



**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**

Observaciones sobre el

ANTEPROYECTO DE ANEXO PARA LAS PIÑAS EN CONSERVA

Observaciones remitidas por:

**Colombia, Ecuador, la Unión Europea, Ghana, la República Islámica del Irán, Kenya, Filipinas,
Tailandia y los Estados Unidos de América**

COLOMBIA

2.2.2 Uniformidad de tamaño y forma ...

2.2.2.1. Piñas sin corazón ...

(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.]**~~

Al respecto, el comité considera mantenernos con la posición 1, somos un país importador de esta clase de productos; la opción 1 viene de la norma vigente del año 1981, y bajo este parámetro se ha venido importando, no tendríamos un sustento para apoyar la nueva propuesta (que es la opción 2).

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 (pasteurizadas), 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.**

| <u>N.º SIN</u> | <u>Nombre del aditivo alimentario</u> | <u>Dosis máxima</u> |
|----------------|---------------------------------------|---------------------|
| 330 | Ácido cítrico | BPF |

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

| <u>N.º SIN</u> | <u>Nombre del aditivo alimentario</u> | <u>Dosis máxima</u> |
|----------------|---------------------------------------|---------------------|
| 900a | Dimetilpolisiloxano | 10 mg/kg |

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

| <u>N.º SIN</u> | <u>Nombre del aditivo alimentario</u> | <u>Dosis máxima</u> |
|----------------|---------------------------------------|---------------------|
| 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).

Consideramos que está más completa la opción 2 (incluye los aditivos que se listan en la Norma vigente, además de antioxidante, edulcorantes y aromatizantes, lo anterior siguiendo las directrices de la Norma del Codex para aditivos alimentarios para esta clase de productos).

ECUADOR**1. NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA (CODEX STAN 145-1985)**

Ecuador agradece a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius por la oportunidad emitir observaciones acerca de aditivos Alimentarios en la Norma para Castañas en conserva y el puré de castañas en conserva:

Justificación:

En Ecuador no se cuenta con la cultura de consumo de castañas y sus derivados; no existen plantas procesadoras de alimentos que se dediquen a la producción de conservas o puré de las mismas; sólo se cuenta con dos partidas arancelarias para castañas con cáscara o sin cáscara (producto fresco).

TABLA Nº 1. PARTIDAS ARANCELARIAS PARA CASTAÑAS (ECUADOR)

| PARTIDA ARANCELARIA | |
|---------------------------------|-------------------|
| Castañas (Castanea spp): | |
| 0802.41.00 | Con cáscara 25 Kg |
| 0802.42.00 | Sin cáscara 25 Kg |

Fuente: Servicio Nacional de Aduana del Ecuador

Observaciones

- 1.1. No se emite criterio exacto para sugerir aditivos alimentarios que actúen como agente endurecedor para castañas en conserva y puré de castañas.
- 1.2. Se sugiere que, de aprobarse el uso de Alginato Propilenglicol y el Sulfato de Aluminio y Amonio como aditivos para frutas y hortalizas encurtidas, los mismos sean incluidos en el listado de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192).

2. “NORMA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (CODEX STAN 260-2007)

Ecuador agradece a Japón y a la Unión Europea la oportunidad de emitir sus comentarios, respecto a la posibilidad de incluir el sulfato de aluminio y amonio como agente de retención del color y el alginato de propilenglicol como estabilizador en la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas*; y al respecto tiene las siguientes observaciones:

Justificación:

La norma Europea REGLAMENTO (UE) No 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, que establece la lista de la Unión Europea acerca de aditivos alimentarios autorizados para su uso y condiciones de uso en alimentos. Se realiza mención al Alginato de Propilenglicol y al Sulfato de Aluminio y Magnesio.

El Alginato de Propilenglicol se encuentra como aditivo para preparados de frutas y hortalizas, excepto compota, donde se dispone una dosis máxima de 5000 mg/Kg. No se especifica el uso de este aditivo para frutas y hortalizas encurtidas.

El Sulfato de Aluminio y Amonio tiene su uso en frutas y hortalizas confitadas, escarchadas, o glaseadas con una dosis máxima de 500 mg/kg, para este aditivo tampoco se especifica el uso en frutas y hortalizas encurtidas.

Observaciones:

- 2.1. Ecuador apoya el uso de estos aditivos siempre y cuando se justifique científicamente con análisis y sustentos técnicos el uso y sus efectos en las frutas y hortalizas encurtidas.
- 2.2. La inclusión de Alginato Propilenglicol y el Sulfato de Aluminio y Amonio como aditivos para frutas y hortalizas encurtidas se justifique científicamente con análisis y sustentos técnicos del uso y sus efectos en las frutas y hortalizas encurtidas.

3. ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE PIÑAS ENLATADAS (PARA SU INCLUSIÓN EN LA NORMA PARA LAS PIÑAS EN CONSERVA CODEX STAN 319 A 2.015) (CX / PFV 16/28/3)

Ecuador agradece a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius por la oportunidad emitir observaciones acerca del Anteproyecto de anexo sobre piñas enlatadas.

Justificación:

La disponibilidad de la piña en Ecuador se da durante todo el año. La variedad de exportación cultivada es MD-2 más conocida como Golden Sweet o súper dulce. Las plantaciones más importantes de piña en el país poseen certificaciones internacionales como es la certificación GLOBAL G.A.P. La fruta generalmente es destinada al corte así como a la industria de enlatados.

La calidad y tamaño de la piña dependerán de su uso final; la piña que se vende entera en supermercados tiene mayores requisitos en cuanto a su apariencia física, mientras que en el caso de procesadores, tienen sus lineamientos establecidos para esta fruta.

Ecuador viene produciendo conservas de piña en diversas formas, bajo exigencias de los mercados nacionales e internacionales.

Observaciones específicas:

- 3.1. Bocadoitos, según la definición establecida en el mismo Anexo.
- 3.2. Se sugiere que para la forma de las piñas sin corazón en cubos se considera elegir la Opción 1 para el proyecto del anexo, puesto que es más específico en la cantidad de defectos que debe de tener una conserva de piña con forma de cubos o dados.
- 3.3. Se sugiere que en el numeral 3 de aditivos alimentarios, la primera opción se acogería, puesto que se rige bajo los lineamientos establecidos en Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192).

UNIÓN EUROPEA

Sección 2.1.1 Ingredientes facultativos

Para mantener la coherencia con la terminología del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias, esta sección debería decir:

"Especias y ~~plantas aromáticas~~ **hierbas culinarias** (de acuerdo con las normas pertinentes del Codex sobre especias y hierbas culinarias), aceites de especias.

Sección 3 Aditivos alimentarios

De las dos opciones señaladas en el documento CX/PFV 16/28/3, la UE y sus EEMM respaldan la Opción 2, ya que esta opción es la que mejor refleja la necesidad tecnológica del uso de aditivos alimentarios en las piñas en conserva.

La UE y sus EEMM toman nota de que se proponen enmiendas sustanciales a la sección sobre aditivos alimentarios del Anexo para las piñas en conserva. Actualmente, CODEX STAN 42-1981 indica solo dos aditivos alimentarios (a saber, el ácido cítrico, que se utiliza como un regulador de la acidez, y el dimetilpolisiloxano, que se utiliza como un agente antiespumante). Cabe señalar que la norma está en vigor desde 1981 sin que haya sido necesario revisar la sección de aditivos alimentarios, lo que indica que las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios mencionados eran satisfactorias para los productos en cuestión. La propuesta de hacer referencia a la categoría 04.1.2.4 de la NGAA podría ampliar significativamente el uso de aditivos alimentarios al permitir todos los aditivos alimentarios comprendidos en las mencionadas clases funcionales contempladas en la categoría 04.1.2.4 o en el cuadro 3 de la NGAA.

Según tienen entendido la UE y sus EEMM, el único agente antiespumante necesario en los productos en conserva es el dimetilpolisiloxano, por lo que, en nuestra opinión, resulta satisfactoria la situación actual, en la que en la norma se menciona únicamente este aditivo, y no parece estar justificado tecnológicamente hacer referencia también a otros agentes antiespumantes.

Con respecto a los edulcorantes, la norma actual no permite los edulcorantes (aditivos alimentarios). Sin embargo, la norma hace referencia al uso de edulcorantes nutritivos (ingredientes de alimentos) como la sacarosa, el azúcar invertido, la dextrosa, el jarabe de glucosa seco y el jarabe de glucosa. Para justificar el uso de edulcorantes como aditivos alimentarios es necesario que su uso presente alguna ventaja con respecto a los edulcorantes nutritivos. Por lo tanto, la UE y sus EEMM pueden únicamente respaldar la referencia a los edulcorantes (aditivos alimentarios) si el texto de la sección 3 limita su uso a los productos de valor energético reducido o sin azúcar añadida.

GHANA

Anteproyecto de anexo sobre las piñas en conserva para su inclusión en la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015)

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

Sección 2.2.2.1 f) Cubos o dados

Ghana da las gracias a Tailandia y a la Unión Europea por dirigir el trabajo del Anteproyecto de anexo sobre las piñas en conserva. En relación a los requisitos relativos a la uniformidad de tamaño y de forma de las piñas sin corazón en cubos o dados, Ghana respalda la opción 1, a saber:

- 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.

Justificación: La opción 1 proporciona criterios de medición definidos para la cantidad de piña sin corazón en cubos o dados que debe medirse. Además, el requisito de peso del 15% ya se contempla en la opción 1.

Secciones 3.1 a 3.5 Aditivos alimentarios

Ghana respalda la opción 2.

Justificación: La opción 2 es más concreta y específica en lo que se refiere a los aditivos alimentarios que se deben utilizar para el producto.

Sección 4 Pesos y medidas

Ghana respalda las especificaciones relativas al llenado mínimo y al peso escurrido mínimo.

Justificación: Estas especificaciones ya existen en la norma principal, es decir, CODEX STAN 319-2015 Norma para algunas frutas en conserva.

IRÁN

- Las definiciones 1.2.1.10 y 1.2.1.1 no están claramente diferenciadas en cuanto a la forma de presentación.
- En cuanto al punto 2.2.2.1 f), la opción aceptable es la 1.
- En cuanto al punto 2.2.4 (sobre rodajas o rodajas en espiral o rodajas enteras; medias rodajas; cuartos de rodaja) el criterio para evaluar este factor debe expresarse en forma de unidad o porcentaje.
- Para una mayor transparencia, los aditivos alimentarios deben incluirse en esta norma y, para el punto 3.2, la opción aceptable es la 2.
- En el punto 3.5 cabe señalar que deben tenerse en cuenta los aromatizantes naturales (no sintéticos).
- En cuanto al envasado, el punto 1.3 debe aclararse para las etiquetas destinadas al uso de los consumidores.
- Con respecto a la microbiología, deben identificarse la acidez y el pH.
- Los metales pesados (Pb, Sn, ...) deben incluirse en esta norma o se debe remitir a una norma fuente.
- En las piñas en conserva, debería escribirse en la etiqueta que, después de abierto el envase, los restos deben conservarse en envases de vidrio en el refrigerador.

KENYA**2.2.2.1 Piñas sin corazón****(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.]

OBSERVACIÓN

Acceptamos y preferimos la opción 1 (a y b) para las piñas en cubos o dados por su simplicidad y porque facilita las prácticas leales en el comercio de alimentos. Por tanto, proponemos suprimir los corchetes de apertura y cierre.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**OBSERVACIÓN**

Kenya no utiliza aditivos alimentarios en la piña elaborada en conserva. Sin embargo, con objeto de alcanzar una solución de compromiso, preferiríamos la "opción 2", en la que se menciona al ácido cítrico como regulador de la acidez, el dimetilpolisiloxano como agente antiespumante y el ácido ascórbico, L-.

JUSTIFICACIÓN:

Con objeto de asegurar la inocuidad y la rastreabilidad.

FILIPINAS**OBSERVACIONES ESPECÍFICAS:**

1. Sección 2.2.2 sobre la Uniformidad de tamaño y forma de las piñas sin corazón en cubos o dados:

Filipinas respalda la opción 1 de esta sección, cuyo texto es el siguiente:

"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; y

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."

Justificación:

Esta es la práctica actual que se aplica en la industria de las piñas en conserva para mantener la calidad de las piñas envasadas en cubos.

2. Sección 3 Aditivos alimentarios:

Filipinas respalda la opción 2 de esta sección, cuyo texto es el siguiente:

"3.1. Regulador de la acidez

En las piñas en conserva solo 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 deberán cumplir con las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008)."

Justificación:

Estos son el único regulador de la acidez, agente antiespumante y antioxidante, y sus respectivas dosis máximas, que actualmente se utilizan en la industria de las piñas en conserva.

TAILANDIA

Nos complace formular las observaciones siguientes:

Observaciones generales

Estamos de acuerdo con las modificaciones introducidas al anteproyecto de anexo que se acordaron de forma general en el GTe.

Observaciones específicas**Sección 2.2.2.1 Piñas sin corazón, f) Cubos o dados**

Desearíamos reiterar nuestras observaciones precedentes en relación a que se han exportado cubos o dados de menor tamaño (es decir, inferiores a 8 mm.) según las necesidades comerciales, y que la norma debería reflejar las prácticas comerciales actuales. Por tanto, respaldamos la opción 2. El párrafo debería decir lo siguiente:

"f) 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."

Sección 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Regulador de la acidez

Somos de la opinión de que los reguladores de la acidez deberían utilizarse de acuerdo con los cuadros 1, 2 y 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4, como se especifica en la sección 4.2 de la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015).

Agente antiespumante

No tenemos objeción alguna a que se permita únicamente el dimetilpolisiloxano (N.º SIN 900a) como agente antiespumante.

Antioxidante

Respaldamos que se incluya la clase funcional de los antioxidantes, debido a que el uso de antioxidantes está técnicamente justificado para productos en envase flexible. Por tanto, deberían permitirse los antioxidantes de acuerdo con los cuadros 1, 2 y 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4.

Edulcorantes

Teniendo en cuenta que algunos grupos específicos de consumidores requieren que se utilicen edulcorantes, estamos de acuerdo en que se mantengan. Sin embargo, algunos edulcorantes deben utilizarse en combinación con el azúcar para que los consumidores encuentren aceptable su sabor.

Por tanto, preferimos la opción 1, con una enmienda menor relativa a los antiespumantes y con la inclusión de los antioxidantes, como sigue:

"3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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 ~~agentes antiespumantes-antioxidantes~~ [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.

3.2. Agente antiespumante

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

| <u>Nº SIN</u> | <u>Nombre del aditivo alimentario</u> | <u>Dosis máxima</u> |
|---------------|---------------------------------------|---------------------|
| <u>900a</u> | <u>Dimetilpolisiloxano</u> | <u>10 mg/kg</u> |

3.3 ~~2~~ Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este anexo cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008)."

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos de América agradece la oportunidad de formular las siguientes observaciones sobre el Anteproyecto de anexo sobre las piñas en conserva (para su inclusión en la Norma para algunas frutas en conserva (CODEX STAN 319-2015).

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

Cuestión y justificación: El texto no hace ninguna mención a las "piñas" como composición esencial, al contrario de lo que ocurre en todas las demás normas del CCPFV. Por tanto, Estados Unidos de América recomienda se añada el siguiente texto en la sección 2.1 Composición:

Piñas como se definen en la sección 1.

2.1.2 Medios de cobertura

Cuestión y justificación: En este caso, no resulta adecuado combinar las secciones 2.1.1.1 y 2.1.1.1.2 de CODEX STAN 42–1981. Del uso de la expresión "único medio de cobertura" se deduce que el único medio de cobertura permitido es "el zumo (jugo) de piña, natural o clarificado", lo que no incluye la mezcla de agua y zumo. Por tanto, Estados Unidos de América recomienda que se mantengan los textos originales de la norma existente (CODEX STAN 42–1981).

Cuestión y justificación: Las referencias del anexo a la sección 3.1.3 Líquidos de cobertura de CODEX STAN 319–2015 - Norma para algunas frutas en conserva, remiten únicamente a las Directrices del Codex para los líquidos de cobertura para las frutas en conserva (CAC/GL 51–2003), por lo que resulta engorroso para los usuarios encontrar la información adecuada, debido a que deben hallar, en primer lugar, las disposiciones generales de la norma y después buscar las Directrices del Codex para los líquidos de cobertura para las frutas en conserva. Para evitar que así sea, Estados Unidos de América recomienda añadir una nota al pie de página en la que se citen las Directrices del Codex para los líquidos de cobertura para las frutas en conserva (CAC/GL 51–2003).

2.2 Criterios de calidad

2.2.1.1 Color

Cuestión y justificación: Las variedades de piña presentan diferente color, desde el blanco hasta el amarillo dorado, de modo que las vetas radiales blancas resultan más visibles en las variedades de color amarillo dorado. El texto debería reflejar estas variaciones de color y contemplar las vetas blancas únicamente en las variedades de piña en las que sean visibles. Se propone la siguiente primera frase:

Las variedades de piña de color diferente al blanco podrán presentar vetas radiales blancas.

2.2.2.1 Piñas sin corazón, f) Cubos o dados, opción 1.

Cuestión y justificación: Estados Unidos de América prefiere la opción 1, debido a que refleja las prácticas establecidas en el sector y permite una mayor flexibilidad para la clasificación por tamaño, tanto por peso como por diámetro.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS - Opción 1

Cuestión y justificación: Estados Unidos de América prefiere la opción 1 (hacer referencia a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios), por los motivos siguientes:

- Las innovaciones tecnológicas afectan al uso de aditivos alimentarios. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) es el comité que evalúa los aditivos alimentarios. Cuando el CCFA enmienda la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, estas modificaciones se reflejan automáticamente en las normas de productos, cuando en ellas se hace referencia a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.
- Hacer referencia a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios contempla la posibilidad de innovaciones en el sector de las piñas en conserva. Cuando se aplican aditivos alimentarios nuevos o se desarrollan innovaciones tecnológicas, no se procura ni se requiere la aprobación del CCPFV, sino que se le notifica únicamente una vez que el nuevo aditivo alimentario ha sido ratificado por el CCFA.
- Actualmente el sector de las piñas en conserva puede elegir los aditivos alimentarios que utiliza, en función de i) las preferencias del mercado, ii) las formas de presentación del producto y iii) los métodos de presentación o envasado (por ejemplo, bolsas transparentes o tarros, en lugar de latas).
- La norma del Codex debería reflejar las prácticas comerciales y de elaboración actuales en todos los países miembros y no debería imponer restricciones injustificadas al comercio.