

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

CL 2018/22-PFV  
Marzo de 2018

**A:** Puntos de contacto del Codex  
Puntos de contacto de organizaciones internacionales  
con condición de observadoras en el Codex

**DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

**ASUNTO:** **SOLICITUD DE OBSERVACIONES SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE  
PRIORIDADES PARA EL TRABAJO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y  
HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)**

**PLAZO:** 10 de abril de 2018

**OBSERVACIONES:** Véase la solicitud de observaciones

## **I. Asuntos derivados de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC): Frutas y hortalizas elaboradas**

1. En su 28.<sup>a</sup> reunión (2016), el CCPFV acordó que la Secretaría del Codex emitiría una carta circular<sup>1</sup> (CL) para recabar observaciones sobre la revisión de las 18 normas restantes del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas, así como sobre nuevas propuestas para el trabajo del Comité. Los miembros del Codex que desearan proponer nuevos trabajos presentarían documentos de proyectos al Comité Ejecutivo (CCEXEC) con miras a su examen crítico.<sup>2</sup>
2. El CCEXEC, en su 73.<sup>a</sup> reunión (2017), fue informado de que se habían presentado nueve propuestas de nuevos trabajos en respuesta a la carta circular CL 2017/07-PFV y señaló que los documentos de proyecto estaban completos y cumplían los criterios de examen crítico.<sup>3</sup>
3. La CAC, en su 40.<sup>o</sup> período de sesiones (2017), señaló que, de las nueve propuestas de nuevos trabajos<sup>4</sup>, el trabajo sobre el chile seco sería examinado por el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) siguiendo la recomendación formulada por el CCPFV en su 27.<sup>a</sup> reunión, y el trabajo sobre el caqui seco podría asumirse en el contexto del trabajo sobre frutas secas. En consecuencia, el número de propuestas de nuevos trabajos se redujo a siete. La Comisión recordó que el CCEXEC, en su 73.<sup>a</sup> reunión, había señalado que los documentos de proyecto estaban completos y cumplían los criterios para el examen crítico y, por lo tanto, aprobó las siete propuestas como nuevos trabajos para el CCPFV.
4. La Comisión examinó los posibles mecanismos para abordar los nuevos trabajos y los trabajos pendientes sobre el examen de las normas vigentes y convino en que el CCPFV trabajaría por correspondencia hasta el 41.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión (2018) a los siguientes efectos: i) establecer prioridades para su labor en relación con las propuestas de nuevos trabajos y los trabajos pendientes sobre el examen de las normas vigentes; ii) preparar un plan de trabajo para abordar su labor general; y iii) preparar recomendaciones para el 41.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión sobre la creación de grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) con el fin de llevar a cabo la labor de establecimiento de normas, según las prioridades determinadas en el plan de trabajo, con el objetivo de que fueran examinadas por una reunión presencial del CCPFV que se celebraría en 2019.

<sup>1</sup> [CL 2017/07-PFV](#)

<sup>2</sup> [REP17/PFV](#), párrs. 24-26, 42-43, 51, 66, 69, 81-84

<sup>3</sup> [REP17/EXEC2](#), párrs. 45-54

<sup>4</sup> [CX/CAC 17/40/8 Add1](#)

5. La Comisión señaló que el proceso mencionado ayudaría al CCPFV a gestionar su labor general y a facilitar los progresos en el examen de normas en su reunión presencial. Además, la Comisión observó que ese enfoque garantizaría la transparencia y el carácter inclusivo del proceso de adopción de decisiones.<sup>5</sup>
6. El CCPFV trabajará por correspondencia a través de una plataforma en línea ubicada en el sitio Web del Codex.<sup>6</sup>

## **II. Asuntos derivados de los Comités del Codex: Aditivos alimentarios y métodos de análisis**

7. El Comité debería abordar los asuntos relacionados con los aditivos alimentarios y los métodos de análisis derivados del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).

### **Aditivos alimentarios**

8. El CCFA, en su 49.<sup>a</sup> reunión<sup>7</sup> (2017), tomó nota de varias respuestas formuladas por el CCPFV en su 28.<sup>a</sup> reunión<sup>8</sup> que no habían sido concluyentes y necesitaban más aclaración. El CCFA acordó solicitar al CCPFV que proporcionara respuestas más concluyentes sobre la justificación tecnológica del uso de varias clases funcionales y aditivos alimentarios en algunas frutas y hortalizas elaboradas.

### **Métodos de análisis**

9. El CCMAS, en su 38.<sup>a</sup> reunión<sup>9</sup> (2017), examinó la ratificación de métodos de análisis y planes de muestreo en las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas presentados por el CCPFV en su 28.<sup>a</sup> reunión. El Comité señaló que el método para la determinación de los ácidos grasos libres para patatas (papas) fritas congeladas rápidamente era para grasas y aceites y no para alimentos, y que era necesario un método para la extracción de grasas antes de utilizar el método sugerido. Por consiguiente, el CCMAS acordó solicitar al CCPFV que recomendara un método para la extracción de grasas.

## **III. Trabajo en curso del CCPFV**

10. A continuación figura el trabajo actual del CCPFV:
  - Nuevo trabajo aprobado sobre normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas.
  - Trabajo pendiente sobre la revisión de normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas.
  - Asuntos sobre aditivos alimentarios y métodos de análisis derivados del CCFA y el CCMAS.

### **Nuevo trabajo aprobado**

11. La CAC, en su 40.<sup>o</sup> período de sesiones, aprobó siete nuevos trabajos para el Comité, dos de los cuales consisten en la revisión y la agrupación de normas vigentes para frutas y hortalizas elaboradas, a saber, la salsa picante de mango, las ensaladas de frutas en conserva y las frutas desecadas. Los otros nuevos trabajos consisten en la elaboración de nuevas normas (p.ej., la conversión de normas regionales en normas mundiales o la elaboración de nuevas normas mundiales) (Cuadro 1).

### **Trabajo pendiente sobre la revisión de normas vigentes**

12. El Comité tiene trabajo pendiente relativo a la revisión del resto de las normas para las frutas y hortalizas elaboradas con el fin de establecer si son pertinentes para garantizar prácticas comerciales equitativas y, por lo tanto, deberían conservarse, y, en tal caso, si deberían revisarse y, cuando sea posible y oportuno, considerar la posibilidad de agruparlas en normas más horizontales (Cuadro 2).

### **Asuntos relacionados con aditivos alimentarios y métodos de análisis**

13. Las cuestiones remitidas por la Comisión o por sus órganos auxiliares son un tema permanente del programa de los comités del Codex, cuya acción se requiere en relación con asuntos de su competencia para que ofrezcan sus comentarios sobre cuestiones planteadas por la CAC o sus órganos auxiliares.

<sup>5</sup> [REP17/CAC](#), párrs. 87-96, Apéndice VI

<sup>6</sup> <http://forum.codex-alimentarius.net/index.php>; [CCPFV ONLINE FORUM INVITATION sREV.pdf](#)

<sup>7</sup> [REP17/FA](#), párrs. 9-14

<sup>8</sup> [REP17/PFV](#), párrs. 44-84, Apéndice V

<sup>9</sup> [REP17/MAS](#), párrs. 12-13

14. Por lo tanto, las cuestiones remitidas por el CCFA y el CCMAS al CCPFV no están sujetas al establecimiento de prioridades, como ocurre en el caso de los trabajos de revisión pendientes y del nuevo trabajo aprobado. Sin embargo, el CCPFV debería tener presentes estas cuestiones a la hora de preparar el plan de trabajo como parte de su labor general y a fin de contar con un programa manejable para una reunión presencial (Cuadro 3).

**Trabajo en curso del CCPFV<sup>10</sup>**  
**(Los números no indican el orden de prioridad)**  
**Cuadro 1 – Nuevo trabajo aprobado por la CAC en su 40.º período de sesiones**

|   |  |
|---|--|
| 1. <b>Anacardos</b>                       | <i>Nueva norma individual</i>  |
| 2. <b>Salsa de ají (chiles)</b>           | <i>Conversión de la norma regional elaborada por el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) en una norma mundial – Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011)</i>  |
| 3. <b>Salsa picante de mango</b>          | <i>Revisión de la Norma para la salsa picante de mango (CXS 160-1987)</i>  |
| 4. <b>Batatas desecadas</b>               | <i>Nueva norma individual</i>  |
| 5. <b>Gochujang</b>                       | <i>Conversión de la norma regional elaborada por el CCASIA en una norma mundial - Norma regional para el gochujang (CXS 294R-2009)</i>   |
| 6. <b>Frutas desecadas</b>                | <i>Nueva norma general.<br/>Esta norma abarcará la revisión de la Norma para las uvas pasas (CXS 67-1981), Norma para los albaricoques secos (CXS 130-1981), Norma para los dátiles (CXS 143-1985) y la nueva propuesta para una Norma para el caqui seco)</i> |
| 7. <b>Ensaladas de frutas en conserva</b> | <i>Revisión de la Norma para cóctel de frutas en conserva (CXS 78-1981) y la Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva (CXS 99-1981)</i>   |

**Cuadro 2. Trabajo pendiente sobre la revisión de normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas y ejemplos de posibles fusiones de normas**

|  |  |
|--|--|
| <b>Frutas en conserva</b>  |  |
| 1. Frambuesas en conserva (CXS 60-1981)                                  | <i>Frutas de bayas en conserva</i>                                   |
| 2. Fresas en conserva (CXS 62-1981)                                      |  |
| <b>Frutas congeladas rápidamente</b>                                     |  |
| 3. Fresas (CXS 52-1981)  | <i>Frutas congeladas rápidamente</i>                                 |
| 4. Frambuesas (CXS 69-1981)  |  |
| 5. Arándanos (CXS 76-1981)   |  |
| 6. Arándanos americanos (CXS 103-1981)                                   |  |
| 7. Melocotones (duraznos) (CXS 75-1981)                                  |  |
| <b>Frutas y hortalizas variadas elaboradas</b>                           |  |
| 8. Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) (CXS 115-1981)              | <i>Inclusión en la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas</i> |
| 9. Castañas en conserva y el puré de castañas en conserva (CXS 145-1985) |  |

<sup>10</sup> Las normas del Codex pueden descargarse en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/es/>.

Las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas pueden consultarse también en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee-detail/es/?committee=CCPFV>

|  |
|--|
| 10. Hongos comestibles y sus productos (CXS 38-1981)     |
| <b>Productos secos/deshidratados (Frutas/Hortalizas)</b> |
| 11. Hongos comestibles desecados (CXS 39-1981)           |
| 12. Pistachos con cáscara (CXS 131-1981)                 |

**Cuadro 3 – Asuntos relacionados con aditivos alimentarios y métodos de análisis**

|   |  |
|---|--|
| <p>1. <b>Aditivos alimentarios (CCFA)</b></p> | <p>Suministrar información para el uso de clases funcionales y aditivos alimentarios en las siguientes frutas y hortalizas elaboradas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “emulsionantes, estabilizadores, espesantes” y goma xantán (SIN 415) en la categoría de alimentos (CA) 14.1.2 “Zumos (jugos) de frutas y hortalizas” y la CA 14.1.3 “Néctares de frutas y hortalizas”;</li> <li>• reguladores de la acidez y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la CA 04.1.2.2 “Frutas desecadas”;</li> <li>• tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la CA 04.1.2.6 “Productos para untar a base de fruta (por ejemplo, el chutney), excluidos los productos de la CA 04.1.2.5”.</li> <li>• uso de colorantes en las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente.</li> </ul> |
| <p>2. <b>Métodos de análisis (CCMAS)</b></p>  | <p>Proporcionar información sobre un método para la extracción de grasas antes del uso del método para la determinación de los ácidos grasos en las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente y otros asuntos relacionados con los métodos de análisis y planes de muestreo para las frutas y hortalizas elaboradas.</p>   |

### SOLICITUD DE OBSERVACIONES

15. Se invita a los miembros del Codex a formular observaciones sobre el establecimiento de prioridades para los nuevos trabajos aprobados para el CCPFV (Cuadro 1) y para el trabajo pendiente relativo a la revisión de las normas vigentes para las frutas y hortalizas elaboradas (Cuadro 2).
16. Se invita a los miembros del Codex a manifestar su disposición para presidir o copresidir la labor que corresponde a los nuevos trabajos aprobados (Cuadro 1) y al trabajo pendiente sobre la revisión de las normas vigentes (Cuadro 2). Se invita a los países que presentaron documentos de proyecto para los nuevos trabajos que se indican en el Cuadro 1 a que reconfirmen su voluntad de dirigir dicha labor.
17. Además, se invita a los miembros del Codex a manifestar su voluntad de conducir el trabajo sobre las cuestiones planteadas por el CCFA y el CCMAS para facilitar su consideración por el CCPFV (Cuadro 3).
18. Se invita a los países miembros a formular sus observaciones sobre las preguntas 15, 16 y 17 a través del questionario en línea de la plataforma SurveyMonkey, siguiendo las siguientes instrucciones:
  - a) Acceder con sus credenciales a: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/login/es>.
  - b) En la página “MyCodex dashboard” (panel Mi Codex), hacer clic en el enlace “CCPFV prioritization of work” (“Establecimiento de prioridades para el trabajo del CCPFV”).

### **Nota:**

Al presentar sus observaciones sobre los puntos planteados en los párrafos 15 a 17, los miembros del Codex:

- deben tener en cuenta los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* establecidos en el *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius y el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius, en concreto, el Objetivo estratégico 1: *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones actuales y de las que surjan*.
- deben recordar que los nuevos trabajos aprobados por la CAC en su 40.º período de sesiones ya abordan la revisión de diversas normas del Codex vigentes para las frutas y hortalizas elaboradas.

- 
- deben tener en cuenta que el establecimiento de prioridades en cuanto a los nuevos trabajos y al trabajo pendiente ayudará a que el Comité prepare un plan de trabajo para abordar su labor general y formule recomendaciones para el 41.º período de sesiones de la CAC sobre la creación de grupos de trabajo por medios electrónicos que lleven a cabo la elaboración de normas, de acuerdo con orden de prioridad establecido en el plan de trabajo.

## ANEXO I A título informativo

### Resumen del debate sobre el establecimiento de prioridades en el CCPFV

1. Desde el restablecimiento del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) en el año 1998, el Comité ha venido revisando y agrupando las normas para las frutas y hortalizas elaboradas existentes en normas más generales y horizontales, cuando ha sido posible y apropiado, siguiendo la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius. Este planteamiento facilitaría el uso de las normas del Codex por parte de los países miembros con el objetivo general de facilitar el comercio internacional y, al mismo tiempo, proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio.<sup>11</sup>
2. La mayoría de las normas y los textos afines sobre frutas y hortalizas elaboradas se elaboraron durante los años 70 y 80. Desde el restablecimiento del comité, han sido objeto de esta labor de examen, principalmente, las normas para las frutas y hortalizas en conserva y, de manera más reciente, las normas para hortalizas congeladas rápidamente. También se han realizado algunos trabajos sobre la conversión de normas regionales en normas internacionales.
3. En su 25.ª reunión (celebrada en 2010), el CCPFV consideró un informe de un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre prioridades acerca de la forma de llevar a cabo los trabajos futuros relativos a las normas para las frutas y hortalizas elaboradas. El Comité se mostró conforme con las recomendaciones del GTe relativas a priorizar los trabajos para la elaboración de normas para las frutas en conserva y las hortalizas congeladas rápidamente dada su repercusión en el comercio internacional.
4. Asimismo, la presidencia del Comité señaló que gran parte de los trabajos de examen y revisión de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas ya se había llevado a cabo. La presidencia recordó al Comité que ahora existía la posibilidad de considerar algunos trabajos para la elaboración de nuevas normas mientras se mantenía el foco en la revisión de las normas restantes, para responder de manera efectiva a las necesidades de los países miembros del Codex. La presidencia invitó a los miembros del Codex a que presentaran propuestas de nuevos trabajos sobre normas para frutas y hortalizas elaboradas que pudieran ser de interés para sus respectivos países.<sup>12</sup>
5. En su 26.ª reunión, celebrada en 2012, el CCPFV consideró el estado de los trabajos relativos a la revisión de las normas para frutas y hortalizas elaboradas, pero decidió no adoptar ninguna nueva medida en vista de la revisión en curso de las normas individuales para las frutas en conserva y las hortalizas congeladas rápidamente; el trabajo para la conversión de la norma regional para los productos a base de ginseng en una norma internacional, y las cuestiones pendientes relativas a los medios de cobertura, los aditivos alimentarios y los métodos de análisis en algunas normas para frutas y hortalizas elaboradas.<sup>13</sup>
6. En su 27.ª reunión, en 2014, el CCPFV finalizó la norma para los productos a base de ginseng, las disposiciones generales para las frutas en conserva y las hortalizas congeladas rápidamente, así como las cuestiones pendientes derivadas de la última reunión del Comité, y acordó centrar su debate en la finalización de las disposiciones específicas (anexos) para algunas frutas en conserva y hortalizas congeladas rápidamente.
7. El Comité acordó además considerar la asignación de prioridades a los trabajos de revisión de las restantes 18 normas particulares para frutas y hortalizas elaboradas, incluidas las formas de abordar la normalización de productos secos y deshidratados, en su próxima reunión.
8. Para brindar asistencia al Comité en el debate sobre los trabajos futuros relativos a la revisión del resto de las normas para las frutas y hortalizas elaboradas, el CCPFV acordó que la Secretaría del Codex procediera a efectuar las enmiendas de forma de las 18 normas pendientes de revisión, en especial, con respecto a las disposiciones horizontales aplicables a las normas de productos, por ej., higiene, contaminantes, etiquetado, etc. La sección sobre aditivos alimentarios se actualizaría de acuerdo con la plantilla establecida en el *Manual de procedimiento*, incluyendo una propuesta de incorporar una referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).
9. Dicho planteamiento permitiría al Comité centrar la discusión en las disposiciones técnicas de las normas sujetas a examen y evaluar la necesidad de su revisión (ya fuera total o parcial).<sup>14</sup>

<sup>11</sup> ALINORM 91/40, párrs. 95-97, [ALINORM 99/27](#), párrs. 6-9

<sup>12</sup> [REP11/PFV](#), párrs. 109-118

<sup>13</sup> [REP13/PFV](#), párrs. 150-154

<sup>14</sup> [REP15/PFV](#), párrs. 29, 42, 76, 87, 101, 104, 105-114, 115-120.

10. El CCPFV, en su 28.<sup>a</sup> reunión (2016), finalizó anexos específicos para las frutas en conserva y las hortalizas congeladas rápidamente, que incluyen cuestiones sobre aditivos alimentarios derivadas del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).<sup>15</sup>
11. La Secretaría del Codex Alimentarius preparó las enmiendas de forma<sup>16</sup> a las normas para frutas y hortalizas elaboradas y las presentó en la 28.<sup>a</sup> reunión del CCPFV para su examen; sin embargo, el Comité no pudo examinarlas y debatirlas a fondo. Habida cuenta de ello, y teniendo en cuenta los trabajos futuros<sup>17</sup>, el CCPFV, en dicha reunión, acordó que la Secretaría del Codex emitiría una carta circular<sup>18</sup> (CL) para recabar observaciones sobre la revisión de las 18 normas restantes del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas, así como sobre nuevas propuestas de trabajo del Comité. Los miembros del Codex que desearan proponer nuevos trabajos presentarían documentos de proyectos al Comité Ejecutivo (CCEXEC) con miras a su examen crítico.
12. El CCEXEC, en su 73.<sup>a</sup> reunión (2017), fue informado de que se habían presentado nueve propuestas<sup>19</sup> de trabajo en respuesta a la carta circular CL 2017/07-PFV <sup>20</sup> y señaló que los documentos de proyecto estaban completos y cumplían los criterios de examen crítico.
13. La CAC, en su 40.<sup>o</sup> período de sesiones (2017), señaló que, de las nueve propuestas de nuevos trabajos, el trabajo sobre el chile seco sería examinado por el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), siguiendo la recomendación formulada por el CCPFV en su 27.<sup>a</sup> reunión, y el trabajo sobre el caqui seco podría asumirse en el contexto del trabajo sobre frutas secas. En consecuencia, el número de propuestas de nuevos trabajos se redujo a siete. La Comisión recordó que el CCEXEC, en su 73.<sup>a</sup> reunión, había señalado que los documentos de proyecto estaban completos y cumplían los criterios para el examen crítico y, por lo tanto, aprobó las siete propuestas como nuevos trabajos para el CCPFV.
14. La Comisión examinó los posibles mecanismos para abordar los nuevos trabajos y los trabajos pendientes sobre el examen de las normas vigentes y convino en que el CCPFV trabajaría por correspondencia hasta el 41.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión (2018) a los siguientes efectos: i) establecer prioridades para su labor en relación con las propuestas de nuevos trabajos y los trabajos pendientes sobre el examen de las normas vigentes; ii) preparar un plan de trabajo para abordar su labor general; y iii) preparar recomendaciones para el 41.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión sobre la creación de grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) con el fin de llevar a cabo la labor de establecimiento de normas, según las prioridades determinadas en el plan de trabajo, con el objetivo de que fueran examinadas por una reunión presencial del CCPFV que se celebraría en 2019.
15. La Comisión señaló que el proceso mencionado ayudaría al CCPFV a gestionar su labor general y a facilitar los progresos en el examen de normas en su reunión presencial. Además, la Comisión observó que ese enfoque garantizaría la transparencia y el carácter inclusivo del proceso de adopción de decisiones.<sup>21</sup>

---

<sup>15</sup> [REP17/PFV](#), párrs. 24-26, 42-43, 51, 66, 69, 81-84

<sup>16</sup> [CX/PFV 16/28/7](#), [CX/PFV 16/28/7-Add.1](#), [CX/PFV 16/28/7-Add.2](#)

<sup>17</sup> [REP17/PFV](#), párrs. 85-115

<sup>18</sup> [CL 2017/07-PFV](#)

<sup>19</sup> [CX/CAC 17/40/8 Add1](#)

<sup>20</sup> [REP17/EXEC2](#), párrs. 45-54

<sup>21</sup> [REP17/CAC](#), párrs. 87-96, Apéndice VI



**ANEXO II**  
**A título informativo**  
**ESTADO DE LOS TRABAJOS**  
**Resultados de la labor del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)**  
**(1998-2016)**

**1. Revisión de las normas existentes para las frutas y hortalizas elaboradas**

| Normas para frutas y hortalizas elaboradas                                    | Normas para frutas y hortalizas existentes  | Notas explicativas   |
|---|---|--|
| Compota de manzanas en conserva<br>CXS 17-1981                                | Compota de manzanas en conserva<br>CXS 17-1981  | En la 19. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (1998) se acordó que se procediera con la revisión de la Norma para la compota de manzanas. En el 24. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2001) se aprobó la norma revisada.<br><br>En la 26. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2012) se enmendó la norma para incorporar disposiciones sobre los métodos de análisis. En el 36. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2013) se aprobaron las enmiendas.  |
| Peras en conserva<br>CXS 61-1981  | Peras en conserva<br>CXS 61-1981  | En la 19. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (1998) se acordó que se procediera con la revisión de la Norma para las peras en conserva. En el 24. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2001) se aprobó la norma revisada.   |
| Frutas de hueso en conserva<br>CXS 242-2003                                   | Melocotones (duraznos) en conserva<br>CXS 14-1981<br><br>Ciruelas en conserva<br>CXS 59-1981<br><br>Albaricoques en conserva<br>CXS 129-1981<br><br><i>Con inclusión de las cerezas en conserva</i> | En la 19. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (1998) se acordó que se procediera con la revisión de las normas individuales vigentes para frutas de hueso con el fin de actualizarlas y simplificarlas en una Norma general para las frutas de hueso en conserva. En el 26. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2003) se aprobó la nueva norma.   |
| Líquidos de cobertura para las frutas en conserva, directrices<br>CXG 51-2003 | Medios de cobertura, composición y etiquetado   | En la 20. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2000) se acordó que se procediera con la revisión de las disposiciones sobre los líquidos de cobertura de las frutas en conserva para actualizarlas y simplificarlas en una sola directriz sobre líquidos de cobertura para las frutas en conserva. En su 26. <sup>o</sup> período de sesiones, la CAC (2003) aprobó las nuevas directrices.<br><br>En la 26. <sup>a</sup> reunión del CCPFV se enmendaron las directrices para incorporar una referencia al envasado ordinario. En el 36. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC se aprobó la enmienda.   |
| Tomates en conserva<br>CXS 13-1981  | Tomates en conserva<br>CXS 13-1981  | En la 19. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (1998) se acordó que se procediera con la revisión de la Norma para los tomates en conserva. La norma no se pudo debatir en las siguientes reuniones debido a la finalización de otras normas. En la 22. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2004) se comenzó a examinar la norma. En el 30. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2007) se aprobó la norma revisada. En la 26. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2012) se enmendó la norma a fin de incorporar las disposiciones revisadas para los aditivos alimentarios. En el 36. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2013) se aprobaron las enmiendas. |

| Normas para frutas y hortalizas elaboradas          | Normas para frutas y hortalizas existentes  | Notas explicativas  |
|---|---|---|
| Concentrados de tomate elaborados<br>CXS 57-1981    | Concentrados de tomate elaborados<br>CXS 57-1981  | En la 19. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (1998) se acordó que se procediera con la revisión de la Norma para los tomates en conserva. La norma no se pudo debatir en las siguientes reuniones debido a la finalización de otras normas. En la 22. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2004) se comenzó a examinar la norma. En el 30. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2007) se aprobó la norma revisada. En la 26. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2012) se enmendó la norma a fin de incorporar las disposiciones revisadas para los aditivos alimentarios. En el 36. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2013) se aprobaron las enmiendas.  |
| Algunos frutos cítricos en conserva<br>CXS 254-2007 | Toronja en conserva<br>CXS 15-1981<br>Mandarinas en conserva<br>CXS 68-1981<br><i>Con inclusión de las toronjas y las naranjas dulces en conserva</i>   | En la 19. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (1998) se acordó que se procediera con la revisión de las normas individuales vigentes para frutos cítricos en conserva, con objeto de actualizarlas y simplificarlas en una Norma general para frutos cítricos en conserva. La norma no se pudo debatir en las siguientes reuniones debido a la finalización de otras normas. En la 22. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2004) se comenzó a examinar la norma. En el 30. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2007) se aprobó la nueva norma. En la 26. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2012) se enmendó la norma a fin de incorporar las disposiciones revisadas para los aditivos alimentarios. En el 36. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2013) se aprobaron las enmiendas. |
| Confituras, jaleas y mermeladas<br>CXS 296-2009     | Mermelada de agrios en conserva<br>CXS 80-1981<br>Compotas (conservas de frutas) y jaleas<br>CXS 79-1981<br><i>Con inclusión de las mermeladas que no provienen de frutos cítricos</i>  | En la 19. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (1998) se acordó que se procediera con la revisión de las normas individuales vigentes para confituras, jaleas y mermeladas, con objeto de actualizarlas y simplificarlas en una Norma general para las confituras, jaleas y mermeladas. La norma no se pudo debatir en las siguientes reuniones del Comité debido a la finalización de otras normas. En la 22. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2004) se comenzó a examinar la norma. En el 32. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2009) se aprobó la nueva norma.  |
| Algunas hortalizas en conserva<br>CXS 297-2009      | Espárragos en conserva<br>CXS 56-1981<br>Zanahorias en conserva<br>CXS 116-1981<br>Guisantes (arvejas) en conserva<br>CXS 58-1981<br>Frijoles (judías) verdes y frijolillos<br>CXS 16-1981<br>Arvejas maduras elaboradas<br>CXS 81-1981<br>Palmito en conserva<br>CXS 144-1985<br>Maíz dulce en conserva<br>CXS 18-1981 | En la 19. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (1998) se acordó que se procediera con la revisión de las normas individuales vigentes para las hortalizas en conserva, con objeto de actualizarlas y simplificarlas en una Norma general para las hortalizas en conserva. La norma no se pudo debatir en las siguientes reuniones del Comité debido a la finalización de otras normas. En la 22. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2004) se comenzó a examinar la norma.<br><br>En el 32. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2009) se aprobó la nueva norma.<br><br>Con este trabajo finaliza la revisión de las normas individuales vigentes del Codex para las hortalizas en conserva.   |

| Normas para frutas y hortalizas elaboradas   | Normas para frutas y hortalizas existentes  | Notas explicativas  |
|--|---|---|
|  | <i>Con inclusión del maíz enano (maíz tierno) en conserva y las disposiciones generales relativas a los medios de cobertura para las hortalizas en conserva</i>   |   |
| Algunas hortalizas en conserva (inclusión de un Anexo sobre setas en conserva)<br>CXS 297-2009 | Setas en conserva<br>CXS 55-1981  | En la 24. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2008) se acordó que se procediera con la revisión de la Norma vigente para las setas en conserva a fin de incorporarla como anexo a la Norma para las hortalizas en conserva. En el 34. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC se aprobó el anexo para su incorporación en la Norma para hortalizas en conserva.  |
| Coco desecado<br>CXS 177-1991  | Coco rallado desecado<br>CXS 177-1991   | En la 24. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2008) se acordó que se procediera con la revisión de la Norma para el coco rallado desecado. En el 34. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2011) se aprobó la norma revisada, que abarca todas las formas de presentación del coco desecado.  |
| Aceitunas de mesa<br>CXS 66-1981   | Aceitunas de mesa<br>CXS 66-1981  | En la 24. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2008) se acordó que se procediera con la revisión de la Norma para las aceitunas de mesa. En el 36. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2013) se aprobó la norma revisada.  |
| Algunas frutas en conserva<br>CXS 319-2015   | Mangos en conserva<br>CXS 159-1987<br>Peras en conserva<br>CXS 61-1981,<br>Rev. 2001<br>Piña en conserva<br>CXS 42-1981   | En la 25. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2010) se acordó que se procediera con la revisión de las normas individuales vigentes para las frutas en conserva, con objeto de actualizarlas y simplificarlas en una Norma general para frutas en conserva. En el 38. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2015) se aprobó la nueva norma (disposiciones generales aplicables a todas las frutas en conserva y disposiciones específicas para algunas frutas en conserva). En el 40. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2017) se aprobó el anexo sobre la piña para su incorporación a la Norma para frutas en conserva.<br><br>Con este trabajo finaliza la revisión de las normas individuales vigentes para las frutas en conserva (excepto las bayas en conserva) → pendientes de revisión y las ensaladas de frutas en conserva → cuya revisión está prevista en el marco del nuevo trabajo aprobado por la CAC en su 40. <sup>o</sup> período de sesiones). |
| Hortalizas congeladas rápidamente<br>CXS 320-2015  | Zanahorias congeladas rápidamente<br>CXS 140-1983<br>Maíz en la mazorca, congelado rápidamente<br>CXS 133-1981<br>Puerro congelado rápidamente<br>CXS 104-1981<br>Maíz en grano entero congelado rápidamente<br>CXS 132-1981<br>Brócoli congelado rápidamente | En la 25. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2010) se acordó que se procediera con la revisión de las normas individuales vigentes para las hortalizas congeladas rápidamente, con objeto de actualizarlas y simplificarlas en una Norma general para las hortalizas congeladas rápidamente. En el 38. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2015) se aprobó la nueva norma (disposiciones generales aplicables a todas las hortalizas congeladas rápidamente y disposiciones específicas para algunas hortalizas congeladas rápidamente). En el 40. <sup>o</sup> período de   |

| Normas para frutas y hortalizas elaboradas   | Normas para frutas y hortalizas existentes  | Notas explicativas   |
|--|---|--|
|  | CXS 110-1981<br>Coles de Bruselas congeladas rápidamente<br>CXS 112-1981<br>Coliflores congeladas rápidamente<br>CXS 111-1981<br>Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente<br>CXS 114-1981<br>Frijoles (judías) verdes y frijolillos congelados rápidamente<br>CXS 113-1981<br>Guisantes (arvejas) congelados rápidamente<br>CXS 41-1981<br>Espinaca congelada rápidamente<br>CXS 77-1981 | sesiones de la CAC (2017) se aprobaron los anexos sobre hortalizas congeladas rápidamente para su incorporación a la Norma para hortalizas congeladas rápidamente.<br><br>Con este trabajo finaliza la revisión de las normas individuales vigentes para hortalizas congeladas rápidamente.  |
| Algunas frutas y hortalizas en conserva – enmiendas a las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (brotes de bambú, castañas y puré de castañas, setas, frutas y hortalizas encurtidas)  | Brotes de bambú en conserva<br>CXS 241-2003<br>Castañas en conserva y puré de castañas<br>CXS 145-1985<br>Setas en conserva (Anexo a la Norma para hortalizas en conserva)<br>CXS 297-2009<br>Frutas y hortalizas encurtidas<br>CXS 260-2007  | En el 38.º período de sesiones de la CAC (2015) se aprobaron las enmiendas.  |
| Frutas y hortalizas encurtidas (inclusión de disposiciones relativas a los medios de cobertura para las hortalizas encurtidas)   | Frutas y hortalizas encurtidas<br>CXS 260-2007  | En el 38.º período de sesiones de la CAC (2015) se aprobaron las enmiendas.  |
| Frutas en conserva   | CXS 319-2015  | En la 28ª reunión del CCPFV se acordó que se modificara la Norma para frutas en conserva, a fin de aclarar que el ámbito de aplicación de la norma se refiere únicamente a los productos ordinarios y que, por lo tanto, no se aplica a aquellos en los que se ha eliminado total o parcialmente el azúcar y se lo ha reemplazado por edulcorantes. En el 40.º período de sesiones de la CAC (2017) se adoptó esta enmienda. |
| Algunas frutas y hortalizas en conserva – enmiendas a las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (puré de manzanas en conserva; castañas en conserva y el puré de castañas en conserva; cóctel de frutas en conserva; ensalada de frutas tropicales en conserva; confituras, jaleas y mermeladas; kimchi; | Puré de manzanas en conserva<br>CXS 17-1981<br>Castañas en conserva y el puré de castañas en conserva<br>CXS 145-1985<br>Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)<br>CXS 115-1981<br>Frutas y hortalizas encurtidas  | En el 40.º período de sesiones de la CAC (2017) se aprobaron las enmiendas.  |

| <b>Normas para frutas y hortalizas elaboradas</b>   | <b>Normas para frutas y hortalizas existentes</b>   | <b>Notas explicativas</b> |
|---|---|---------------------------|
| pepinos encurtidos (encurtido de pepinos); frutas y hortalizas encurtidas; frutas de hueso en conserva) | CXS 260-2007<br>Cóctel de frutas en conserva<br>CXS 78-1981<br>Ensalada de frutas tropicales en conserva<br>CXS 99-1981<br>Confituras, jaleas y mermeladas<br>CXS 296-2009<br>Kimchi<br>CXS 223-2001<br>Frutas de hueso en conserva<br>CXS 242-2003 |                           |

## 2. Conversión de normas regionales en normas mundiales

| Normas mundiales elaboradas a partir de normas regionales                 | Notas explicativas  |
|---|---|
| Kimchi<br>CXS 223-2001  | Elaborada por el CCASIA. Finalización como norma mundial por el CCPFV. En la 20. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2000) se inició la conversión de la norma regional en una norma mundial. En el 24. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2001) se aprobó la nueva norma.   |
| Brotos de bambú en conserva<br>CXS 241-2003                               | Elaborada por el CCASIA. Finalización como norma mundial por el CCPFV. En la 20. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2000) se inició la conversión de la norma regional en una norma mundial. En el 26. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2003) se aprobó la nueva norma. La norma continúa como norma individual, ya que el ámbito de aplicación de la Norma para hortalizas en conserva excluye las que sean lactofermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre, mientras que el ámbito de aplicación de la Norma para los brotes de bambú en conserva se refiere a los brotes de bambú en líquidos de cobertura con fermentación o sin ella. En la 24. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2008) se revisó la norma para incorporar disposiciones sobre los líquidos de cobertura y otras disposiciones pertinentes que normalmente son aplicables a las hortalizas en conserva. En el 34. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2011) se aprobó la norma revisada. |
| Productos acuosos de coco – Leche de coco y crema de coco<br>CXS 240-2003 | Elaborada por el CCASIA. Finalización como norma mundial por el CCPFV. En la 20. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2000) se inició la conversión de la norma regional en una norma mundial. En el 26. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2003) se aprobó la nueva norma.   |
| Frutas y hortalizas encurtidas<br>CXS 260-2007                            | Elaborada por el CCASIA. Finalización como norma mundial por el CCPFV. En la 20. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2000) se inició la conversión de la norma regional en una norma mundial. En el 30. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2007) se aprobó la nueva norma.   |
| Productos a base de ginseng<br>CXS 321-2015                               | Elaborada por el CCASIA. En la 26. <sup>a</sup> reunión del CCPFV (2012) se acordó que se procediera con la conversión de la norma regional en una norma mundial. En el 38. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2015) se aprobó la nueva norma. (El CCMAS en su 38. <sup>a</sup> reunión no respaldó los planes de muestreo a fin de estudiarlos con mayor detenimiento para asesorar a los comités de productos del Codex a la hora de elaborar planes de muestreo).   |