



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

28.ª reunión

Washington D.C., Estados Unidos de América

del 12 al 16 de septiembre de 2016

Anteproyecto de anexo sobre las piñas en conserva

para su inclusión en la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015)

Se invita a los miembros y observadores del Codex que deseen presentar observaciones sobre la presente propuesta a que las formulen de conformidad con el procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (véase el Manual de Procedimiento del Codex), que aparece en el apéndice I, antes del **31 de julio de 2016**.

Se recuerda a los miembros y observadores del Codex que, al presentar sus observaciones, tengan en cuenta las disposiciones específicas para las piñas en conserva que contiene este anexo, mientras que las disposiciones que se aplican en general a frutas en conserva figuran en la *Norma para algunas frutas en conserva*. Por lo tanto, las disposiciones del presente anexo deberían leerse conjuntamente con las disposiciones generales que figuran en el texto principal de CODEX STAN 319-2015.

Se invita a los miembros y observadores del Codex a que presten especial atención a las disposiciones que figuran entre corchetes, para que ayuden al comité a resolver estas cuestiones.

Las observaciones deben dirigirse a los siguientes destinatarios:

Para:

US Codex Office,
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861 South Building,
1400 Independence Ave., S.W.,
Washington, D.C. 20250-3700
Estados Unidos de América
Correo electrónico: uscodex@fsis.usda.gov |

Con copia a:

Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma,
Italia
Correo electrónico: codex@fao.org

Formato para presentar observaciones: Con objeto de facilitar la compilación de las observaciones y de preparar un documento más útil, se solicita a los miembros y observadores que todavía no lo estén haciendo que presenten sus observaciones en el formato señalado en el anexo III de este documento.

ANTECEDENTES

1. En la 27.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (2014), se convino en ampliar el ámbito de aplicación del anexo sobre las piñas en conserva para abarcar tanto las piñas "con corazón" como las piñas "sin corazón" y reconocer el mercado internacional potencial de las piñas "con corazón". El comité observó lo siguiente:

- La inclusión de las piñas con corazón supondría realizar las modificaciones correspondientes en otras secciones del anexo, en particular, en las que se refieren a las formas de presentación y a las tolerancias para los defectos.
- Las disposiciones relativas al peso neto mínimo debían ajustarse para adecuarse a las diferentes formas de presentación según el tamaño del envase utilizado para comercializar las piñas en conserva.
- Era necesario seguir considerando la sección relativa a los aditivos alimentarios en cuanto a la referencia general a la Norma General para los Aditivos Alimentarios y a la inclusión de dos clases funcionales adicionales, a saber, agentes endurecedores y edulcorantes, según fuera pertinente para los productos incluidos en el anexo y la Norma para algunas frutas en conserva.

2. Se estableció un grupo de trabajo que desarrollaría su labor durante la reunión, presidido por la Unión Europea, para analizar las revisiones del anexo. Sin embargo, el comité observó que el grupo de trabajo establecido durante la reunión realizó cambios sustanciales que no sería posible examinar plenamente en la reunión y, por tanto, convino en establecer un grupo de trabajo electrónico presidido por Tailandia y copresidido por la Unión Europea, cuyo único idioma de trabajo sería el inglés, para que examinase el anexo en mayor profundidad a fin de preparar una propuesta revisada para que se la considerase durante la siguiente reunión del CCPFV.
3. Por lo tanto, el comité convino en devolver el anteproyecto de anexo sobre piñas al trámite 2/3 para su examen por parte del grupo de trabajo electrónico, para recabar observaciones y para su consideración en la 28.^a reunión del CCPFV.
4. En el apéndice I se incluye una copia limpia del anteproyecto de anexo sobre piñas en conserva para recabar observaciones. Las modificaciones realizadas al anteproyecto de anexo con las que el grupo de trabajo electrónico se mostró de acuerdo en forma general figuran en el apéndice III, para facilitar su consulta. La lista de participantes del grupo de trabajo electrónico figura en el apéndice III. En el apéndice IV se proporcionan orientaciones para la presentación de observaciones.

APÉNDICE I

ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE LAS PIÑAS EN CONSERVA

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

1. DESCRIPCIÓN**1.1 Definición del producto**

Se entiende por piña en conserva el producto conforme con las características de *Ananas comosus* (L) Merr. (*Ananas sativus* (L) Lindl.) de la que se ha quitado la piel, se les haya o no quitado el corazón.

1.2 Formas de presentación

La piña en conserva puede envasarse en las siguientes formas, se haya o no eliminado el corazón:

1.2.1 Piñas sin corazón

1.2.1.1 Entera: fruta entera cilíndrica de la que se ha quitado el corazón.

1.2.1.2 Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras o anillos: anillos o rodajas circulares uniformemente cortados a través del eje de los cilindros de piña pelados, sin corazón.

1.2.1.3 Mitades de rodajas: mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, uniformemente cortadas.

1.2.1.4 Cuartos de rodajas: cuartos de rodajas de piñas sin corazón, uniformemente cortados.

1.2.1.5 Rodajas fragmentadas: porciones en forma de arco de piñas sin corazón que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma.

1.2.1.6 Lanzas o dedos: piezas largas, delgadas, cortadas radial y longitudinalmente del cilindro de piña privado de corazón, predominantemente de 65 mm. o más largas.

1.2.1.7 Bocaditos: trozos de forma de cuña, razonablemente uniformes, cortados de rodajas o de porciones de fruta, en general de 8 a 13 mm. de grosor.

1.2.1.8 Trozos gruesos: piezas cortas, gruesas, cortadas de lonjas gruesas o de piña pelada privada de corazón y predominantemente de más de 12 mm. de espesor y de anchura y de una longitud menor de 38 mm.

1.2.1.9 Cubos: piezas de forma de cubo, prácticamente uniformes, predominantemente de 14 mm. o menos en las dimensiones del lado más largo.

1.2.1.10 Piezas: formas y tamaños irregulares no identificables en cuanto a la forma de presentación específica y sin incluir la forma de presentación de trozos gruesos o en chips.

1.2.1.11 Chips: formas y tamaños irregulares, pequeños, de piezas de piña análogas a las que quedan después de cortar la piña en cubos, y que pueden incluirse en la forma de presentación aplastada.

1.2.1.12 Aplastada o trozos rizados: piezas de piña finamente cortadas o picadas o ralladas en forma de cubos y que pueden incluir "chips" en la masa aplastada.

1.2.2 Piñas con corazón

1.2.2.1. Rodajas enteras: anillos o rodajas circulares uniformemente cortados a través del eje cilíndrico de la unidad completa.

1.2.2.2 Mitades de rodajas: mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, uniformemente cortadas.

1.2.2.3 Cuartos de rodajas: cuartos de rodajas, uniformemente cortados.

1.2.2.4 Lanzas o dedos: piezas largas, delgadas, cortadas radial y longitudinalmente del cilindro de piña entera, predominantemente de 65 mm. o más largas.

1.3 Tipos de envasado

La piña en conserva puede envasarse en los siguientes tipos de ~~envase~~:

1.3.1 Envasado ordinario: se refiere a todas las formas de presentación, con un medio de cobertura líquido.

1.3.2 Envasado lleno: Formas de presentación bocaditos, cubos o dados, piezas, chips o aplastada, que contengan por lo menos 73% en peso de fruta escurrida.

1.3.3 Envasado compacto: Formas de presentación en chips o aplastada que contenga por lo menos 78% en peso de fruta escurrida.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes facultativos

Espicias y plantas aromáticas, (de conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias), aceites de especias.

2.1.2 Medios de cobertura

Además de lo establecido en la sección 3.1.3 de Codex STAN 319-2015, el zumo (jugo) de piña, natural o clarificado, es el único medio de cobertura líquido utilizado.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1.1 Color

Podrá presentar vetas radiales blancas. La piña en conserva que contenga ingredientes facultativos deberá considerarse de color característico cuando no presente ninguna coloración anormal debida a los ingredientes empleados.

2.2.1.2 Textura

Piñas sin corazón

La piña en conserva deberá tener una textura razonablemente buena, deberá tener una estructura razonablemente compacta y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad. La piña escurrida (en todas las formas de presentación) no podrá contener más de 7%, en peso de materias del corazón¹, para la piña a la que se ha eliminado el corazón. Al determinar el porcentaje de materias del corazón, las zonas constituidas por materias del corazón se cortan para separarlas de la piña y se pesan con relación al ingrediente de fruta escurrida en el recipiente.

Piñas con corazón

La piña en conserva deberá tener una textura razonablemente buena, deberá tener una estructura razonablemente compacta y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad.

2.2.2 Uniformidad de tamaño y forma

Estos requisitos no se aplican a la piña en conserva en las formas de presentación siguientes: entera, rodajas fragmentadas, piezas, chips o aplastadas.

2.2.2.1. Piñas sin corazón

- (a) **Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras o anillos:** el peso de la rodaja mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la rodaja menor.
- (b) **Mitades de rodajas o cuartos de rodajas:** el peso de la unidad mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,75 veces el peso de la menor, excepto en lo que se refiere a una pieza ocasionalmente rota por haberse rajado o de una rodaja ocasionalmente entera, que no se ha cortado por completo.
- (c) **Lanzas o dedos:** el peso de la unidad mayor sin romper contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la unidad menor sin romper.
- (d) **Bocaditos:** no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en bocaditos, cada uno de los cuales deberá pesar menos de tres cuartas partes del peso promedio de los bocaditos sin recortar.
- (e) **Trozos gruesos:** no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen menos de 5 g cada una.
- (f) **Cubos o dados**

[Opción 1

- (a) No más del 10% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en unidades de tamaño tal que pasen a través de un tamiz que tenga aberturas cuadradas de 8 mm.;
- (b) No más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen más de 3 g cada una.

[Opción 2

[No más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en cubos o dados, cada uno de los cuales deberá pesar menos de tres cuartas partes del peso promedio de los cubos o dados.]

¹ Parte central dura y fibrosa de la fruta.

2.2.2.2 Piñas con corazón

- (a) **Rodajas o rodajas enteras:** el peso de la rodaja mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la rodaja menor.
- (b) **Mitades de rodajas o cuartos de rodajas:** el peso de la unidad mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,75 veces el peso de la menor, excepto en lo que se refiere a una pieza ocasionalmente rota por haberse rajado o de una rodaja ocasionalmente entera, que no se ha cortado por completo.
- (c) **Lanzas o dedos:** el peso de la unidad mayor sin romper contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la unidad menor sin romper.

2.2.3 Definición de defectos

- (a) **Macas:** zonas o puntos superficiales cuyo color o textura contrastan notablemente con el tejido normal de la piña o que pueden penetrar en la pulpa. Dichas macas suelen eliminarse en la preparación de piña para usos culinarios y comprenden ojos profundos de la fruta de más de 2 mm, trozos de vaina, manchas pardas, porciones magulladas y otras anomalías.
- (b) **Frutas rotas:** (se considera defecto únicamente en las formas de presentación en rodajas y lanzas). Una unidad se separa en partes definidas; todas aquellas porciones que equivalen al tamaño de una unidad de tamaño completo se consideran como un defecto al aplicar las tolerancias previstas.
- (c) **Recortes excesivos:** (considerados defecto únicamente en las formas de presentación entera, en rodajas, incluidas las rodajas en espiral, mitades de rodaja, cuartos de rodaja y lanzas). Una pieza cortada hasta tal punto que su forma normal y su conformación se destruye y perjudica el aspecto de dicha pieza. Se considerará el recorte "excesivo" si la porción recortada excede de 5% del volumen físico aparente de la pieza perfectamente formada y si dicho recorte destruye la forma circular normal del borde externo o interno de la pieza.
- (d) **Leñosidad:** corazón duro y fibroso.

2.2.4 Tolerancias para los defectos

La piña en conserva no deberá presentar defectos excesivos (estén o no específicamente definidos en esta norma o tal como se toleran en la misma) en la medida que se indica a continuación:

Defectos para las piñas sin corazón

Formas de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas o unidades rotas
Enteras	10% en número de frutas (cilindros) ²	3 macas por unidad (cilindro)
Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras; Medias rodajas; Cuartos de rodaja	1 unidad si hay 10 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 10 pero no más de 27 por envase; o 7,5% en número si hay más de 27 por envase	1 unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase; o 12,5% en número si hay más de 32 por envase
Lanzas	15% en número de todas las unidades	1 unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase; o 12,5% en número si hay más de 32 por envase
Rodajas fragmentadas; bocaditos; trozos gruesos; cubos; piezas	No aplicable	12,5% en número de todas las unidades
Chips; aplastada	No aplicable	No más de 1,5% en peso de la fruta escurrida

² Basado en el valor medio de todos los recipientes de la muestra.

Defectos para las piñas con corazón

Formas de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas	Leñosidad
Rodajas enteras; Medias rodajas; Cuartos de rodaja	1 unidad si hay 10 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 10 pero no más de 27 por envase; o 7,5% en número si hay más de 27 por envase	1 unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase; o 12,5% en número si hay más de 32 por envase	5% en peso
Lanzas	15% en número de todas las unidades	1 unidad si hay 5 o menos por envase; 2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase; 4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase; o 12,5% en número si hay más de 32 por envase	5% en peso

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[Opción 1

Además de lo establecido en las secciones 4.1 y 4.2 de Codex STAN 319-2015, las siguientes clases de aditivos alimentarios están justificadas tecnológicamente y pueden utilizarse en las piñas en conserva.

- 3.1 Los antiespumantes y edulcorantes 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 son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten a este anexo.
- 3.2 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este Anexo cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).]

[Opción 2

3.1 Regulador de la acidez

En las piñas en conserva sólo se permite el uso del siguiente regulador de la acidez.

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF

3.2 Agente antiespumante

En las piñas en conserva sólo se permite el uso del siguiente agente antiespumante.

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
900a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg

3.3 Antioxidante

En las piñas en conserva sólo se permite el uso del siguiente antioxidante.

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
300	Ácido ascórbico, L-	BPF

3.4 Los edulcorantes 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 son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten a este anexo. El uso de edulcorantes debería limitarse a productos de valor energético reducido o sin azúcar añadida.

3.5 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este anexo cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).]

4. PESOS Y MEDIDAS

4.1 Llenado mínimo

En caso de envases flexibles o de plástico rígido, estos deberían llenarse tanto como sea viable comercialmente.

4.2 Peso escurrido mínimo

Tipos de envasado	Formas de presentación	% de peso escurrido mínimo
1. Envase ordinario	1.1 Todas las formas de presentación excepto entera o aplastada o en chips	58%
	1.2 Formas de presentación aplastada o en chips	63%
2. Envase lleno	Formas de presentación en bocaditos, cubos o dados, piezas, chips o aplastadas	73%
3. Envase compacto	Formas de presentación aplastada o en chips	78%

RESUMEN DE LAS MODIFICACIONES INTRODUCIDAS EN EL ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE LAS PIÑAS**(Con fines informativos)**

El anteproyecto de anexo sobre las piñas en conserva se distribuyó por primera vez para recabar observaciones en abril de 2015. El anteproyecto de anexo revisado, en el que figuraba la tabla resumen en la que se explican los cambios realizados y las observaciones recibidas, se distribuyó dos veces para recabar observaciones con fecha límite de 10 de abril de 2016. El proyecto de informe final del grupo de trabajo electrónico, que incluía la propuesta de anteproyecto de anexo revisado, también se distribuyó para recabar observaciones con el 26 de abril de 2016 como fecha límite. Por lo general, no hubo objeciones a las modificaciones realizadas a partir de las observaciones recibidas y de las recomendaciones de la presidencia. Sin embargo, el grupo de trabajo electrónico no logró alcanzar una conclusión en relación con algunas cuestiones, debido a que se recibieron nuevas observaciones cerca del plazo límite establecido para que el grupo de trabajo electrónico presentase su informe final a la Secretaría del Codex, por lo que todas las observaciones figuran resumidas entre corchetes, con objeto de que los países miembros dispongan de más tiempo para examinarlas.

1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:

- Suprimir la nota al pie de página 1 para mantener la coherencia con la sección 2.2.4;

Así, se ha revisado la sección 1, que queda como sigue:

"1.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

(...) piña en conserva (...) se les haya o no quitado el corazón ⁴.

~~⁴Únicamente se refiere a las piñas de corazón no fibroso."~~

1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN:

- [La modificación realizada no altera el sentido de la versión en español.]

"1.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

La piña en conserva puede envasarse en las siguientes formas, se haya o no eliminado el corazón:

1.2.2 Piñas con corazón

- Substituir 1.2.2.1 **Rodajas enteras** por 1.2.2.1 **Rodajas o rodajas enteras** para mantener la coherencia con la subsección 1.2.1.2, en la que las expresiones "rodajas" y "rodajas enteras" se utilizan indistintamente.
- Suprimir la frase "con el corazón intacto" al final de cada una de las subsecciones de 1.2.2.1 a 1.2.2.4 para simplificar la redacción, dado que el título de esta sección ya indica que se trata de "piñas con corazón".

Por tanto, se han revisado las subsecciones de 1.2.2.1 a 1.2.2.3, que quedan como sigue:

"1.2.2.1. Rodajas o rodajas enteras: *anillos o rodajas circulares uniformemente cortados a través del eje cilíndrico de la unidad completa, ~~con el corazón intacto.~~"*

"1.2.2.2 Mitades de rodajas: *mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, uniformemente cortadas, ~~con el corazón intacto.~~"*

"1.2.2.3 Cuartos de rodajas: *cuartos de rodajas, uniformemente cortados, ~~con el corazón intacto.~~"*

1.3 Tipos de envasado:

- Suprimir "Tipos de" en cada frase, de modo que queden como sigue:
"La piña en conserva puede envasarse en los siguientes ~~tipos de~~ envases:"

1.3.1 Envasado ordinario:

- Agregar la frase "se refiere a todas las formas de presentación" para mayor claridad, de modo que quede como sigue:

"1.3.1 **Envasado ordinario:** se refiere a todas las formas de presentación, con un medio de cobertura líquido."

1.3.2 Envasado lleno:

- Sustituir "frutas" por "fruta" [la modificación propuesta no altera el sentido de la versión en español];
- Agregar "bocaditos, cubos o dados, piezas" para reflejar las prácticas comerciales actuales;
- Suprimir la frase "con o sin ingredientes edulcorantes y" ya que los ingredientes edulcorantes se especifican en las Directrices del Codex sobre los líquidos de cobertura para las frutas en conserva (CAC/GL 51-2003), a las que remite la sección 3.1.3 del texto principal de la Norma para algunas frutas en conserva.

Así, se ha revisado la sección 1.3.2, que queda como sigue:

"1.3.2 **Envasado lleno:** Formas de presentación en bocaditos, cubos o dados, piezas, chips o aplastada, ~~con o sin ingredientes edulcorantes~~ y que contengan por lo menos 73% en peso de fruta escurrida."

1.3.3 Envasado compacto

- Sustituir "frutas" por "fruta" [la modificación propuesta no altera el sentido de la versión en español];
- Suprimir la frase "con o sin ingredientes edulcorantes y".

Así, se ha revisado la sección 1.3.3, que queda como sigue:

"1.3.3 **Envasado compacto:** Formas de presentación en chips o aplastada, ~~con o sin ingredientes edulcorantes~~ y que contenga por lo menos 78 por ciento en peso de fruta escurrida."

2.1.2 Medios de cobertura

Agregar una nueva sección, 2.1.2 Medios de cobertura, debido a que Codex STAN 42-1981 permite el uso de zumo (jugo) de piña clarificado como medio de cobertura y para reflejar las prácticas comerciales actuales. Así, se ha agregado la sección 2.1.2 Medios de cobertura, que queda como sigue:

"2.1.2 Medios de cobertura

Además de lo establecido en la sección 3.1.3 de Codex STAN 319-2015, el zumo (jugo) de piña, natural o clarificado, es el único medio de cobertura líquido utilizado."

2.2.1.3 **Textura**

- [La modificación realizada no altera el sentido de la versión en español.]
- Sustituir la subsección 2.2.1.3 por la 2.2.1.2;
- Plantear la disposición sobre la textura para "piñas sin corazón" y "piñas con corazón" en forma separada, para mayor claridad.

Así, se ha modificado la sección 2.2.1.3, que queda como sigue:

"2.2.1.32.2.1.2 Textura

Piñas sin corazón

La piña en conserva deberá tener una textura razonablemente buena, deberá tener una estructura razonablemente compacta y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad. La piña escurrida (en todas las formas de presentación) no podrá contener más de 7%, en peso de materias del corazón,² para la piña a la que se ha eliminado el corazón. Al determinar el porcentaje de materias del corazón, las zonas constituidas por materias del corazón se cortan para separarlas de la piña y se pesan con relación al ingrediente de fruta escurrida en el recipiente.

Piñas con corazón

La piña en conserva deberá tener una textura razonablemente buena, deberá tener una estructura razonablemente compacta y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad.

2.2.2 **Uniformidad de tamaño y forma:**

- Definir por separado las formas de presentación para las piñas sin corazón y las piñas con corazón para mayor claridad, ya que las subsecciones 2.2.2.1 a 2.2.2.6 son adecuadas para las piñas sin corazón, mientras que únicamente las subsecciones 2.2.2.1 a 2.2.2.3 son adecuadas para las piñas con corazón.

Por tanto, se han modificado las subsecciones 2.2.2.1 a 2.2.2.6, que quedan como sigue:

"2.2.2 Uniformidad de tamaño y forma

Estos requisitos no se aplican a la piña en conserva en las formas de presentación siguientes: Entera, rodajas fragmentadas, piezas, chips o aplastadas.

2.2.2.1 Piñas con corazón

a) 2.2.2.1 Rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras o anillos:.....

b) 2.2.2.2 Mitades de rodajas o cuartos de rodajas:

c) 2.2.2.3 Lanzas o dedos:

d) 2.2.2.4 Bocaditos:

e) 2.2.2.5 Trozos gruesos:

f) 2.2.2.6 Cubos o dados:

2.2.2.2 Piñas con corazón

(a) Rodajas o rodajas enteras: el peso de la rodaja mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la rodaja menor.

(b) Mitades de rodajas o cuartos de rodajas: el peso de la unidad mayor contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,75 veces el peso de la menor, excepto en lo que se refiere a una pieza ocasionalmente rota por haberse rajado o de una rodaja ocasionalmente entera, que no se ha cortado por completo.

(c) Lanzas o dedos: el peso de la unidad mayor sin romper contenida en un recipiente no debe ser mayor de 1,4 veces el peso de la unidad menor sin romper.

2.2.3 Definiciones de defectos

- Modificación de tipo gramatical en la subsección a) [la modificación propuesta no altera el sentido de la versión en español];
- Agregar "de más de 2 mm." para aclarar la expresión sobre macas de "ojos profundos de la fruta".

Así, se ha revisado la sección 2.2.3, que queda como sigue:

"a) **Macas:** zonas o puntos superficiales cuyo color o textura contrastan notablemente con el tejido normal de la piña o que pueden penetrar en la pulpa. Dichas macas suelen eliminarse en la preparación de piña para usos culinarios y comprenden ojos profundos de la fruta de más de 2 mm., trozos de vaina, manchas pardas, porciones magulladas y otras anomalías."

2.2.4 Tolerancias para los defectos

- **Cuadro de defectos para las piñas sin corazón:**

Macas o unidades rotas de la forma de presentación en lanzas: Sustituir la frase "igual que para rodajas y mitades de rodaja" por la disposición completa, para mayor claridad, de modo que quede como sigue:

Defectos para las piñas sin corazón

Formas de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas o unidades rotas
Lanzas	15% en número de todas las unidades	Igual que para rodajas y mitades de rodaja <u>1 unidad si hay 5 o menos por envase;</u> <u>2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase;</u> <u>4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase;</u> <u>o</u> <u>12,5% en número si hay más de 32 por envase</u>

- **Cuadro de defectos para las piñas con corazón:**
 - Suprimir las palabras "unidades rotas" en el título de la tercera columna, ya que las unidades rotas de las piñas con corazón son raras en la producción, debido a la textura compacta de las piñas con corazón;
 - En la tercera columna, para la forma de presentación en lanzas, sustituir la frase "igual que para rodajas y mitades de rodaja" por la disposición completa para mayor claridad;
 - Definir el defecto de leñosidad para las lanzas como el 5% "en peso" en vez de "en número de todas las unidades", ya que resulta más práctico.

Así, se ha modificado el cuadro de defectos para las piñas con corazón, que queda como sigue:

Defectos para las piñas con corazón

Formas de presentación	Unidades con recortes excesivos	Macas o unidades rotas	Leñosidad
Lanzas	15% en número de todas las unidades	Igual que para rodajas y mitades de rodaja <u>1 unidad si hay 5 o menos por envase;</u> <u>2 unidades si hay más de 5 pero no más de 10 por envase;</u> <u>4 unidades si hay más de 10 pero no más de 32 por envase;</u> <u>o</u> <u>12,5% en número si hay más de 32 por envase</u>	<u>5% en peso de todas las unidades</u>

4. **PESOS Y MEDIDAS:** Agregar un nuevo párrafo para ofrecer una opción más para envases flexibles y de plástico rígido, como sigue:

"4.1 Llenado mínimo"

En caso de envases flexibles o de plástico rígido, estos deberían llenarse tanto como sea viable comercialmente."

4.1 Peso escurrido mínimo:

- Cambiar el número de esta sección a 4.2 "Peso escurrido mínimo";
- Envase lleno y envase compacto: Suprimir las formas de presentación en el punto 1.1 de la segunda columna, ya que estos requisitos no se aplican a todas las formas de presentación;
- Envase lleno: Modificar las formas de presentación para mantener la coherencia con el cambio propuesto en la sección 1.3.2;
- Envase compacto: Modificar las formas de presentación para mantener la coherencia con la sección 1.3.3;

Así, se ha revisado el cuadro, que queda como sigue:

<i>Tipos de envasado</i>	<i>Formas de presentación</i>	<i>% de peso escurrido mínimo</i>
1. Envase ordinario		
2. Envase lleno	1.1 Todas las formas de presentación excepto entera o aplastada o en chips	58%
	4.2 Formas de presentación en bocaditos, cubos o dados, piezas, chips o aplastada aplastada o en chips.	73%
3. Envase compacto	1.1 Todas las formas de presentación excepto entera, aplastada o en chips.	58%
	4.2 Formas de presentación en chips o aplastada aplastada o en chips.	78%

CUESTIONES QUE DEBEN SER EXAMINADAS MÁS A FONDO

7. El grupo de trabajo electrónico no alcanzó ninguna conclusión respecto a las cuestiones que figuran entre corchetes, que son las siguientes:

7.1 Las dos opciones para la subsección 2.2.2.6 En cubos o dados, a partir de las observaciones recibidas, son las siguientes:

[Opción 1

[2.2.2.6 (f) En cubos o dados

(a) No más del 10% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en unidades de tamaño tal que pasen a través de un tamiz que tenga aberturas cuadradas de 8 mm.;

(b) No más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en piezas que pesen más de 3 g cada una.

[Opción 2

[2.2.2.6 f) En cubos o dados: no más del 15% del peso escurrido de piña contenida en el recipiente podrá consistir en cubos o dados, cada uno de los cuales deberá pesar menos de tres cuartas partes del peso promedio de los cubos o dados.]

7.2 Las dos opciones propuestas sobre aditivos alimentarios, a partir de las observaciones recibidas, son las siguientes:

3. Aditivos alimentarios

Opción 1

Además de lo establecido en las secciones 4.1 y 4.2 de Codex STAN 319-2015, las siguientes clases de aditivos alimentarios están justificadas tecnológicamente y pueden utilizarse en las piñas en conserva.

3 Los agentes antiespumantes [endurecedores y edulcorantes] 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 son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten a este anexo.

(Nota: El siguiente cuadro presenta una lista de agentes antiespumantes a título informativo)

Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima	IDA
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg	0-1,5 mg/kg peso corporal (23.ª reunión del JECFA, 1979)
404	Alginato de calcio	BPF	No se especifica (39.ª reunión del JECFA, 1992)
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	BPF	No limitado (17.ª reunión del JECFA, 1973)
551	Dióxido de silicio, amorfo	BPF	No se especifica (29.ª reunión del JECFA, 1985)

3. Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este anexo cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).]

Opción 2

3.1 Regulador de la acidez

En las piñas en conserva sólo se permite el uso del siguiente regulador de la acidez.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF

3.2 Agente antiespumante

En las piñas en conserva sólo se permite el uso del siguiente agente antiespumante.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
900a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg

3.3 Antioxidante

En las piñas en conserva sólo se permite el uso del siguiente antioxidante.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
300	Ácido ascórbico, L-	BPF

3.4 Los edulcorantes 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 son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten a este anexo. El uso de edulcorantes debería limitarse a productos de valor energético reducido o sin azúcar añadida.

3.5 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este anexo cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).]

RECOMENDACIÓN

Se invita al comité a que examine el anteproyecto de anexo sobre las piñas revisado que se presenta en el apéndice II.

APÉNDICE III**LISTA DE PARTICIPANTES****PRESIDENCIA****D.^a Oratai SILAPANAPORN**

Advisor, National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
TAILANDIA
E-mail: codex@acfs.go.th

UNIÓN EUROPEA**Barbara.MORETTI**

European Commission
DG Health and Food Safety
Unit G6 – Multilateral International Relations
+F101 02/52, Rue Froissart 101, Brussels
E-mail: Barbara.MORETTI@ec.europa.eu

INDONESIA**Mr. Aslam HASAN**

Deputy Director of Beverages and Tobacco
Industry
Directorate of Beverages and Tobacco Industry
Ministry of Industry of the Republic Indonesia
Email: codex_kemenperin@kemenperin.go.id;
aslamhas@yahoo.com;
codex_indonesia@bsn.go.id

Mr. Rifqi ANSARI

Section Head of Business Climate and
Cooperation
Directorate of Beverages and Tobacco Industry
Ministry of Industry of the Republic Indonesia
Email: codex_kemenperin@kemenperin.go.id;
rifqi.ansari@outlook.com;
codex_indonesia@bsn.go.id

KENYA**Mrs. Victoria MUTUNGWA**

Quality Assurance Manager
Email: vmutungwa@freshdelmonte.com

ESPAÑA**M^a Teresa Marín TAPIA**

Head of Area of the Agri-food Laboratory
Ministry of Agriculture, Food and Environment
E-mail: mtmarin@magrama.es

COPRESIDENCIA**Mr. Risto HOLMA**

Administrator Responsible for Codex Issues
European Commission
DG for Health and Food Safety
E-mail: risto.holma@ec.europa.eu

JAPÓN**Toshiya SORIMACHI**

Deputy Director
Horticultural Crop Division, Agricultural
Production Bureau, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries of Japan
E-mail: toshiya_sorimachi@nm.maff.go.jp;
codex_maff@nm.maff.go.jp

MÉXICO**Juan José Linares Martinez**

General Director
General Direction of
Agrofood Standardization
Secretary of Agriculture, Livestock, Rural
Development, Fisheries and Food
Email: juan.linares@sagarpa.gob.mx

Thalia Alvarez Luna

Technical Assessor
General Direction of Agrofood
Standardization
Secretary of Agriculture,
Livestock, Rural Development,
Fisheries and Food
Email: thalia.alvarez@sagarpa.gob.mx

FILIPINAS**Maria Theresa C. CERBOLLES**

Food Drug Regulation Officer III/
Chairperson,
NCO-Sub-Committee on Processed Fruits
and Vegetables
Food and Drug Administration,
Department of Health,
Republic of the Philippines
E-mail: tessacodex@yahoo.com

VIETNAM**Mrs. Nguyen Thi Minh Ha**

Deputy Head
Vietnam Codex Office-Vietnam Food
Administration
Email: nguyen_thi_minh_ha@yahoo.com;
codexvn@vfa.gov.vn

Mrs. Le Huynh Huong

JSC export vegetable 1 Ha Noi
Email: quynhhuong2705@gmail.com

TAILANDIA**Ms. Usa BUMRUNGBHUET**

Director,
Office of Standard Development,
National Bureau of Agricultural Commodity
and Food Standards
E-mail: codex@acfs.go.th

Ms. Jiraporn BANCHUEN

Advisor, National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
Email: jiraporn@acfs.go.th

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT
JUICE PRODUCERS (IFU)****Dr. Hany FARAG**

Vice Chairman,
Commission for Legislation
Email: hany.farag@doleintl.com

DIRECTRICES GENERALES PARA BRINDAR COMENTARIOS

Con el fin de facilitar la recopilación y preparar un documento de comentarios más útiles, se le solicita a Miembros y Observadores, que aún no lo hayan hecho, que brinden sus comentarios bajo los siguientes títulos:

- (i) Comentarios Generales
- (ii) Comentarios Específicos

Los Comentarios específicos deben incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento al que los comentarios se refieren.

Cuando se proponen cambios a párrafos específicos, se ruega a los Miembros y Observadores a brindar su propuesta de enmiendas acompañada de la justificación correspondiente. Los nuevos textos deberán presentarse en letra **subrayada /negrita** y el texto anulado en letra ~~tachada~~.

Con el fin de facilitar el trabajo de las Secretarías al compilar comentarios, se solicita a los Miembros y Observadores a abstenerse de utilizar texto en color/sombreado, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y a abstenerse de usar el modo de Control de Cambios, ya que podría perderse cuando se copian/pegan los comentarios en un documento consolidado.

Con el fin de reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita a los Miembros y Observadores a no reproducir el documento completo, sino sólo aquellas partes de los textos para los que se proponen cambios y/o modificaciones.