



**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 ANEXOS PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE

Observaciones remitidas por:

Canadá, Ecuador, Ghana, Kenya

CANADA

Observaciones generales

Canadá agradece el trabajo realizado por el grupo de trabajo electrónico sobre los anteproyectos de anexos, que contribuye al avance de la labor del CCPFV.

En relación con los aditivos alimentarios, Canadá respalda la propuesta de que la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios sea el único punto de referencia autorizado en relación con los aditivos alimentarios, lo que debería indicarse claramente en todas las normas para productos.

Observaciones específicas

Canadá formula observaciones específicas en relación con el Anexo IV, patatas (papas) fritas

Canadá respalda la eliminación del término "horneados" de la definición del producto.

Con objeto de simplificar la norma, Canadá apoya que se limiten las formas de presentación a los cortes liso y ondulado y que se incluyan las demás formas en "otras formas de presentación". La denominación "otras formas de presentación" puede abarcar cualquier otro corte, siempre y cuando éste se indique claramente en el etiquetado del producto.

Debería permitirse el uso de colorantes en la preparación de patatas (papas) fritas de acuerdo con la legislación nacional del país importador. El color es una herramienta eficaz para reducir el riesgo de patatas (papas) fritas oscuras, que pueden deberse a una cocción excesiva.

ECUADOR

Ecuador agradece a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius por la oportunidad emitir observaciones acerca de los anexos en la Norma para Hortalizas congeladas rápidamente.

Justificación:

En los últimos años Ecuador del 100% de las exportaciones de hortalizas, el 86% está dado por la participación de las exportaciones del Brócoli y cebollas y ajos. Las tasas de crecimiento anual de exportaciones para las hortalizas y las frutas en forma global (fresco y procesado) son bastante altos, 11% y 21%, respectivamente. La producción de hortalizas refrigeradas o congeladas, representan el 57% de participación en el ámbito de hortalizas procesadas.

Se observa que en el país existen aptitudes y actitudes para desarrollar y alcanzar la competitividad de frutas y hortalizas, lo cual mejoraría, al existir normas que ayuden a mantener la calidad y uniformidad de las mismas.

1.1 Observaciones: Anexo I.- BRÉCOLES

1.1.1 Se sugiere expresar los valores en unidades del sistema Internacional

- 1.1.2 Se acoge lo dispuesto en el numeral 1.2.1 literal e.
- 1.1.3 Se sugiere para la Clasificación por tamaños en el cuadro 1 los valores se expresen como rangos o intervalos.
- 1.1.4 Se sugiere en el numeral 2.1.2 Otros ingredientes autorizados, se especifique exactamente que Norma Codex se hace referencia para cada tipo de ingrediente autorizado.
- 1.1.5 Se sugiere en el numeral 2.2.3 y 2.2.4 se exprese la muestra en unidades más no en gramos.
- 1.1.6 Se acogen los cuadros 3 y 4 dispuestos por Codex para este anexo, ya que es más flexible en sus valores de defectos.

1.2 Observaciones: Anexo II.- COLES DE BRUSELAS

- 1.2.1 Se sugiere expresar los valores en unidades del sistema Internacional.
- 1.2.2 Se sugiere para la Clasificación por tamaños en el cuadro 1 los valores se expresen como rangos o intervalos.
- 1.2.3 Se sugiere en el numeral 2.1.2 Otros ingredientes autorizados, se especifique exactamente qué Norma Codex se hace referencia para cada tipo de ingrediente autorizado.
- 1.2.4 Se acogen el cuadro 3 propuesto por Codex para este anexo, ya que es más específico en cuanto a la tolerancia de defectos.
- 1.2.5 Se sugiere en el numeral 4 Coadyuvantes de elaboración, se establezca el valor máximo a utilizar o hacer mención a la norma CODEX STAN 192-2015.

1.3 Observaciones: Anexo III.- COLIFLORES

- 1.3.1 Se acoge lo dispuesto en el numeral 1.2.1 literal d.
- 1.3.2 Se sugiere en el numeral 2.1.2 Otros ingredientes autorizados, se especifique exactamente qué Norma Codex se hace referencia para cada tipo de ingrediente autorizado.
- 1.3.3 Se acogen el cuadro propuesto por Francia, los valores a tolerar de defectos son más llevaderos para las industrias.

1.4 Observaciones: Anexo IV.- PATATAS (PAPAS) FRITAS

- 1.4.1 Se acoge lo dispuesto en el numeral 1.2.1.1 literal e.
- 1.4.2 Se sugiere en el cuadro del numeral 3.2 aditivos que pueden ser aplicados en el producto, aclarar el punto de las enzimas alimentarias, ya que las mismas no son denominadas como aditivos, según la CODEX STAN 192-2015.

1.5 Observaciones: Anexo V.- FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS

- 1.5.1 Se acogen el cuadro de defectos visibles propuesto por Francia para este anexo, ya que define valores específicos y precisos en %m/m y en kg.

1.6 Observaciones: Anexo VI.- GUIANTES (ARVEJAS)

- 1.6.1 Se sugiere que para el cuadro 1.- Especificaciones de tamaño, los valores establecidos como rangos o intervalos, para que la denominación del tamaño sea más clara.

1.7 Observaciones: Anexo VII.- ESPINACA

- 1.7.1 Se acoge lo dispuesto en el numeral 1.2.1 literal f para otras formas de presentación de espinaca.
- 1.7.2 Se acoge la propuesta de Francia en los cuadros 1 y 2, al ser más tolerables con sus límites o números de defectos por hojas de espinaca.
- 1.7.3 Se sugiere en el numeral 4 Coadyuvantes de elaboración, disponer de límites máximos de uso, o hacer referencia a la norma de aditivos CODEX STAN 192-2015.

1.8 Observaciones: Apéndice III.- HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE-ADITIVOS ALIMENTARIOS.

- 1.8.1 Se sugiere que se aclare el punto de aditivos en cada anexo, ya que los mismos hacen mención a que no se permiten aditivos alimentarios, pero en el proyecto se emite un listado de aditivos permitidos.
- 1.8.2 Se sugiere que este apéndice se desglose en cada anexo por hortaliza, o en caso contrario que hacer referencia del apéndice, en cada anexo.

GHANA

Anexo I: BRÉCOLES

Sección 1.2.1 Formas de presentación e)

Ghana respalda el texto propuesto en el punto e), es decir, "Otras formas de presentación - como se definen en la sección 2.4 Formas de presentación de las disposiciones generales".

Justificación: La definición de otras formas de presentación ya existe en la norma general. Teniendo en cuenta que los anteproyectos de anexos deben utilizarse conjuntamente con la norma principal, los anexos únicamente deberían contener información específica de cada producto. En el caso de que ya se hayan elaborado definiciones genéricas, los anexos deberían hacer referencia a estas definiciones para evitar repeticiones.

Sección 2.2.4 Defectos y tolerancias

Ghana respalda el texto propuesto por Francia para las formas de presentación cortado y desmenuzado.

Justificación: La propuesta de Francia es más específica e integradora.

Anexo II: COLES DE BRUSELAS**Sección 2.2.4.3 Defectos y tolerancias**

Ghana está de acuerdo con el cuadro propuesto por Francia.

Justificación: El cuadro propuesto por Francia aporta mayor claridad frente al cuadro actual, que es demasiado subjetivo.

Anexo III: COLIFLORES**Sección 1.2.1 Otras formas de presentación**

Observaciones de forma: ...lograr una estabilidad adecuada de color y sabor... [No procede en español]

Observación específica: Ghana respalda el texto propuesto en el punto e), es decir, "Otras formas de presentación - como se definen en la sección 2.4 Formas de presentación de las disposiciones generales".

Justificación: La definición de otras formas de presentación ya existe en la norma general; no es necesario repetir la definición en el anexo, más bien se debería hacer referencia a la definición de la norma general.

Sección 2.2.4 Defectos y tolerancias

Ghana respalda el cuadro propuesto por Francia.

Justificación: El cuadro de Francia es más claro y resulta más fácil trabajar con los porcentajes que propone en vez de con el método de puntuación subjetivo del cuadro anterior.

Anexo IV: PATATAS (PAPAS) FRITAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE**Sección 1.2.1.1 Otras formas de presentación**

Ghana respalda el texto propuesto en el punto e), es decir, "Otras formas de presentación - como se definen en la sección 2.4 Formas de presentación de las disposiciones generales".

Justificación: La definición de otras formas de presentación ya existe en la norma general; no es necesario repetir la definición en el anexo, más bien se debería hacer referencia a la definición de la norma general.

Anexo V: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS**Sección 1.2.2 Otras formas de presentación**

Ghana respalda el texto propuesto en el punto e), es decir, "Otras formas de presentación - como se definen en la sección 2.4 Formas de presentación de las disposiciones generales".

Justificación: La definición de otras formas de presentación ya existe en la norma general; no es necesario repetir la definición en el anexo, más bien se debería hacer referencia a la definición de la norma general.

Sección 2.2.4.2 Defectos visibles

Ghana respalda el cuadro propuesto por Francia.

Justificación: Este cuadro resulta más claro y fácil de aplicar.

Anexo VI: GUISANTES (ARVEJAS)**Sección 1.1 Definición del producto y sección 1.2.1.3**

Observaciones de forma:

...lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización... [No procede en español]

...Cuando los guisantes (arvejas) se hallen clasificados por tamaños, el producto deberá contener al menos un 80%, en unidades o en peso, de guisantes (arvejas) del tamaño declarado o de un tamaño menor. [No procede en español].

Observación específica: Ghana respalda el cuadro propuesto por Francia para tolerancias y tamaños.

Justificación: Debido a que resulta más claro y fácil de aplicar.

Sección 2.1.2 Otros ingredientes autorizados

Ghana respalda la propuesta de incluir los ingredientes para salsas (es decir, aromatizantes, ingredientes y aderezos) en el epígrafe "a".

Justificación: Esta propuesta aporta mayor claridad sobre la composición de las salsas.

Sección 2.2.4 Tolerancias para los defectos visibles

Ghana respalda el cuadro sobre tolerancias para los defectos visibles.

Justificación: Esta inclusión aporta mayor claridad sobre las salsas y el cuadro facilita y simplifica el trabajo con los porcentajes.

Anexo VII: ESPINACAS

Sección 1.1 Definición del producto

Observaciones de forma: ...lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización... [No procede en español]

Sección 1.2.1 Otras formas de presentación

Ghana respalda el texto referente a "Otras formas de presentación".

Justificación: La definición de otras formas de presentación ya existe en la norma general; no es necesario repetir la definición en el anexo, más bien se debería hacer referencia a la definición de la norma general.

Sección 2.1.2 Otros ingredientes autorizados

Ghana respalda la propuesta de incluir los ingredientes para salsas (es decir, aromatizantes, ingredientes y aderezos).

Justificación: Esta propuesta aporta mayor claridad sobre la composición de las salsas.

Sección 2.2.7 Defectos y tolerancias

Ghana respalda el **cuadro 1** propuesto por Francia para las tolerancias de los defectos en las formas de presentación en hojas enteras y en hojas cortadas.

Justificación: El cuadro para hojas enteras y hojas cortadas es más sencillo y resulta más fácil trabajar con él.

KENYA

ANEXO I: BRÉCOLES - APÉNDICE 1

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Estilos

(e) ~~[Otras formas de presentación - como se definen en la sección 2.4 Formas de presentación de las disposiciones generales]~~

OBSERVACIÓN

Proponemos eliminar los corchetes de "otras formas de presentación" e), ya que aceptamos lo estipulado en la sección 2.4 de CODEX STAN 110-1981, que resulta adecuada, pues abarca todo lo que no se incluye en otras formas de presentación, como se señala a continuación.

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

- (a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación estipuladas en la presente norma
 (b) reúna todos los demás requisitos de la norma;
 (c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusiones por parte del consumidor.

2.2.4 Defectos y tolerancias

[PROPUESTA DE FRANCIA]

Defectos visibles por masa (%) cuadro – Formas de presentación cortado y desmenuzado

DEFECTOS VISIBLES	PORCENTAJE POR MASA		
	Vástagos y flósculos	Flósculos cortados	Desmenuzados
a) Materias vegetales extrañas (MVE)	1	2	2
b) Hojas y tallos desprendidos	10	-	-
c) Fragmentos (para los flósculos)	20	-	-
d) Macas	10	10	10
e) Daño mecánico	10	-	-
f) Mal recortados			
g) Demasiado maduros o poco desarrollados	5	10	10
h) Fibrosas	5	5	5
i) Leñosidad			
TOLERANCIAS TOTALES 15% PARA VÁSTAGOS Y FLÓSCULOS, 20% PARA EL RESTO DE LAS FORMAS DE PRESENTACIÓN			

OBSERVACIONES SOBRE LA TABLA ANTERIOR

Aceptamos los defectos visuales mencionados en la tabla propuesta por Francia, excepto g), h) e i), de los que el producto debería estar prácticamente exento de acuerdo con la presente norma, por lo que también proponemos reducir sustancialmente el porcentaje de defectos por masa en las categorías "demasiado maduros o poco desarrollados" y "fibrosas". Para la "leñosidad" debería estipularse tolerancia cero.

A efecto de considerar la posibilidad de una tolerancia cero, por claridad, a continuación también hacemos referencia a las definiciones de estos tres defectos, que no requieren mayor explicación.

Las definiciones de los tres defectos son las siguientes:

Demasiado maduros o poco desarrollados - cogollos en fase de floración; y para vástagos y flósculos: racimos de cogollos ramificados que forman inflorescencia y cuya extensión afecta gravemente el aspecto de la unidad, o en estado de madurez tan avanzado que los cogollos individuales y los tallos que los sostienen forman racimos de estructura poco coherente.

Fibroso - fibra dura que se forma normalmente cerca de la porción exterior del tallo del brécol; estas unidades son duras, pero aún comestibles.

Leñoso - fibra dura que se forma normalmente cerca de la porción exterior del tallo del brécol; estas unidades son muy duras y sumamente objetables.

d) Macas: *Proponemos que el comité revise la tolerancia y considere la posibilidad de reducirla, ya que las macas no son comestibles. Proponemos que el 10% mencionado en la tabla se aplique a las macas menores.*

ANEXO II: COLES DE BRUSELAS

[PROPUESTA DE FRANCIA]

Defecto	Tolerancias% m/m
a) Coles amarillas	7
b) Estructura poco firme	5
c) Hojas perforadas	8
d) Marrón/alteraciones	2
e) Macas graves	5
f) Macas	
g) Mal recortadas o daños mecánicos	12
h) Hojas sueltas	2
i) Materias vegetales extrañas	1 por unidad
Defectos acumulados	20 o si alguno de los defectos supera la tolerancia en 1,5 veces.]

OBSERVACIÓN

Estamos de acuerdo con la propuesta de Francia que figura en la tabla precedente, ya que resulta más fácil de comprender y aplicar.

Asimismo, recomendamos que se distingan las "macas graves" de las "macas" asignando una tolerancia mucho menor a las primeras.

ANEXO III: COLIFLORES**1.2 PRESENTACIÓN****1.2.1 Estilos**

(d) { Otras formas de presentación - como se definen en la sección 2.4 Formas de presentación de las disposiciones generales }

OBSERVACIÓN

Proponemos eliminar los corchetes de "otras formas de presentación e)", ya que aceptamos lo estipulado en la sección 2.4 de CODEX STAN 111-1981, que resulta adecuada y cumple con las condiciones de presentación que se mencionan en los puntos a) hasta c) que se indican a continuación.

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

- (a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación estipuladas en esta norma;
- (b) reúna todos los demás requisitos de la norma;
- (c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusiones por parte del consumidor."

[PROPUESTA DE FRANCIA]

DEFECTOS	FLÓSCULOS Y FLÓSCULOS SEPARADOS		FLÓSCULOS CORTADOS
	PORCENTAJE POR NÚMERO	PORCENTAJE POR PESO	PORCENTAJE POR PESO
a) Decoloración			
i) Clara	8		15
ii) Oscura	7		

DEFECTOS	FLÓSCULOS Y FLÓSCULOS SEPARADOS		FLÓSCULOS CORTADOS
	PORCENTAJE POR NÚMERO	PORCENTAJE POR PESO	PORCENTAJE POR PESO
b) Macas i) Menores ii) Mayores	4 2		6
c) e) Dañadas mecánicamente y mal recortadas		4	4
d) Fibrosas	-	-	-
g) Fragmentos		10	
h) No compactas	5		
f) l) Tallos y hojas sueltas		3	1

OBSERVACIÓN

Preferimos conservar la tabla original, pero no la propuesta por Francia, ya que no existe justificación para ninguno de los porcentajes de dicha tabla, ni por número ni por peso.

ANEXO IV: PATATAS (PAPAS) CONGELADAS RÁPIDAMENTE CODEX STAN 114-1981**1.2 PRESENTACIÓN****1.2.1 Estilos****1.2.1.1 Naturaleza de la superficie**

(e)-[Otras formas de presentación - como se definen en la sección 2.4 Formas de presentación de las disposiciones generales]

Observación:

Proponemos eliminar los corchetes de e), ya que aceptamos lo estipulado en la sección 2.4 de CODEX STAN 114-1981, que resulta adecuada. Aceptamos los dos añadidos.

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

- (a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en la presente norma;
- (b) reúna todos los demás requisitos de esta norma;
- (c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusiones por parte del consumidor.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.2 Además, los aditivos a continuación pueden ser aplicados a los productos amparados por esta Norma:

Nº SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
338: 339 (i)-(iii); 340 (i) – (111)- 341(i)- (iii); 342(i),(ii); 343(i)- (iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 330 296 300	Fosfatos Ácido cítrico Ácido málico, DL** Ácido ascórbico L*** [Encimas alimentarias -	100 mg/k solos o mezclados (fosfatos expresados* como P ₂ O ₅) BPF BPF BPF

	<u>Asparaginasa</u> <u>Ácido de sodio</u> <u>Pirofosfato-</u> <u>Agentes secuestrantes</u> <u>Agentes colorantes</u> <u>(para los puntos de debate)</u> <u>Agentes emulsificantes</u> <u>Agentes gelificantes</u> <u>Agentes estabilizadores</u> <u>Agentes espesantes</u> <u>Edulcorantes]</u>	
--	---	--

OBSERVACIÓN

Desearíamos conservar la lista original de aditivos que figura en la norma del Codex 114-1981. Sin embargo, en la tabla de la sección 3.2, mencionada anteriormente, no podemos aceptar los dos elementos añadidos, a menos que sea posible justificar los dos aditivos con niveles inocuos así como su funcionalidad tecnológica.

ANEXO V: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS - CODEX STAN 113-1981**1.2.2 Estilos**

Los frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente podrán presentarse en las siguientes formas:

(f) { **Otras formas de presentación - como se definen en la sección 2.4 Formas de presentación de las disposiciones generales** }

OBSERVACIÓN

Proponemos eliminar los corchetes de "otras formas de presentación" e), ya que aceptamos lo estipulado en la sección 2.4 de CODEX STAN 113-1981, que resulta adecuada, pues las siguientes disposiciones no requieren mayor explicación.

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

- (a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación estipuladas en la norma
- (b) reúna todos los demás requisitos de la norma;
- (c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusiones por parte del consumidor.

2.2.4.2 Defectos visibles

Para las tolerancias basadas en los tamaños estándar de la muestra indicados en la sección 2.2.3, a los defectos visibles se les deberá asignar puntos de acuerdo con el cuadro correspondiente contenido en esta sección. El número máximo de defectos permitidos es el Número total de puntos tolerable indicado para las categorías correspondientes: 1, 2 y 3, o el total combinado de todas las categorías precedentes.

[PROPUESTA DE FRANCIA

DEFECTOS	TOLERANCIAS (%m/m)	TOLERANCIAS (EN NÚMERO)
a) MVE		3/ kg
b) Pedúnculos		6/ kg
c) Macas mayores	8	
d) Macas menores	12	
e) Daños mecánicos (formas de presentación "cortada" y "entera")	5	
f) Sin desarrollar (forma de presentación "entera")	2	

g) Hebra tenaz y h) Unidad fibrosa	1	
h) Trozos pequeños (formas de presentación "entera", "cortada" y en "tiras")	20	

TOLERANCIAS TOTALES: de los incisos b a h, 20%, y si uno de los defectos es superior al 1,5 de la tolerancia del cuadro.

OBSERVACIONES SOBRE LA TABLA ANTERIOR

Preferimos conservar la tabla original, ya que no existe justificación tecnológica para la propuesta de "tolerancias %m/m" realizada por Francia en la tabla antes mencionada.

ANEXO VI: GUISANTES (ARVEJAS)

1.2.1.3 Tolerancias para la clasificación por tamaños

Cuando los guisantes (arvejas) se hallen clasificados por tamaños, el producto deberá contener al menos un 80%, en unidades o en peso, de guisantes (arvejas) del tamaño declarado o de un tamaño menor. Debería contener no más del 20%, en número o en peso, de guisantes de los dos tamaños inmediatamente más grandes, cuando proceda.

[PROPUESTA DE FRANCIA

Denominación del tamaño	Dimensión del orificio circular del tamiz en mm.	
	No pasará a través del tamiz	Sí pasará a través del tamiz
Guisantes (arvejas) verdes lisos		
1) Extra pequeños		7,5
2) Muy pequeños	7,5	8,2
3) Pequeños	8,2	8,75
4) Medianos	8,75	9,3
5) Grandes	9,3	
Guisantes (arvejas) verdes dulces rugosos		
1) Extra pequeños		7,5
2) Muy pequeños	7,5	8,2
3) Pequeños	8,2	9,3
4) Medianos	9,3	10,2
5) Grandes	10,2]

OBSERVACIÓN

Aceptamos la propuesta de Francia, ya que resulta más fácil de comprender y aplicar.

ANEXO VII: ESPINACA - CODEX STAN 77-1981

1.2 PRESENTACIÓN

1.2.1 Formas de presentación

(f) { **Otras formas de presentación - como se definen en la sección 2.4 Formas de presentación de las disposiciones generales** }

OBSERVACIÓN

Proponemos eliminar los corchetes de "otras formas de presentación" e), ya que aceptamos lo estipulado en la sección 2.4 de CODEX STAN 77-1981, que resulta adecuada, pues no requiere mayor explicación, como se indica a continuación.

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

- se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en la presente norma;
- reúna todos los demás requisitos de la norma;
- esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusiones por parte del consumidor.

2.2.7 Defectos y tolerancias

En el caso de las tolerancias basadas en los tamaños de las unidades uniformes de muestra indicadas en 2.1.4, se atribuirán puntos a los defectos visibles, de conformidad con el cuadro correspondiente de esta sección. El número máximo permitido de defectos es el "Total de puntos tolerable" indicado para las distintas categorías de defecto, "menor", "mayor", "grave" o el "total" combinado de dichas categorías.

OPCIÓN 2: Cuadro 1 – Forma de presentación en hojas de espinaca enteras y hojas de espinaca cortadas (Francia)

Defecto	Tolerancias (en número)	Tolerancia (% m/m)
a) Decoloración		
Menor	5	
Mayor	20	
b) MVE	2	
Botones florales	5	
Coronas	3	
Raíz	1	
Minerales		0,1
Total de puntos tolerable	25	

OPCIÓN 2: Cuadro 1 – Forma de presentación en hojas de espinaca enteras y hojas de espinaca cortadas (Francia)

OBSERVACIONES SOBRE LA TABLA ANTERIOR

Preferimos conservar la tabla original, ya que no existe justificación para la tabla anteriormente mencionada propuesta por Francia.

Opción 2: (Francia) Cuadro 2 - Tamaño uniforme de muestra estándar para la espinaca picada y el puré de espinacas 100 g

Defecto	Tolerancia
Toda partícula oscura o botones florales	No deberá afectar el aspecto general del producto
Minerales	0,1%

OBSERVACIÓN

Aceptamos que se añada "minerales" a la tabla original y proponemos que se cambie la palabra "minerales" por "residuos inorgánicos no solubles en agua". Existen minerales solubles en agua que podrían no ser detectados por los métodos de análisis.