruto pelado en todas las formas de presentación que se indican a continuación:

1.2.1 **Entero** – Fruta entera con o sin hueso.

1.2.2 **Mitades**: cortados en dos partes aproximadamente iguales a lo largo del hueso, desde el pedúnculo hasta el ápice, y con la pulpa separada de la piel.

1.2.2 **Rodajas**: piezas largas y delgadas cortadas longitudinal o transversalmente.

1.2.3 **Piezas**: (trozos mixtos o trozos irregulares) sin hueso, que podrán tener formas y tamaños irregulares.

1.2.4 **Cubos**: pulpa cortada en partes, en forma de cubos, con un tamaño de 12 mm como mínimo en el lado más largo.

### 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 2.1 COMPOSICIÓN

##### 2.1.1 Otros ingredientes autorizados

Especias y plantas aromáticas, aceites esenciales.

#### 2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

##### 2.2.1 Color

Los mangos en conserva que contengan ingredientes especiales deberán considerarse de color característico cuando no presenten ninguna decoloración anormal respecto al ingrediente de que se trate.

##### 2.2.2 Sabor

Los mangos en conserva con ingredientes especiales deberán tener el sabor característico que presentan los mangos y las otras sustancias empleadas.

##### 2.2.3 Textura

Los mangos deberán ser razonablemente carnosos y un contenido de fibra característico de su variedad. Podrán ser más o menos tiernos, pero no deberán ser ni excesivamente pulposos ni excesivamente duros cuando están envasados en medios de cobertura líquidos, y no deberán ser tampoco excesivamente duros cuando se presenten en envases compactos.

##### 2.2.4 Homogeneidad de tamaño

2.2.4.1 **Mitades**: Las unidades deberán ser razonablemente uniformes en cuanto al tamaño. Cuando una de las unidades se haya roto dentro del recipiente, las piezas reunidas se consideran como una unidad.

2.2.5 **Simetría (para las presentaciones en mitades y en rodajas)**: No más del 20%, en número, de las unidades habrán sido cortadas en una dirección que no sea paralela a la comisura (como se ha indicado anteriormente), y de estas no más de la mitad podrán haberse cortado horizontalmente.

##### 2.2.6 Definición de defectos

- (a) **Macas**: decoloración y manchas en la superficie debido a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores, que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa del fruto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura.
- (b) **Aplastados o machacados**: Se consideran las unidades que han sido aplastadas en grado tal que han perdido su forma normal (no debido a madurez) o que han sido despedazadas. Las mitades parcialmente desintegradas no se consideran rotas. Todas las porciones de fruto que, conjuntamente, igualan en tamaño al de una unidad, se consideran como una unidad al aplicar la tolerancia correspondiente.
- (c) **Cáscara**: se considera como defecto. Se refiere a la cáscara que se adhiere a la pulpa del mango o que se encuentra suelta en el recipiente

- (d) **Fragmentos de huesos:** se considera un defecto en todas las formas de presentación, a excepción del Entero. En los mangos enteros, todo el hueso pudiera estar presente dentro de la fruta, pero no deberá estar suelto, ni tampoco deberá presentar fragmentos rotos, más allá de lo permitido en el cuadro de la sección 2.2.7.
- (e) **Materias extrañas inocuas:** significa cualquier sustancia vegetal (por ejemplo, pero no exclusivamente, una hoja o fragmento de esta, o un pedúnculo o fragmento de este) que es inocua pero que tiende a menoscabar la apariencia del producto.
- (f) **Recortes:** se considera defecto únicamente en los mangos en conserva en mitades y rodajas envasados en medios de cobertura líquidos. El recorte debe ser excesivo y presentar vaciados considerables (debido a cortes físicos o a otras causas) en la superficie de las piezas, lo que perjudica notablemente su aspecto.

### 2.2.7 Defectos y tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos, macas y recortes, partes aplastadas o machacadas, cáscaras y rodajas o trozos gruesos con macas de acuerdo a los límites que se indican a continuación:

Defectos	Envases ordinarios	Envases compactos
Macas y recortes	30% por cantidad	3 unidades por 500 g
Aplastados o machacados	5% por peso	No corresponde
Cáscaras y rodajas o trozos gruesos con macas	no más de 6 cm <sup>2</sup> de la superficie total por 500 g	no más de 12 cm <sup>2</sup> de la superficie total por 500 g
Hueso o fragmentos de hueso (unidad promedio) <sup>1</sup>	1/8 de hueso o su equivalente por 500 g	1/8 de hueso o su equivalente por 500 g
Materias extrañas inocuas	2 unidades por 500 g	3 unidades por 500 g

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Los reguladores de acidez, [colorantes] y los agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso es aceptable en los productos de conformidad con este anexo.

### 3.2 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
160a(i),a(iii),e,f	Carotenoides	200 mg/kg

## 4. PESOS Y MEDIDAS

### 4.1 PESO ESCURRIDO MÍNIMO

(a) Envases ordinarios	50%
(b) Envase compacto	70%

<sup>1</sup> La presentación entera con hueso no está considerada como un defecto

## APÉNDICE IV

## ENMIENDAS AL TRÁMITE 2 - COMPOSICIÓN Y DESIGNACIÓN PARA SER UTILIZADO EN EL ETIQUETADO DE LAS

DIRECTRICES DEL CODEX SOBRE LOS  
LÍQUIDOS DE COBERTURA PARA LAS FRUTAS EN CONSERVA  
(CAC/GL 51-2003)

(Para adopción)

## 1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

En las presentes Directrices se describen los requisitos de composición y etiquetado aplicables a los líquidos de cobertura que se emplean en las frutas en conserva.

## 2 COMPOSICIÓN Y DESIGNACIONES QUE HAN DE UTILIZARSE EN EL ETIQUETADO

Podrá utilizarse cualquiera de los líquidos de cobertura siguientes:

## 2.1 AGUA

2.2 Zumo (jugo) de fruta, o pulpa de fruta, o mezcla de zumos (jugos) de frutas o de pulpas de frutas, con o sin la adición de productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel<sup>1</sup>. El zumo (jugo) de fruta endulzado (azucarado) o la pulpa de fruta endulzada (azucarada), según la concentración en grados Brix (°Brix) medida en el producto final, se designará como sigue:

2.2.1 Ligeramente dulce (endulzado o azucarado) igual o mayor que 14° pero menor que 18°

2.2.2 Muy dulce (endulzado o azucarado) igual o mayor que 18° pero menor que 22°

2.3 Almíbar (jarabe): mezclas de agua y productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel<sup>1</sup>. Según la concentración en grados Brix, medida en el producto final, se designarán como sigue<sup>2</sup>:

2.3.1 Almíbar (jarabe) muy diluido o almíbar (jarabe) ligeramente dulce (endulzado o azucarado) igual o mayor que 10° pero menor que 14°

2.3.2 Almíbar (jarabe) diluido igual o mayor que 14° pero menor que 18°

2.3.3 Almíbar (jarabe) (optativo) igual o mayor que 17° pero menor que 20°

2.3.4 Almíbar (jarabe) concentrado igual o mayor que 18° pero menor que 22°

2.3.5 Almíbar (jarabe) muy concentrado igual o mayor que 22°

2.4 Agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta(s) en que el contenido de fruta supera el 50%, con excepción de los zumos (jugos) con sabores fuertes y/o altamente viscosos (p. ej., mango, guayaba, arándano rojo, granadilla, etc.), en cuyo caso el contenido de fruta podría ser menor del 50%.

2.5 Néctares (zumo (jugo) de fruta o pulpa de fruta, productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel<sup>1</sup> y agua), según se definen en la Norma General del Codex para los Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005).

2.6 La designación utilizada en asociación con el nombre del alimento será una de las designaciones que se definen en la Sección 2.

2.7 El producto podrá también designarse como "envasado compacto", entendiéndose como tal la fruta entera o los trozos de fruta sin adición de líquido alguno o con una cantidad pequeña de líquido, y con o sin la adición de productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel<sup>1</sup>.

2.8 **Envasado ordinario** - El producto podrá también designarse como "envasado ordinario", entendiéndose como tal la fruta entera o los trozos de fruta con adición de líquido de cobertura.

<sup>1</sup> Según se definen en las Normas del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999) y la Miel (CODEX STAN 12-1981).

<sup>2</sup> Para los albaricoques en conserva y las cerezas en conserva, se pueden aplicar las siguientes designaciones para el almíbar (jarabe):

Almíbar (jarabe) muy diluido o ligeramente dulce (endulzado o azucarado) igual o mayor que 10° pero menor que 16°

Almíbar (jarabe) diluido igual o mayor que 16° pero menor que 21°

Almíbar (jarabe) (optativo) igual o mayor que 17° pero menor que 20°

Almíbar (jarabe) concentrado igual o mayor que 21° pero menor que 25°

Almíbar (jarabe) muy concentrado igual o mayor que 25° pero menor que 40°

## APÉNDICE V

## ANTEPROYECTO DE LA NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE.

(En el Trámite 5)

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplicará a las hortalizas congeladas rápidamente<sup>1</sup>según se define en los Anexos correspondientes, y que se venden para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería y sin una elaboración ulterior, y que no están destinadas a una elaboración ulterior, excepto ser clasificadas por tamaño<sup>2</sup> o para un nuevo envasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que se destina a una ulterior elaboración, o para otros fines industriales.

## 2. DESCRIPCIÓN

## 2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entienden por hortalizas congeladas rápidamente los productos:

- (1) preparado a partir de hortalizas sanas, frescas (a excepción de los guisantes (arvejas) maduros elaborados), congeladas, según se definen en los Anexos correspondientes; y que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. Deberán ser lavadas y preparadas correctamente, según el producto a elaborar, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos característicos esenciales. Según el tipo de producto a elaborar, pueden someterse a operaciones de lavado, pelado, clasificación (calibrado/ cribado/tamizado), corte, escaldado / desactivación enzimática, etc.etc.
- (2) que han sido sujetos a un proceso de congelamiento rápido<sup>3</sup> y mantenidos a una temperatura de -18° o más frías, en todos los puntos de la cadena de frío, y sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas.

## 2.2 DEFINICIÓN DEL PROCESO

Las hortalizas congeladas rápidamente son aquellos productos sometidos a un proceso de congelación con el equipo apropiado y que cumple las condiciones que se estipulan a continuación, así como en los Anexos correspondientes. Este proceso de congelación deberá efectuarse de tal forma que la temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, una vez lograda la estabilización térmica, el centro térmico del producto haya alcanzado, una temperatura de -18°C (0°F). Se autoriza la práctica admitida de envasar de nuevo los productos congelados rápidamente en condiciones controladas.

## 2.3 PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

El producto deberá manipularse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución, hasta el momento de la venta final inclusive. Se recomienda que durante el almacenamiento, transporte, distribución y venta al por menor se manipule el producto de conformidad con las disposiciones establecidas en el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

## 2.4 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Además de las formas de presentación que se definen en los Anexos correspondientes, se permitirá cualquier otra forma de presentación según se indica en la Sección 2.4.1.

**Nota:** Las hortalizas congeladas rápidamente podrán presentarse “sueltas” es decir en unidades individuales no pegadas las unas a las otras (Congeladas rápidamente y de manera individual), pegadas unas con otras o en bloques sólidos de tal manera que no pueden ser separadas fácilmente cuando están congeladas.

## 2.4.1 OTRAS FORMAS DE PRESENTACIÓN

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

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

<sup>1</sup> Brécol, coles de bruselas, zanahorias, coliflor, maíz en la mazorca, patatas (papas) fritas, frijoles verdes y frijolillos, puerro, guisantes (arvejas), espinaca y maíz en grano entero.

<sup>2</sup> La clasificación por tamaño se aplica a las hortalizas congeladas rápidamente siguientes: Zanahorias, coles de bruselas, frijoles verdes y frijolillos, puerro y guisantes (arvejas).

<sup>3</sup> Un proceso que es realizado de tal forma que el rango de temperatura máximo de la cristalización del hielo se supera tan rápidamente como sea posible (CAC/RCP 8 -1976).

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.1 Composición

##### 3.1.1 Ingredientes básicos

Hortalizas según se definen en la Sección 2. Las disposiciones específicas se establecen en los Anexos correspondientes.

##### 3.1.2 Otros ingredientes autorizados

De conformidad con las disposiciones pertinentes en los Anexos correspondientes.

#### 3.2 FACTORES DE CALIDAD (CRITERIOS)

##### 3.2.1 Requisitos generales

Además de las disposiciones establecidas en los Anexos correspondientes, las hortalizas congeladas rápidamente deberían:

- presentar un color relativamente uniforme y característico de la variedad empleada;
- limpias y exentas de arena, tierra y de otra materia extraña;
- razonablemente exentas de plagas y daños causados por éstas; y
- tener un sabor **/gusto** y olor normal, teniendo en cuenta cualesquiera aderezos o ingredientes que se hayan añadido como se indica en la Sección 3.1.

3.2.1.1 **Tamaño uniforme de muestra:** Consulte los Anexos individuales para determinar el tamaño de muestra para cada producto.

##### 3.2.2 Características analíticas

Las características analíticas deberían corresponder con las disposiciones establecidas en los Anexos correspondientes.

##### 3.2.3 Definiciones de defectos

De acuerdo con las disposiciones pertinentes en los Anexos correspondientes.

##### 3.2.4 Defectos y tolerancias

Las hortalizas congeladas rápidamente deberían estar prácticamente exentas de defectos. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites especificados en los Anexos correspondientes.

#### 3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES DEFECTUOSOS

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”.

#### 3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se aceptará un lote cuando el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 y en los Anexos correspondientes no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

Para los factores evaluados que se basan en valores promedio de la muestra, un lote será aceptable si dicho promedio cumple con la tolerancia especificada y ninguna muestra individual se ubica fuera de ésta.

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas en los Anexos correspondientes están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados en los Anexos correspondientes, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

### 5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos 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 las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente* (CAC/RCP 8-1976), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

## 7. PESOS Y MEDIDAS

### 7.1 PESO NETO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán indicar el peso de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985)

Cuando las hortalizas están glaseadas de conformidad con el Anexo específico, la declaración del contenido neto deberá excluir el correspondiente al glaseado<sup>4</sup>.

#### 7.1.1 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de peso neto declarado en la etiqueta se considerarán “defectuosos”.

#### 7.1.2 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.1, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

## 8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto debería ser aquel definido en los Anexos correspondientes.

8.2.2 En la etiqueta figurará también la expresión “congelado rápidamente”, si bien podrá utilizarse igualmente el término “congelado”<sup>5</sup> en los países en que éste se emplee corrientemente para indicar el producto elaborado en conformidad con el apartado 2.2 de la presente Norma. Podría incluirse en la etiqueta el tipo de proceso de congelamiento rápido.

8.2.3 Cuando se ha añadido cualquier ingrediente y éste cambia el sabor característico del alimento, el nombre del alimento deberá ir acompañado del término “con X, según proceda”.

#### 8.2.4 Formas de presentación

8.2.4.1 **Formas de presentación:** Deberán declararse en la etiqueta junto con, o cerca del nombre del producto, el estilo (corte / descripción / presentación), tal y como se define en los Anexos correspondientes.

8.2.4.2 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.4.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

8.2.5 Cuando las hortalizas se clasifiquen por tamaños, tal y como se definen en los Anexos correspondientes, pudiera declararse el tamaño junto o cerca del nombre del producto.

### 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 que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

## 9. ENVASADO

El envase usado para las hortalizas congeladas rápidamente debe cumplir con las disposiciones correspondientes, establecidas en el *Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente* (CAC/RCP 8-1976).

<sup>4</sup> **Glaseado** es la aplicación de una capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado cuando éste se rocía o se sumerge en agua de mar limpia, agua potable, con ingredientes y aditivos autorizados, según el caso.

Si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable. Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano. Los criterios de potabilidad no serán menos estrictos que los estipulados en la última edición de las “Guías para la calidad del agua potable” de la OMS.

<sup>5</sup> En algunos países el término “congelado” se usa de manera alternativa al de “congelado rápidamente”.

10. **[MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO – A desarrollarse -**

Disposición	Método	Principio	Tipo



<b>Planes de muestreo</b>	
El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:	
<b>Nivel de inspección I</b>	<b>Muestreo Normal</b>
<b>Nivel de inspección II</b>	<b>Disputas tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote.</b>

**PLAN DE MUESTREO 1**  
(Nivel de inspección I NCA = 6.5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL 1 KG (2,2 LB)		
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 - 84.000	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 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
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 2**  
(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

<b>EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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
<b>EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS).</b>		
<b>Tamaño del lote (N)</b>	<b>Tamaño de la muestra (n)</b>	<b>Número de aceptación (c)</b>
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

## APÉNDICE VI

**DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA INCORPORACIÓN  
EN ALGUNAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

**I. NORMA PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA (CODEX STAN 254-2003)**

Las disposiciones para aditivos alimentarios en la sección 4 deberán reemplazarse por las disposiciones indicadas abajo. La justificación tecnológica en apoyo a esta propuesta se presenta en el Anexo a este Apéndice.

**4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Reguladores de acidez y agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma.

**II. NORMA PARA LOS TOMATES EN CONSERVA (CODEX STAN 13-1981)**

Las disposiciones para aditivos alimentarios en la sección 4 deberán reemplazarse por las disposiciones indicadas abajo. La justificación tecnológica en apoyo a esta propuesta se presenta en el Anexo a este Apéndice.

**4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**4.1 REGULADORES DE ACIDEZ**

SIN No.	Aditivo	Dosis maxima en el producto
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato diácido sódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
380	Citrato triamónico	BPF
507	Ácido clorhídrico	BPF
514(i)	Sulfato de sodio	BPF
515(i)	Sulfato de potasio	BPF
575	Glucono delta-lactona	BPF
577	Gluconato de potasio	BPF
578	Gluconato de calcio	BPF
580	Gluconato de magnesio	BPF

**4.2 AGENTES ENDURECEDORES**

Agentes endurecedores incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma.

### III. NORMA PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO (CODEX STAN 57-1981)

Las disposiciones para aditivos alimentarios en la sección 4 deberán reemplazarse por las disposiciones indicadas abajo. La justificación tecnológica en apoyo a esta propuesta se presenta en el Anexo a este Apéndice.

#### 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

##### 4.1 REGULADORES DE ACIDEZ

SIN No.	Aditivo	Dosis maxima en el producto
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
330	Ácido citric	BPF
331(i)	Citrato diácido sódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(i)	Citrato diácido potásico	BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
380	Citrato triamónico	BPF
507	Ácido clorhídrico	BPF
514(i)	Sulfato de sodio	BPF
515(i)	Sulfato de potasio	BPF
575	Glucono delta-lactona	BPF
577	Gluconato de potasio	BPF
578	Gluconato de calcio	BPF
580	Gluconato de magnesio	BPF

## ANEXO

**JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA PARA LAS ENMIENDAS PROPUESTAS A LA SECCIÓN 4 – ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA, LOS TOMATES EN CONSERVA Y EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO**

Para examen de la 45ª reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios

**I. NORMA PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA (CODEX STAN 254-2003)**

Los productos regulados por la norma se incluyen bajo la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)) de la NGAA. Esta categoría de alimentos no está anotada en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Por consiguiente, los aditivos anotados en el Cuadro 3 de la NGAA pueden usarse en los alimentos incluidos en esta categoría de alimentos, de conformidad con las BPF, así que las disposiciones específicas para su uso no están anotadas en la categoría de alimentos 04.1.2.4 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el Grupo de Trabajo Electrónico sobre Aditivos Alimentarios del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CPFV/EWG-FA) concluyó que el uso de aditivos alimentarios con las clases funcionales de reguladores de acidez y agentes endurecedores tiene justificación tecnológica.

Reguladores de Acidez

No hay disposiciones adoptadas para reguladores de acidez en la categoría de alimentos 04.1.2.4 de la NGAA. No obstante, debido a la jerarquía del sistema de categorías de alimentos, el uso de la cera carnauba (SIN 903), que está anotada en la categoría de alimentos 04.1.2, está permitido en los alimentos incluidos en la categoría de alimentos 04.1.2.4 como regulador de acidez. Además, los siguientes proyectos de disposiciones para reguladores de acidez se encuentran actualmente en el procedimiento de trámites para ser anotados en la categoría de alimentos 04.1.2.4:

Cat. de alimentos	SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2	903	Cera carnauba	400 mg/kg		Adoptado en 2004
04.1.2.4	262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
04.1.2.4	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	1300 mg/kg	45	Trámite 7

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes reguladores de acidez:

SIN	Nombre del aditivo	SIN	Nombre del aditivo
170(i)	Carbonato de calcio	365	Fumaratos de sodio
260	Ácido acético (glacial)	380	Citrato triamónico
261	Acetatos de potasio	500(i)	Carbonato de sodio
262(i)	Acetato de sodio	500(ii)	Carbonato ácido de sodio (bicarbonato de sodio)
263	Acetato de calcio	500(iii)	Sesquicarbonato de sodio
264	Acetato de amonio	501(i)	Carbonato de potasio
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	501(ii)	Carbonato ácido de potasio (bicarbonato de potasio)
296	Ácido málico, DL-	503(i)	Carbonato de amonio
297	Ácido fumárico	503(ii)	Carbonato ácido de amonio (bicarbonato de amonio)
300	Ácido ascórbico, L-	504(i)	Carbonato de magnesio
325	Lactato de sodio	504(ii)	Hidróxido carbonato de magnesio
326	Lactato de potasio	507	Ácido clorhídrico
327	Lactato de cacao	514(i)	Sulfato de sodio
328	Lactato de amonio	514(ii)	Sulfato ácido de sodio (bisulfato de sodio)
329	Lactato de magnesio, DL-	515(i)	Sulfato de potasio
330	Ácido cítrico	515(ii)	Sulfato ácido de potasio (bisulfato de potasio) <b>(Trámite 3)</b>
331(i)	Citrato diácido sódico	524	Hidróxido de sodio
331(iii)	Citrato trisódico	525	Hidróxido de potasio

SIN	Nombre del aditivo	SIN	Nombre del aditivo
332(i)	Citrato diácido potásico	526	Hidróxido de calcio
332(ii)	Citrato tripotásico	527	Hidróxido de amonio
333(iii)	Citrato tricálcico	528	Hidróxido de magnesio
350(i)	Malato ácido de sodio, DL-	529	Óxido de calcio
350(ii)	Malato de sodio, DL-	575	Glucono delta-lactona
351(i)	Malato ácido de potasio	577	Gluconato de potasio
351(ii)	Malato de potasio	578	Gluconato de calcio
352(ii)	Malato de calcio, DL-	580	Gluconato de magnesio

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el CCPFV/EWG-FA concluyó que todos los reguladores de acidez anotados en el Cuadro 3 son necesarios para su uso en mandarinas, variedades de naranjas dulces y toronja; y que el ácido cítrico es necesario para su uso en los pomelos. El CCPFV/EWG-FA no pudo identificar una justificación para excluir a los reguladores de acidez anotados en la categoría de alimentos 04.1.2.4 o sus categorías generales, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en algunos frutos cítricos en conserva. Sin embargo, el CCPFV/EWG-FA no pudo identificar una necesidad tecnológica para los fosfatos, el diacetato de sodio y los tartratos. El CCPFV/EWG-FA tampoco pudo identificar la necesidad tecnológica de otros reguladores de acidez no anotados en la categoría de alimentos 04.1.2.4 o sus categorías generales, o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en algunos frutos cítricos en conserva.

#### Agentes endurecedores

No hay disposiciones adoptadas para ningún agente endurecedor en la categoría de alimentos 04.1.2.4. Los fosfatos fueron revocados en el 2012 para su uso como agentes endurecedores en la categoría de alimentos 04.1.2.4.

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes agentes endurecedores:

SIN	Aditivo alimentario	SIN	Aditivo alimentario
333(iii)	Citrato tricálcico	516	Sulfato de calcio
424	Curdlan	518	Sulfato de magnesio
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	526	Hidróxido de calcio
509	Cloruro de calcio	578	Gluconato de calcio
511	Cloruro de magnesio	580	Gluconato de magnesio

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, hay una necesidad tecnológica de lactato de calcio y cloruro de calcio como agentes endurecedores en algunos frutos cítricos en conserva. El CCPFV/EWG-FA recomienda al CCFA que considere clasificar el lactato de calcio como un agente endurecedor en el Cuadro 3 de la NGAA. El CCPFV/EWG-FA no pudo identificar una justificación para excluir a ningún agente endurecedor anotado en la categoría de alimentos 04.1.2.4 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en algunos frutos cítricos en conserva. El CCPFV/EWG-FA no pudo identificar una necesidad tecnológica para otros agentes endurecedores no anotados en la categoría de alimentos 04.1.2.4 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en algunos frutos cítricos en conserva.

## **II. NORMA PARA LOS TOMATES EN CONSERVA (CODEX STAN 13-1981)**

Los tomates en conserva se incluyen bajo la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización) de la NGAA. Esta categoría de alimentos no está anotada en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Por consiguiente, los aditivos anotados en el Cuadro 3 de la NGAA pueden usarse en los alimentos incluidos en esta categoría de alimentos, de conformidad con las BPF, así que las disposiciones específicas para su uso no están anotadas en la categoría de alimentos 04.2.2.4 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el CCPFV/EWG-FA concluyó que el uso de aditivos alimentarios con las clases funcionales de reguladores de acidez y agentes endurecedores tiene justificación tecnológica.

#### Reguladores de acidez

Los fosfatos son los únicos reguladores de acidez adoptados incluidos en la categoría de alimentos 04.2.2.4 de la NGAA. Sin embargo, hay varias disposiciones en el procedimiento de trámites:

SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	2200 mg/kg	33	Adoptados en 2012
262(ii)	Diacetato de sodio	BPF		Trámite 7
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	10000 mg/kg	45	Trámite 7

Según la industria (WPTC)<sup>1</sup>, el uso de los aditivos alimentarios arriba mencionados no tiene una justificación tecnológica en los tomates en conserva debido a que:

- Los elaboradores de tomates no utilizan fosfatos.
- El uso de los acetatos, incluido el diacetato de sodio, no debe permitirse como reguladores de acidez porque son metabolitos que pueden presentarse naturalmente después del deterioro de la materia prima. El permitir que éstos se usen como aditivos abriría, de hecho, una manera legal de ocultar el uso de tomates parcialmente alterados.
- Los tartratos podrían causar daños importantes al equipo de pasteurización usado para tratar el zumo (jugo) que los cubre.

Por lo tanto, el CCPFV/EWG-FA no pudo identificar una necesidad tecnológica para los aditivos alimentarios arriba mencionados.

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes reguladores de acidez:

SIN	Aditivo alimentario	SIN	Aditivo alimentario
170(i)	Carbonato de calcio	365	Fumaratos de sodio
<b>260</b>	Ácido acético (glacial)	<b>380</b>	Citrato triamónico
261	Acetatos de potasio	500(i)	Carbonato de sodio
262(i)	Acetato de sodio	500(ii)	Carbonato ácido de sodio (bicarbonato de sodio)
263	Acetato de calcio	500(iii)	Sesquicarbonato de sodio
264	Acetato de amonio	501(i)	Carbonato de potasio
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	501(ii)	Carbonato ácido de potasio (bicarbonato de potasio)
296	Ácido málico, DL-	503(i)	Carbonato de amonio
297	Ácido fumárico	503(ii)	Carbonato ácido de amonio (bicarbonato de amonio)
<b>300</b>	Ácido ascórbico, L-	504(i)	Carbonato de magnesio
325	Lactato de sodio	504(ii)	Carbonato ácido de magnesio (bicarbonato de magnesio)
326	Lactato de potasio	507	Ácido clorhídrico
327	Lactato de calcio	514(i)	Sulfato de sodio
328	Lactato de amonio	514(ii)	Sulfato ácido de sodio (bisulfato de sodio)
329	Lactato de magnesio, DL-	515(i)	Sulfato de potasio
<b>330</b>	Ácido cítrico	515(ii)	Sulfato ácido de potasio (bisulfato de potasio) <b>(Trámite 3)</b>
<b>331(i)</b>	Citrato diácido sódico	<b>524</b>	Hidróxido de sodio
<b>331(iii)</b>	Citrato trisódico	<b>525</b>	Hidróxido de potasio
<b>332(i)</b>	Citrato diácido potásico	<b>526</b>	Hidróxido de calcio
<b>332(ii)</b>	Citrato tripotásico	<b>527</b>	Hidróxido de amonio
<b>333(iii)</b>	Citrato tricálcico	<b>528</b>	Hidróxido de magnesio
350(i)	Malato ácido de sodio, DL-	529	Óxido de calcio
350(ii)	Malato de sodio, DL-	575	Glucono delta-lactona

<sup>1</sup> El World Processing Tomato Council (WPTC) representa a más del 95% de la producción mundial de los tomates en conserva.

SIN	Aditivo alimentario	SIN	Aditivo alimentario
351(i)	Malato ácido de potasio	577	Gluconato de potasio
351(ii)	Malato de potasio	578	Gluconato de calcio
352(ii)	Malato de calcio, DL-	580	Gluconato de magnesio

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el CCPFV/EWG-FA concluyó que el ácido cítrico, citrato diácido de sodio, citrato trisódico, citrato diácido de potasio, citrato tripotásico, citratos de calcio y glucono delta-lactona se necesitan como reguladores de acidez en los tomates en conserva.

Según la industria (WPTC), los siguientes reguladores de acidez no se usan en los tomates en conserva. El WPTC también proporcionó la siguiente justificación para excluirlos:

- El ácido acético (260) no debe permitirse como regulador de acidez porque en su forma aniónica disociada es equivalente a la forma aniónica disociada de los acetatos, cuya presencia podría utilizarse para ocultar el deterioro.
- Los **lactatos** y **acetatos** (SIN 261, 262(i), 263, 264, 270, 325, 326, 327, 328, 329) no deben permitirse como reguladores de acidez porque son metabolitos que pueden presentarse naturalmente después del deterioro de la materia prima. El permitir que éstos se usen como aditivos abriría, de hecho, una manera legal de ocultar el uso de tomates parcialmente alterados.
- Los **malatos** y **fumaratos** (SIN 296, 297, 350(i), 350(ii), 351(i), 351(ii), 352(ii), 365) deben excluirse por la misma razón que los lactatos y acetatos, aunque estos compuestos son metabolitos asociados al deterioro que se producen con menor frecuencia.
- Los **hidróxidos** (SIN 524, 525, 526, 527, 528) y el **óxido de calcio** (SIN 529) son reguladores de acidez usados para elevar el pH y, por consiguiente, no tienen justificación tecnológica para su uso en productos del tomate donde los reguladores de acidez se usan para disminuir el pH a fin de garantizar la estabilidad microbiológica.
- Los **carbonatos** (SIN 170(i), 500(i), 500(ii), 500(iii), 501(i), 501(ii), 503(i), 503(ii), 504(i), 504(ii)) pueden producir espuma, pero más importante aún, pueden liberar gases en los productos terminados que resulten en una pérdida de vacío (el vacío es, para el consumidor, la señal de un recipiente metálico que no tiene deterioro microbiano ni corrosión).

La industria también expresó que el ácido clorhídrico (SIN 507), los sulfatos (SIN 514(i), 514(ii), 515(i), 515(ii)), la glucono delta-lactona (SIN 575) y los gluconatos (SIN 577, 578, 580) no se usan tradicionalmente como reguladores de acidez, pero no proporcionó ninguna justificación para excluir su uso en los tomates en conserva. El CCPFV/EWG-FA tampoco pudo identificar una necesidad tecnológica de otros reguladores de acidez que no se encuentran anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.4 o en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en los tomates en conserva.

Por lo tanto, los siguientes reguladores de la acidez restantes son aceptables para su uso en los tomates en conserva:

SIN	Nombre del aditivo
300	Ácido ascórbico, L-
330	Ácido cítrico
331(i)	Citrato diácido sódico
331(iii)	Citrato trisódico
332(i)	Citrato diácido potásico
332(ii)	Citrato tripotásico
333(iii)	Citrato tricálcico
380	Citrato triamónico
507	Ácido clorhídrico
514(i)	Sulfato de sodio
515(i)	Sulfato de potasio
575	Glucono delta-lactona
577	Gluconato de potasio
578	Gluconato de calcio
580	Gluconato de magnesio



Agentes Endurecedores

Los fosfatos han sido adoptados para su uso como agentes endurecedores en la categoría de alimentos 04.2.2.4:

SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Fosfatos	200 mg/kg	33	Adoptados en 2012

Según la industria (WPTC), los elaboradores de tomates no utilizan fosfatos. Por lo tanto, el CCPFV/EWG-FA no pudo identificar una necesidad tecnológica para los fosfatos como agentes endurecedores.

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes agentes endurecedores:

SIN	Nombre del aditivo	SIN	Nombre del aditivo
333(iii)	Citrato tricálcico	516	Sulfato de calcio
424	Curdlan	518	Sulfato de magnesio
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	526	Hidróxido de calcio
509	Cloruro de calcio	578	Gluconato de calcio
511	Cloruro de magnesio	580	Gluconato de magnesio

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma (CODEX STAN 13-1981), el CCPFV/EWG-FA concluyó que el lactato de calcio, los citratos de calcio y el cloruro de calcio se necesitan como agentes endurecedores en los tomates en conserva. El CCPFV/EWG-FA no pudo identificar una justificación para excluir a ningún agente endurecedor encontrado en el Cuadro 3 de la NGAA para su uso en los tomates en conserva. No obstante, la industria (WPTC) indicó que el curdlan, la carboximetilcelulosa sódica, el cloruro de magnesio, el sulfato de magnesio y el gluconato de magnesio no son muy utilizados por la industria en los tomates en conserva. El CCPFV/EWG-FA no pudo identificar una necesidad tecnológica en los tomates en conserva para otros agentes endurecedores no anotados en la categoría de alimentos 04.2.2.4 o en el Cuadro 3 de la NGAA.

### III. NORMA PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO (CODEX STAN 57-1981)

Los productos regulados por la norma se incluyen bajo las siguientes categorías de alimentos en la NGAA:

- Pasta de tomate en conserva - 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización).
- Puré de tomate - 04.2.2.5 (Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete)).
- Pasta de tomate - 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5).

Estas categorías de alimentos no están anotadas en el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. Por consiguiente, los aditivos anotados en el Cuadro 3 de la NGAA pueden usarse en los alimentos incluidos en estas categorías de alimentos, de conformidad con las BPF, así que las disposiciones específicas para su uso no están anotadas en estas categorías de alimentos en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, el CCPFV/EWG-FA concluyó que el uso de aditivos alimentarios con la clase funcional de reguladores de acidez tiene justificación tecnológica.

Basados en las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la norma, y en la información proporcionada por la industria (WPTC), y haciendo referencia a la evaluación presentada en el Anexo 4 con respecto a los tomates en conserva, no se proporcionó ninguna justificación para excluir a los siguientes reguladores de acidez anotados en el Cuadro 3:

SIN	Nombre del aditivo
300	Ácido ascórbico, L-
330	Ácido cítrico
331(i)	Citrato diácido sódico
331(iii)	Citrato trisódico

<b>SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>
332(i)	Citrato diácido potásico
332(ii)	Citrato tripotásico
333(iii)	Citrato tricálcico
380	Citrato triamónico
507	Ácido clorhídrico
514(i)	Sulfato de sodio
515(i)	Sulfato de potasio
575	Glucono delta-lactona
577	Gluconato de potasio
578	Gluconato de calcio
580	Gluconato de magnesio

**MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA SU INCLUSIÓN EN LA NORMA PARA EL PURÉ DE MANZANA EN CONSERVA  
(CODEX STAN 17-1981)**

**Sección 8 – Métodos de análisis y muestreo**

<b>Disposición</b>	<b>Método</b>	<b>Principio</b>	<b>Tipo</b>
Llenado del envase	CAC/RM 46-1972 (para envases de vidrio) y ISO 90.1:1999 (para envases de metal) (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I
Sólidos solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:2003 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Refractometría	I

## APÉNDICE VIII

**DOCUMENTO DE PROYECTO PARA LA CONVERSIÓN DE  
LA NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE GINSENG A UNA NORMA INTERNACIONAL**

**1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma.**

Esta norma está dirigida a proporcionar un documento con cobertura internacional, que refleje la información sobre la inocuidad y calidad superior de los productos de ginseng, de conformidad con los propósitos del Codex para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio.

Esta norma se aplica a los productos elaborados usando las raíces comestibles frescas del ginseng que pertenecen a las especies de *P. ginseng* C.A. Meyer o *P. quinquefolius* L y de aquellos productos de ginseng usados como alimento o como ingrediente alimenticio, pero no se aplica a productos usados con propósitos medicinales.

**2. Pertinencia y actualidad**

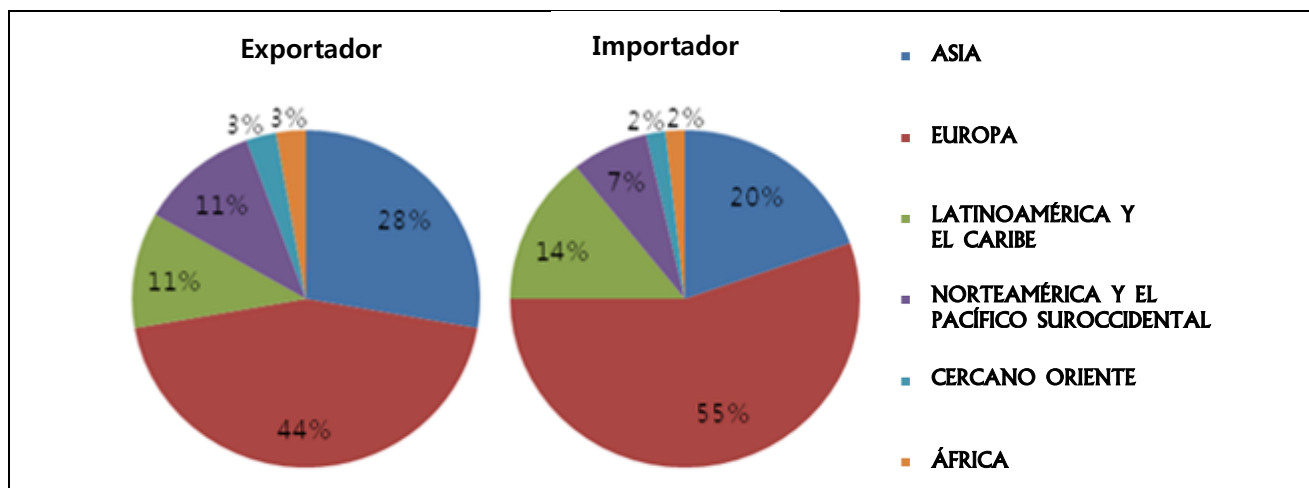
La norma del CODEX para productos a base de ginseng fue adoptada definitivamente como una norma regional para Asia durante el 32º período de sesiones de la Comisión (2009).

Se propuso elaborar nuevos trabajos para una norma internacional de productos de ginseng. Sin embargo, durante el 27º período de sesiones de la Comisión (2004) aprobó iniciar nuevos trabajos en el entendido de que CCASIA realizaría los trabajos iniciales y que la decisión para determinar si dicha norma sería finalizada como una norma regional o internacional sería tomada por la Comisión luego de su adopción en el Trámite 5 (ALINORM 04/27/41, párr. 94).

Durante el 30º período de sesiones de la Comisión (2007) respaldó la Propuesta 8, que fue resultado de la evaluación conjunta de la FAO/OMS, en las que se declaró que el trabajo sobre los productos de los comités coordinadores debería concentrarse en el desarrollo de normas regionales (ALINORM 07/30/REP, párr. 157) y que la propuesta 8 sería aplicada primero a la norma de productos a base de ginseng, misma que estaba siendo desarrollada. Como resultado, esta norma se elaboró como una norma regional; y también se debatió que su conversión a una norma internacional debería ser considerada seriamente luego de su adopción en el Trámite 8 (ALINORM 07/30/REP, párr. 84).

Durante el 25º período de sesiones del CCPFV (2010) la República de Corea propuso la necesidad de convertir la norma regional para los productos a base de ginseng en una norma internacional, reflejando los intereses de los países miembros y observadores de otras regiones fuera de Asia, mismos que se había expresado en el proceso de desarrollo de la norma y con base en el Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex, del Manual de procedimientos.

Aún cuando la norma para productos a base de ginseng fue desarrollada en la región asiática, tales productos son comercializados en otras regiones fuera de ésta. De acuerdo con los datos del comercio internacional de mercancías y servicios (Atlas de comercio mundial) que es proporcionado por la empresa *Global Trade Information Services, Inc. (GTI)*, entre el 2008 y el 2010, las raíces de ginseng son exportadas por 36 países e importadas por 56 otros en todo el mundo; de éstos solo 10 están ubicados en Asia y 11 (70-80%) fuera de dicha región (Fig. 1).



Fuente: Atlas de comercio mundial editado por *Global Trade Information Services, Inc. (GTI)*. (Consulte las Tablas 2 y 3).

**Fig. Tasa de exportación o importación de raíces de ginseng por país en cada región.**

A medida que se han desarrollado tecnologías para el cultivo del ginseng, se ha incrementado su producción y número de países productores. A medida que varias gastronomías (Fig. 2) usan al ginseng, y también se desarrollan distintos productos elaborados en base a éste (Fig. 3) la cantidad de su consumo y comercialización se han incrementado de manera continua. Además, los principales productores del ginseng han sido: China, Corea, Canadá y EE.UU. por una gran diferencia; y en los últimos tiempos los países de Oceanía y algunos de Europa se han ido añadiendo a los productores en todo el mundo.

De acuerdo por los datos publicados por GTI, el volumen de exportación de raíces de ginseng al nivel mundial en 2010 fue de 354 millones de dólares americanos, que representa un incremento de más del 50% comparado con el 2008. Los datos del GTI solo incluyen a las raíces de ginseng frescas y desecadas (ya sea cortadas o sin cortar, molidas o en polvo) y se asume que la cantidad de su comercio y el número de comerciantes sería mucho más elevado si se incluyeran a los productos elaborados con base en las raíces del ginseng (por ej., extractos, bebidas, te, refrigerios y dulces, etc.) ICON Group International, Inc. quien analiza la perspectiva del comercio internacional espera que en el 2012 la escala del comercio de productos procesados con base en ginseng alcance los 1,511 millones de dólares americanos.

Bajo el sistema del CODEX, los productos de ginseng son uno de los más importantes de acuerdo a su clasificación de alimentos. Recientemente, el CCPR lo clasificó como "Raíces y tubérculos vegetales (VR,0604)" de acuerdo con la Clasificación del Codex de alimentos y piensos animales y LMRs establecidos para dos productos plaguicidas. El CCPR también clasificó al ginseng desecado (DV 0604) y al extracto de ginseng (DM 0604), que están estipulados en la norma regional para productos con base en ginseng, como "Alimentos procesados de origen vegetal (Clase D)" y decidieron dar un código para cada uno de los productos (REP12/PR párr. 60).

De manera que los productos de ginseng son conocidos como productos alimenticios y consumidos en todo el mundo y se han convertido en productos de gran importancia en el comercio internacional de alimentos. Asimismo se propone una norma internacional para productos con base en ginseng, para que puedan ser distribuidos de manera segura no solo en la región asiática sino también en todo el mundo. Por ende es urgente iniciar el trabajo de convertir la norma regional para productos con base en el ginseng en una norma internacional.

		
<p><i>Samgyetang</i> (Sopa de pollo y ginseng)</p>	<p>Sopa de papaya con ginseng</p>	<p><i>Nan Date Congee</i></p>
		
<p><i>Ginseng Chawanmushi</i></p>	<p>Fideos de ginseng</p>	<p>Tapa de ginseng</p>
		
<p>Ensalada de salmón con ginseng</p>	<p>Albóndigas de arroz con ginseng</p>	<p>Rollitos de carne de res en salsa de piñones con ginseng</p>



Fuentes: 100 recetas especiales con ginseng/Administración del desarrollo rural/República de Corea, y en <http://www.google.com>

**Fig 2. Varias gastronomías en todo el mundo que usan ginseng**

**3. Principales cuestiones que se deben tratar**

De acuerdo al Procedimiento sucesivo para la publicación, aceptación y posible ampliación de la aplicación territorial de una norma, estipulado en la Parte 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines, del Manual de procedimientos, la norma regional ingresa en el Trámite 3 del Procedimiento uniforme acelerado en el Trámite 3 para examinarla en el Trámite 4 en la reunión siguiente del comité sobre el producto de que se trate.

**Principales aspectos de la norma regional de productos a base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009).**

- **ÁMBITO DE APLICACIÓN** Esta norma se aplica a los productos de ginseng usados como alimento o como ingrediente alimenticio, pero no se aplica a productos usados con propósitos medicinales.
- **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:** El ingrediente básico de los productos a base de ginseng es la raíz fresca de ginseng comestible, derivado de *Panax ginseng* C.A. Meyer y *P. quinquefolius* L. cultivadas comercialmente y usadas en los alimentos.
- **TIPOS DE PRODUCTOS DE GINSENG**

<b>Ginseng desecado</b>	Ginseng crudo desecado
	Ginseng cocido al vapor desecado
<b>Extracto de ginseng</b>	Extracto de ginseng crudo
	Extracto de ginseng cocido al vapor

• **COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

- La composición básica es la de raíces frescas de ginseng, definidas en la sección de definición del producto.
- Los factores de calidad establece valores numéricos para los elementos a continuación, para cada tipo de producto.

<b>Ginseng desecado</b>	Humedad, ceniza, extractos de l-butanol saturados de agua, ginsenosido Rb <sub>1</sub> (a ser definido).
<b>Extracto de ginseng</b>	Sólidos (forma líquida), humedad (forma en polvo), sólidos solubles en agua, extractos de l-butanol saturados de agua, ginsenosido Rb <sub>1</sub> (a ser definido).

• **CONTAMINANTES E HIGIENE.**

Descritos de acuerdo con la referencia general establecida en el Formato para las normas de productos del Codex.

• **ETIQUETADO**

- Nombre del compuesto
- Nombre de las especies de ginseng
- País de origen
- Etiquetado de los recipientes no destinados a la venta al menudeo.
- Otros requisitos de etiquetado.

## • MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

- Determinación de la humedad, sólidos, ceniza, sólidos insolubles en agua, extractos de l-butanol saturados de agua,
- identificación de ginsenosido Rb<sub>1</sub> y Rf.

### 4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

#### a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países

El ginseng es cultivado no solo en China, Corea, Canadá y EE.UU. sino recientemente también en algunos países europeos y en Australia. La producción de ginseng fresca puede totalizarse tomando en cuenta a los principales países productores como: Corea, China, EE.UU.A, y Canadá. Si se cambiara la cantidad de ginseng desecado producido en Canadá y EE.UU. por la de ginseng fresco (con un coeficiente de multiplicación de 3) se asume que la producción de ginseng fresco alcanzaría cerca de 74,000 toneladas en el 2007, cuya producción es más grande en China, seguida de Corea, Canadá y EE.UU. (Tabla 1).

**Tabla 1. Producción de ginseng en los países más importantes (en toneladas).**

Año	País			
	Corea (fresco)	China* (fresco)	Canadá (seco)	Estados Unidos de América ** (seco)
2005	14,561	32,600	2,522	783 (1992)
2006	19,850	41,750	2,771	1,390 (1997)
2007	<b>21,818</b>	<b>43,900</b>	<b>2,886</b>	437 (2002)
2008	24,613	29,800	2,670	<b>206 (2007)</b>
2009	27,460	36,100	2,552	

Fuentes: Corea - MIFAFF; EE.UU. - Censo agrícola USDA/NASS; CANADÁ: Censo agrícola, Agricultura y Productos agrícolas de Canadá; y CHINA: Noreste de China (Jilin, Liaoning, Heilongjiang).

\* Los datos de China son valores estimados, que toman en consideración algunas estadísticas y documentos importantes.

\*\* Cada 5 años EE.UU. publica estadísticas sobre la producción del ginseng. En la tabla anterior, se indica el año para EE.UU. entre paréntesis.

Los productos de ginseng son comercializados principalmente en forma desecada y productos procesados. En la actualidad, el volumen de comercio internacional de productos de ginseng es obtenido solo a través de datos en contenidos en el programa estadístico del Global Trade Atlas (GTA) de Global Trade Information Services, Inc. (GTI). Sin embargo, estos datos contienen información sólo respecto a las raíces de ginseng, inclusive a las presentaciones frescas y desecadas (ya sea cortadas o enteras, molidas o en polvo).

De acuerdo con GTI en el 2010 el valor de exportación de las raíces de ginseng se fijó en 354 millones de dólares americanos, cuyo valor se ha incrementado en un 28% al compararlo con el del año pasado. En los tres años entre el 2008 y el 2010, los exportadores representaban a 36 países. Los principales exportadores eran Canadá, Corea, EE.UU. China e Italia, y otros exportadores de Europa (15), sur y norte américa (6), África (1) y el Cercano Oriente (1), además de Asia (8). En particular en Italia, Egipto, Brasil, Irlanda y Tailandia, la tasa de exportación de ha incrementado de manera importante entre el 2009 y el 2010 (Tabla 2).

**Tabla 2 volumen de exportación de las raíces de ginseng por país (en dólares americanos).**

(Código HS - 121120 raíces de ginseng, frescas o desecadas, ya sea cortadas o enteras, molidas o en polvo).

País (Región)	Valor de la exportación			% de cambio 2010; 2009
	2008	2009	2010	
<b>Total</b>	<b>234,612,470</b>	<b>277,027,818</b>	<b>354,708,754</b>	<b>28.0</b>
Canadá	64,194,153	84,342,874	113,795,962	34.9
Corea del Sur	55,083,780	64,101,984	77,047,471	20.2
Estados Unidos de América	19,683,244	46,931,025	63,258,076	34.8
China	52,092,849	44,297,285	56,967,575	28.6

País (Región)	Valor de la exportación			% de cambio 2010; 2009
	2008	2009	2010	
(Hong Kong, Región administrativa especial).	23,496,774	20,980,550	27,241,524	29.8
(Taiwan, provincia de China).	9,702,668	9,232,854	9,392,755	1.7
Singapur	519,315	729,341	1,720,921	136.0
Italia	2,047,810	181,422	1,024,040	464.5
Alemania	1,318,842	1,244,442	804,141	-35.4
Francia	982,039	522,700	757,768	45.0
Japón	783,285	472,141	549,490	16.4
Los Países Bajos	765,650	606,103	541,042	-10.7
Polonia	2,357,005	2,116,391	319,315	-84.9
Reino Unido	164,110	170,242	237,396	39.5
Indonesia	60,236	196,866	229,629	16.6
Egipto	53,644	38,034	203,663	435.5
Bélgica	476,770	595,421	203,630	-65.8
Malasia	177,246	161,716	195,035	20.6
Brasil	12,932	12,333	142,922	1,058.9
Irlanda	9,573	7,389	26,915	264.3
Tailandia	18,773	6,604	24,972	278.1
Argentina	9,631	3,145	8,764	178.7
República Checa.	3,662	5,473	3,952	-27.8
España	28,484	19,439	3,675	-81.1
India	1,509	19,309	3,658	-81.1
Nueva Zelanda	0	3,581	2,608	-27.2
Austria	557,240	2,142	1,189	-44.5
Colombia	0	4,289	666	-84.5
Dinamarca	4,868	12,777	0	-
Australia	399	0	0	-
Perú	662	1,570	0	-
Suecia	653	0	0	-
Eslovenia	2,013	0	0	-
Sudáfrica	2,651	0	0	-
Turquía	0	324	0	-
Ucrania	0	8,052	0	-

Fuente: Atlas de comercio mundial editado por *Global Trade Information Services, Inc. (GTI)*. (al 23 de septiembre, 2011).



El mayor importador de raíces de ginseng es Hong Kong Región administrativa especial, seguido de Taiwan (provincia de China), Japon, EE.UU. y China; aún cuando además las raíces son importadas por 50 países más en todo el mundo. En el 2010 el valor total de las importaciones por estos importadores alcanzaron los 263 millones de dólares americanos, que representa un incremento del 17% en comparación con el año pasado. En particular, el volumen de importación por parte de países europeos como: el Reino Unido, Irlanda, Turquía, Dinamarca, Lituania y Malta; así como de países sudamericanos como: Argentina y Colombia se ha incrementado de manera importante, al compararlo con el año pasado, lo que demuestra que su consumo se está ampliando no solo en la región asiática sino en todo el mundo (Tabla 3).

**Tabla 3 volumen de exportación de las raíces de ginseng por país (en dólares americanos).**

(Código HS - 121120 raíces de ginseng, frescas o desecadas, ya sea cortadas o enteras, molidas o en polvo).

País (Región)	Valor de la importación			% de cambio 2010/2009
	2008	2009	2010	
<b>Total</b>	<b>225,070,743</b>	<b>225,083,629</b>	<b>263,428,433</b>	<b>17.0</b>
(Hong Kong, Región administrativa especial).	113,439,291	116,845,032	138,669,785	18.7
(Taiwan, provincia de China).	22,016,604	25,222,355	28,001,601	11.0
Japón	20,195,354	14,434,101	21,559,219	49.4
Estados Unidos de América	17,737,033	15,794,158	16,858,000	6.7
China	6,779,936	9,777,957	16,165,342	65.3
Singapur	5,899,092	7,627,073	10,185,339	33.5
Canadá	8,086,548	7,500,937	8,325,349	11.0
Malasia	5,023,595	4,253,985	4,969,168	16.8
Reino Unido	713,050	1,187,463	4,092,229	244.6
Italia	9,637,862	3,818,338	3,243,979	-15.0
Bélgica	1,556,652	1,893,375	2,922,579	54.4
Alemania	4,356,932	9,245,443	2,601,006	-71.9
Corea del Sur	1,818,626	1,342,384	1,224,069	-8.8
Francia	1,627,110	844,473	836,810	-0.9
España	685,220	904,766	549,724	-39.2
Los Países Bajos	741,695	548,989	512,781	-6.6
Indonesia	1,296,708	1,239,569	475,692	-61.6
Australia	220,905	229,073	334,765	46.1
Irlanda	28,875	37,515	315,006	739.7
Tailandia	44,014	110,564	188,489	70.5
Egipto	138,249	231,104	151,920	-34.3
Hungría	127,348	0	151,494	-
Rusia	90,460	67,702	138,522	104.6
Polonia	584,968	789,661	98,340	-87.6
Sudáfrica	53,749	114,472	97,309	-15.0
Turquía	49,391	18,453	87,724	375.4
Filipinas	233,657	194,902	81,106	-58.4
Chile	12,716	42,680	69,136	62.0

País (Región)	Valor de la importación			% de cambio 2010/2009
	2008	2009	2010	
Portugal	84,874	49,697	68,329	37.5
Nueva Zelandia	17,354	52,879	66,334	25.4
República Checa.	108,256	76,703	60,686	-20.9
Grecia	56,693	77,157	56,394	-26.9
Austria	780,836	75,383	50,541	-33.0
Ucrania	46,370	100,411	42,224	-58.0
Colombia	29,596	15,222	41,223	170.8
Suecia	332,904	108,257	37,329	-65.5
México	70,626	47,596	36,267	-23.8
Dinamarca	5,608	9,518	23,300	144.8
Rumania	17,132	11,702	13,570	16.0
Argentina	31,235	2,515	10,398	313.4
Paraguay	3,454	0	4,146	-
Perú	255	20,715	3,720	-82.0
Malta	1,614	368	2,161	487.2
Uruguay	0	1,509	1,823	20.8
Lituania	0	209	952	356.1
India	12,839	37,703	905	-97.6
Luxemburgo	525	1,307	480	-63.3
Chipre	5,347	20,655	382	-98.2
Eslovaquia	0	0	347	-
Latvia	11,528	4,146	286	-93.1
Finlandia	239,198	41,287	153	-99.6
Estonia	530	0	0	-
Brasil	28	4,330	0	-
Bulgaria	0	384	0	-
Kazajstán	8,985	7,452	0	-
Eslovenia	9,316	0	0	-

Fuente: Atlas de comercio mundial editado por *Global Trade Information Services, Inc. (GTI)*. (al 23 de septiembre, 2011).

Los productos procesados de ginseng excluyendo a las raíces, se dividen en productos elaborados en base al ginseng solo (por ej., extracto de ginseng) y aquellos elaborados con una mezcla de ginseng y otros alimentos (por ej., refrigerios, dulces, te, bebidas, etc.). Existen numerosas clases de productos procesados, por lo que los países cuentan con distintos códigos HS, lo que hace difícil medir la cantidad exacta de su comercialización. Aún así, y tomando en consideración las predicciones de la empresa ICON Group International, Inc., respecto a que en el año 2012 la demanda comercial de los productos procesados de ginseng alcanzará los 1,511 millones de dólares americanos (Tabla 5), el volumen comercial de estos productos se estima que será al menos de 3 a 4 veces más grande que el de las raíces de ginseng.

#### **b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional**

En el pasado, cuando el ginseng no se cultivaba, era una planta muy rara que se recolectaba del campo. Por ello, el uso del ginseng era muy limitado, y básicamente para propósitos medicinales, es debido a estas prácticas que algunos países, todavía hoy en día, lo clasifican como un medicamento.

Aún así, desde los inicios del siglo XIX, cuando se inició el cultivo comercial del ginseng, su producción se ha incrementado muy rápidamente. A medida que las distintas gastronomías utilizan al ginseng y se desarrollan nuevos productos, el ginseng es distribuido el mercado internacional, como un ingrediente alimenticio importante o como un alimento procesado.

Sin importar el hecho de que en la mayoría de los países, el ginseng y sus productos son elaborados, distribuidos y consumidos sin restricción, sólo algunos de ellos cuentan con una legislación que lo clasifica como un alimento. Las raíces de ginseng están clasificadas como alimento en: Corea, Hong Kong Región administrativa especial, Japón, EE.UU. y Canadá e Italia, y los productos elaborados con ginseng están clasificados como alimento o suplemento alimenticio en: Corea, Región administrativa especial, Japón, Canadá, Vietnam, Tailandia, Rusia, Italia, China, EE.UU. y Francia. La mayoría de los países restantes no cuenta con una legislación aplicable al ginseng como un alimento, y también muchos de los países cuentan con criterios distintos para clasificar a los mismos productos, lo que conlleva a una multitud de impedimentos comerciales entre los países (Tabla 4).

**Tabla 4. Clasificación de los productos de ginseng en cada país.**

País (Región)	Tipo		Comentarios
	Raíz	Producto procesado	
Corea	Alimento	Alimento	
China	Medicamento	Alimento sano	
(Hong Kong, Región administrativa especial).	Alimento	Alimento	
(Taiwan, provincia de China).	Medicamento	Alimento	Ginseng rojo (raíces de ginseng) 100% extracto/polvo/tableta producto - medicamento. Otros productos: alimento
Japón	Alimento	Alimento	
Vietnam	Medicamento	Alimento	Raíces de ginseng, cápsulas - medicamento. Te de ginseng, bebida de ginseng: alimento.
Estados Unidos de América	Alimento	complemento a la dieta	
Canadá	Alimento	Alimento y alimento saludable natural	
Francia	Medicamento	Complemento alimenticio	Cuando la ingesta diaria de ginsenoside no es menor de 20mg es considerado como un medicamento. Raíces de ginseng, jalea - medicamento. Polvo, extracto, te, jugo y otros: alimentos sanos suplementarios.
Rusia	Medicamento	Medicamento/alimento	Clasificado de acuerdo al contenido de sus ingredientes.
Italia	Alimento	Alimento	El producto es clasificado como un suplemento alimenticio y puede permitirse su importación y/ o exportación general.
Tailandia	Medicamento/alimento		Cuando la dosis diaria es mayor a 2g es considerado como un medicamento; cuando es menor a éste entonces es un alimento.
España			El producto está clasificado como un medicamento, pero también puede venderse como un alimento sano.

Fuente: Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corp.

Más aún, ya que no existen normas nacionales o internacionales para los productos de ginseng como alimentos, entonces muchos productos de baja calidad y elaborados con métodos inapropiados son distribuidos comercialmente al nivel nacional e internacional. Con frecuencia los consumidores se confunden y/o son engañados con productos de imitación elaborados con ingredientes que no pertenecen al género *Panax* y que son distribuidos con el nombre de ginseng. (por ej., El ginseng siberiano *Eleutherococcus senticosus*, el ginseng de Alaska -*Oplopanax horridus*), o el origen de los ingredientes y/o los productos son falsamente etiquetados.

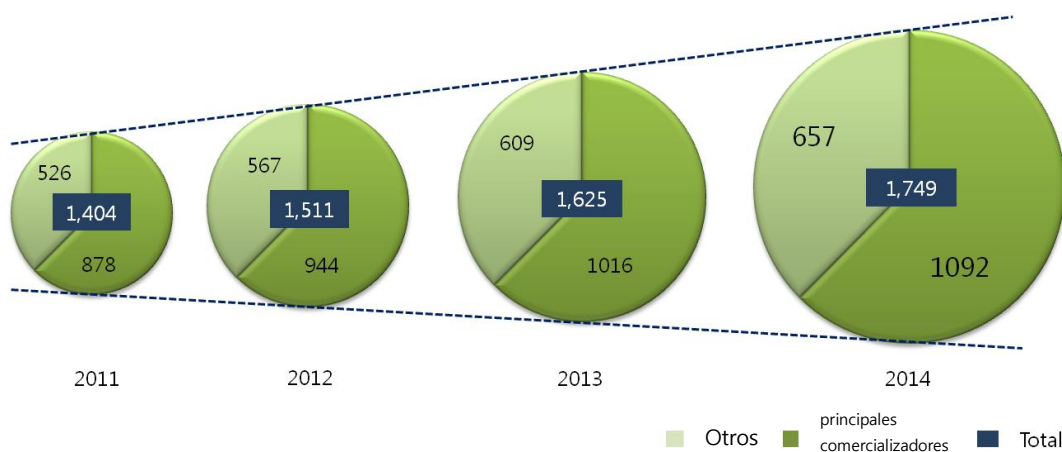
**c) Posibles mercados internacionales o regionales**

Con base en los datos proporcionados por la empresa Global Trade Information Services, Inc. (GTI), la cantidad del comercio de raíces de ginseng ha ido creciendo continuamente entre el 2008 y el 2010. Tomando en consideración dicha tendencia de crecimiento, se espera que en el 2012 el volumen de las raíces de ginseng en el comercio internacional alcance alrededor de 400 millones de dólares americanos.

A diferencia del caso de las raíces de ginseng, el volumen de productos elaborados con ginseng comercializados en cada país, no puede ser totalizado con precisión debido a que el código HS es distinto de un país a otro. De acuerdo a la empresa ICON Group International, Inc., la demanda de productos elaborados con ginseng en el mercado mundial se incrementará gradualmente, de 1,404 millones de dólares americanos en el 2011 a 1,749 millones de dólares americanos en el 2014. Se espera que el volumen comercial para los productos procesados de ginseng se vaya expandiendo en los nuevos mercados de importancia, especialmente en India y algunos países europeos como: Alemania, el Reino Unido y Francia, y en los países de sudamérica y centro américa, como Brasil y México. También se espera que la demanda comercial aumente de manera gradual en otros países. (Tabla 5).

**Tabla 5. Previsión de la demanda comercial para los productos procesados de ginseng (en millones de dólares americanos).**

País	2011	2012	2013	2014
<b>Estados Unidos de América</b>	290.91	308.66	327.48	347.46
<b>China</b>	168.04	186.02	205.93	227.96
<b>Japón</b>	92.13	97.81	103.63	109.79
<b>India</b>	67.98	74.27	81.14	88.64
<b>Alemania</b>	59.80	63.57	67.57	71.83
<b>Reino Unido</b>	50.25	55.28	60.81	66.89
<b>Francia</b>	43.14	45.68	48.38	51.23
<b>Brasil</b>	39.85	42.74	45.84	49.16
<b>Italia</b>	37.62	39.86	42.23	44.74
<b>México</b>	28.72	30.59	32.58	34.70
<b>Otros</b>	525.56	566.52	609.41	656.60
<b>Total</b>	<b>1,404</b>	<b>1,511</b>	<b>1,625</b>	<b>1,749</b>



Fuente: *ICON Group International, Inc.* (citado por *Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corp.*)

Como resultado, los productos de ginseng cuentan con una previsión brillante en el futuro mercado internacional, tomando en cuenta factores como: que la demanda es potencial, el ámbito de aplicación del ginseng se ha incrementado de forma continua y que varios productos son elaborados, consumidos y distribuidos en muchos países.

Región	Productos de ginseng procesados
EE.UU.	 <p data-bbox="384 555 948 584">Goma de mascar (chicle), dulces, bebidas de ginseng</p>
Europa	 <p data-bbox="544 920 1046 949">bolas de ginseng y espirulina, café con ginseng</p>
Asia	 <p data-bbox="368 1518 995 1547">Cereal de ginseng, dulces de ginseng y galletas de ginseng</p> <p data-bbox="304 1816 1166 1845">Dulce de ginseng rojo, sopa de ginseng, bocadillos de ginseng, pudín de ginseng.</p>

Fig. 3. Diversos productos procesados de ginseng de distintos países.

d) Posibilidades de normalización del producto

Ya se ha establecido la norma para los productos a base de ginseng (CODEX STAN 295R-2009) en la región de Asia.

Los productos de ginseng está clasificados en ginseng desecado y extracto de ginseng, dependiendo de su método de elaboración y deberían establecerse los factores de calidad de cada tipo de producto de manera distinta, ya que su composición y contenido varía de acuerdo al proceso de secado o de concentración.

**e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas**

No existe una norma general de producto para los productos en base al ginseng. Por ello, la norma regional para el producto debería ser convertida en una normal internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio de estos productos a través del establecimiento de un criterio internacional de calidad.

Las provisiones específicas en la propuesta actual, especialmente respecto a las provisiones que no se relación con la seguridad; sobre la identidad del producto, composición esencial y factores de calidad; empaque, almacenamiento y etiquetado, no están cubiertos al nivel horizontal por textos del Codex.

**f) Cantidad de productos que necesitarían normas individuales, indicando si se trata de productos crudos, semi-elaborados o elaborados**

Esta propuesta se refiere a los productos de ginseng comercializados entre los distintos países. No se necesita elaborar normas individuales para los distintos tipos de productos, ya que la norma cubrirá al ginseng fresco (crudo), al desecado (semi-procesado o procesado) y al extracto de ginseng (procesado).

**g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental**

*Monografías de la OMS sobre plantas medicinales selectas*, publicado por la OMS para explicar los criterios para el Ginseng Radix. Pero no son criterios para alimentos, sino para medicamentos elaborados a base de plantas. Y la norma del Codex que nos ocupa normaliza a *ginseng* C.A.Meyer y *P. quinquefolius* L. que son usadas como alimentos, mientras que las monografías de la OMS definen solo a *P. ginseng* C.A. Meyer y *P. quinquefolius* L. que son usados como alimentos, mientras que las monografías de la OMS definen solo a *P. ginseng* C.A. Meyer. Lo que implica que es necesario contar con un criterio internacional para los productos de ginseng utilizados como alimentos.

**5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex.**

Esta propuesta cumple con los objetivos: 1.2 de la Parte 2: Revisión y desarrollo de las normas Codex y textos afines para la calidad de los alimentos del Plán estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius, para asegurar que son genéricos en su naturaleza, al mismo tiempo que mantienen su exclusividad, reflejan las variedades locales y se dirigen a las características esenciales para evitar ser excesivamente prescriptivas y no restringir al comercio más de lo necesario.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex.**

Esta propuesta trata sobre la conversión de la Norma regional (CODEX STAN 295R-2009) para los productos en base al ginseng a una norma internacional.

**7. Identificación de disponibilidad de expertos consejeros científicos**

Este proceso no trata asunto de inocuidad; por ello, en este momento no se prevé la solicitud de asesoría científica. Las provisiones de seguridad, por ej., aquellas sobre los aditivos alimenticios y métodos de análisis, específicos para los productos, que no están cubiertos de manera horizontal por texto del Codex, serán desarrollados de acuerdo al patrocinio de los comités de asuntos generales correspondientes (Consulte también la Sección 3).

**8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas para la norma por parte de organismos externos para que pueda planearse.**

No aplica

**9. Calendario propuesta para la realización del nuevo trabajo**

Fecha:	Avances y procedimientos.
2012.	Consideración de la propuesta por el CCPFV.
2013	Revisión crítica por el CCEXEC y aprobación por la Comisión.
2014	Consideración por el CCPFV al trámite 4
2015	Adopción por la Comisión al trámite 5. Se realizarán esfuerzos para la adopción de la Norma en el trámite 5/8 en julio de 2014 en función de los avances en la consideración de la Norma para la 27ª sesión del CCPFV (2014)
2016	Consideración de la Norma al trámite 7.
2017	Adopción por la Comisión al trámite 8 (estándar mundial)

\* Consulte la "Sección 5. (b) (i) Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines.

*"Si la Comisión del Codex Alimentarius aprueba la propuesta, teniendo en cuenta el resultado del examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, la norma regional se somete generalmente al Procedimiento uniforme acelerado en el Trámite 3, para examinarla en el Trámite 4 en la reunión siguiente del comité sobre el producto de que se trate".*