



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

51.ª reunión

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE LOS TÉRMINOS “FRESCO”, “NATURAL/SIMPLE”, “NO ELABORADO” Y “NO TRATADO” EN LAS NORMAS EXISTENTES DEL CODEX

Preparado por la Federación de Rusia

I. Información general

1. La 49.ª reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA49) apoyó la propuesta de la Federación de Rusia de preparar para la próxima reunión del Comité un documento de debate sobre su preocupación respecto al uso de los términos “no elaborado” y “natural/simple” en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA).
2. La importancia de este trabajo se puso de relieve a la vista de un gran número de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios que se utilizarán en alimentos no elaborados o alimentos elaborados mínimamente (naturales/simples). Se explicó que la mayoría de estas propuestas no tienen suficiente justificación.
3. En la mayoría de los casos, las nuevas disposiciones se referían a la utilización de aditivos para la conservación de los alimentos. Sin embargo, se ha demostrado en repetidas ocasiones que la seguridad de los alimentos crudos se puede obtener: 1) a través del cumplimiento estricto de los requisitos higiénicos y sanitarios; y 2) siguiendo el sistema HACCP y buenas prácticas de fabricación.
4. En la CCFA50, la Federación de Rusia presentó el documento de debate sobre el uso de los términos “no elaborado” y “natural/simple” en la NGAA, señaló que estos términos se utilizan ampliamente y alegó que las definiciones eran necesarias en el marco de los sistemas de clasificación de alimentos en la NGAA. El desarrollo de tales definiciones contribuiría al cumplimiento de los fines del Codex: la protección de los consumidores y la facilitación del comercio.
5. En el documento se pusieron de relieve los siguientes aspectos:
 - consecuencias del uso excesivo de aditivos alimentarios en los alimentos “no elaborados” y “naturales/simples”;
 - definiciones de los productos alimenticios no elaborados, elaborados mínimamente (naturales/simples) y elaborados;
 - principios rectores y criterios de prioridad en la revisión de las disposiciones existentes y nuevas sobre la utilización de aditivos alimentarios en los alimentos no elaborados (materias primas de alimentos) y elaborados mínimamente (naturales/simples) en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) y las normas sobre productos.
6. En el debate durante la reunión, los delegados expresaron opiniones a favor y en contra de la propuesta.
7. La CCFA50 acordó solicitar a la Federación de Rusia que preparase un documento de debate sobre cómo se utilizaban los términos “fresco”, “natural/simple”, “no elaborado” y “no tratado” en los textos vigentes del Codex para determinar si podían desarrollarse definiciones para la asignación de disposiciones sobre aditivos alimentarios.

II. Uso de “fresco”, “natural/simple”, “no elaborado” y “no tratado”

8. En el presente documento se resume el uso de los términos “fresco”, “natural/simple”, “no elaborado” y “no tratado” en los textos actuales del Codex. Los anexos 1 a 3 ofrecen información detallada. En el Anexo 1 se resumen todos los casos en que se utilizan los términos en las normas del Codex, en el Anexo 2, en las directrices del Codex y en el Anexo 3 en los códigos de prácticas del Codex.

9. Las normas, las directrices y los códigos de prácticas del Codex están pensados para proteger la salud de los consumidores y los intereses económicos, y asegurar prácticas comerciales leales en la industria alimentaria. De acuerdo con el Preámbulo de la NGAA

3.2 Justificación del uso de aditivos alimentarios

“El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, no induce a error a éstos, y cumple una o más de las funciones tecnológicas establecidas por el Codex y los requisitos que se indican a continuación en los apartados a) a d), y únicamente cuando estos fines no pueden alcanzarse por otros medios que son factibles económica y tecnológicamente:...”

10. El uso injustificado de aditivos alimentarios podría engañar al consumidor por la modificación de las propiedades organolépticas del alimento, incluyendo el sabor, el color y la textura, y por comprometer la seguridad de los productos y contribuir a prácticas comerciales desleales, es decir, haciendo pasar por frescos los alimentos pasados.

11. El amplio uso de aditivos alimentarios en la adulteración de alimentos no elaborados y naturales/simples, como el aceite de oliva, el vino, las especias, el té, el pescado, la miel, la leche, la carne, los zumos (jugos) de frutas, el café y otros alimentos, es una gran preocupación de muchos gobiernos de todo el mundo.

2.1 Uso de “fresco”

12. El concepto “fresco” tiene una amplia gama de usos en los textos vigentes del Codex. A menudo, el significado y la interpretación varían en función del contexto. Algunos ejemplos son: “agua dulce”, “pescado fresco o congelado”, “recién producido”, “para vender fresco para el consumo humano”, “queso fresco/sin madurar”, “frutas y hortalizas frescas”, “carne de vieiras fresca o congelada rápidamente”, “a suministrar fresco al consumidor, después de su preparación y envasado”, “ingredientes frescos para especias” (véanse los anexos 1-3 para más detalles).

13. “Fresco” se utiliza para referirse a los alimentos

- listos para el consumo poco después de su fabricación (queso fresco);
- poco después de la cosecha (frutas y hortalizas frescas);
- recién capturados o sacrificados (pescado y carne frescos);
- agua potable apta para el consumo humano; y
- sustancias primas frescas (pescado y carne) utilizadas para la producción de alimentos.

14. Se cree que los significados indicados describen indirectamente los alimentos como que son seguros y presentan algún valor adicional para el consumidor. Al mismo tiempo, los significados son bastante generales e imprecisos, lo cual puede convertirse en un importante obstáculo en los intentos para unificarlos en un solo término formalizado.

15. También vale la pena mencionar que, con arreglo a la Sección 5.1 (iii) de las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CAC/GL 1-1979): “*Términos como “natural” “puro”, “fresco” y “de fabricación casera”, “cultivado orgánicamente” o “cultivado biológicamente”, cuando se utilicen, deberán ajustarse a las prácticas nacionales del país donde se vende el alimento.*”

Conclusión 1

El término “fresco” se utiliza mucho y tiene una amplia gama de significados. Parece demasiado general para incluirlo como una definición en el Codex Alimentarius.

2.2 El término “natural/simple”

16. “Natural/simple” se utiliza principalmente en la categoría de alimentos 01.0 “Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0” de la NGAA:

01.1 Leche y productos lácteos líquidos.

01.1.1 Leche líquida (natural/simple)

01.1.2 Otras leches líquidas (naturales/simples)

01.1.3 Suero de mantequilla líquido (natural/simple)

01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales/simples)

01.2.1 Leches fermentadas (naturales/simples)

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales/simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación

- 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales/simples) tratadas térmicamente después de la fermentación
- 01.2.2 Cuajada (natural/simple)
- 01.3 Leche condensada y productos análogos (naturales/simples)
- 01.3.1 Leche condensada (natural/simple)
- 01.4 Nata (crema) (natural/simple) y productos análogos
- 01.4.1 Nata (crema) pasteurizada (natural/simple)
- 01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)
- 01.4.3 Nata (crema) cuajada (natural/simple)
- 01.5 Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)
- 01.5.1 Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)

17. PARTE II de la NGAA: El descriptor de la categoría de alimentos de la categoría 1.1.4 define un producto “natural/simple” como “*un producto que no está aromatizado, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen. Los productos análogos son aquellos en los que la grasa de la leche se ha sustituido parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales*”.

18. En otros documentos del Codex “natural/simple” se utiliza con el mismo significado: sin adición de ingredientes que no son parte del alimento original. Por ejemplo:

- “Caramelo I - caramelo puro” (*Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989)*) o;
- “...*El estaño se utiliza para proteger la base de acero de la corrosión externa (condiciones aeróbicas) e internamente cuando está en contacto con alimentos (condiciones anaeróbicas). Bajo las condiciones anaeróbicas esperadas de una lata sin revestimiento interno*” (*Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos enlatados (CAC/RCP 60-2005)*).
- “*Nombre del aditivo alimentario (color caramelo I-simple)*” (*Norma para los fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006)*).

Conclusión 2

La NGAA contiene disposiciones que describen detalladamente los alimentos “naturales/simples” que implican que natural/simple no permite la adición de ingredientes que no son parte del alimento original. Parece demasiado general para incluirlo como una definición en el Codex Alimentarius.

2.3 Los términos “no elaborado” y “no tratado”

19. Los términos “no elaborado” y “no tratado” pueden encontrarse en los siguientes documentos del Codex:

No elaborado

- *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas (CAC/RCP 51-2003): “Esta redistribución de las micotoxinas presentes en los **cereales sin elaborar** puede traducirse en niveles inaceptablemente elevados de micotoxinas en otras fracciones (p. ej., el salvado) y en los productos que contienen esas fracciones. La trituración industrial en seco de los cereales para obtener productos de grano entero que contengan todas las porciones del cereal sin elaborar en sus proporciones relativas naturales no reducirá los niveles de micotoxinas observados en el **cereal sin elaborar**”*
- *Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños (CAC/RCP 66-2008): “Los **alimentos crudos o sin procesar** deberían estar físicamente separados de los alimentos procesados y(o) listos para el consumo. Cuando sea posible, los ingredientes envasados de mezclado en seco deberían estar en doble bolsa (bolsas de las que se pueda quitar una capa exterior) para prevenir la contaminación en las estaciones de descarga de ingredientes. El material de envasado que entra en las áreas restringidas debería estar limpio.”*

No tratado:

- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015): “Las especias y hierbas culinarias desecadas que hayan sido sometidas a un tratamiento de reducción microbiana deberían elaborarse y almacenarse de forma separada de las que **no han sido tratadas**”*
- *Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo (CAC/RCP 15-1976): “**Productos de huevo no sometidos a tratamiento**- definición - Los productos de huevo que no se han sometido a tratamiento microbicida deberían destinarse únicamente a elaboración ulterior para asegurar su inocuidad e idoneidad.”*

20. En los textos del Codex, “no elaborado” y “no tratado” suelen sustituirse o utilizarse en el sentido de “natural”, “crudo” y “sano”:

- *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004): Sección 5.2.3: “Un alimento que no ha sido modificado con arreglo a la sección 2.1, pero es adecuado para su uso en un régimen dietético especial debido a su **composición natural**, no será designado “dieta especial” o “dietéticos especiales” o cualquier otro término equivalente. Sin embargo, tales alimentos pueden tener una declaración en la etiqueta que “este alimento es por naturaleza “X” (“X” se refiere a la característica distintiva esencial), siempre que dicha declaración no engañe al consumidor”*
- *Norma para pescados en conserva (CODEX STAN 167-1989) “La **materia prima** será de una calidad apta para venderse **fresca** para el consumo humano”*
- *Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos preenvasados para regímenes especiales (CODEX STAN 146-1985): “**Leche cruda** - Leche (tal como se define en la Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999), que no ha sido calentada a más de 40°C o ha sido sometida a algún tratamiento que tenga un efecto equivalente”*
- *Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005): “**Carne cruda** -definición- Carne fresca, carne picada o carne separada mecánicamente”*
- *Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo (CAC/RCP 15-1976): “Almacenamiento de huevos y productos de **huevos no tratados**; Desde la recepción de productos de **huevo crudos/no tratados**, a la elaboración, tratamiento, envasado, almacenamiento y distribución, hasta el punto de consumo, se debería dar la debida consideración a las condiciones de tiempo y temperatura de los productos de huevo, de manera que se reduzca al mínimo la proliferación de microorganismos patógenos, y no se perjudique a la inocuidad e idoneidad de los productos,”*
- *Norma para langostas congeladas rápidamente (CODEX STAN 95-1981): “El producto estará preparado con **langostas sanas** de calidad apta para venderse frescas para el consumo humano; los bloques congelados rápidamente estarán preparados con filetes o carne picada de **pescado sano** de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano/si el producto está glaseado, el agua utilizada para el glaseado o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia. Se entiende por agua potable el agua dulce apta para el consumo humano.”*

2.3.1 Utilización de la terminología “no elaborado” y “elaborado” por la OMS y los países miembros

- **Organización Panamericana de la Salud, Modelo de perfil de nutrientes, OMS, Washington, DC. 2016:**
*“**Alimentos no elaborados o elaborados mínimamente (naturales/simples)** (sin adición de aceites, grasas, sin azúcar, otros edulcorantes o sal): hortalizas, frutas, patatas (papas), yuca y otras raíces y tubérculos naturales, envasados, cortados, refrigerados o congelados; arroz blanco a granel o envasado, precocido y arroz integral; granos de trigo y otros cereales integrales; granola hecha de granos de cereales, nueces y frutos secos, yuca, maíz, o sémolas y harinas de trigo; todos los tipos de frijoles, lentejas, gandules, garbanzos y otras legumbres, frutos secos, zumos (jugos) de frutas frescos o pasteurizados sin azúcares añadidos, nueces, maní (cacahuete) y otras semillas oleaginosas sin adición de sal; setas frescas y desecadas y otros hongos; carne fresca de vacuno, de cerdo, de pollo, congelada, desecada y otras carnes y pescado; leche pasteurizada, UHT y líquida y en polvo; huevos frescos y desecados, yogur, té, infusiones, café, y agua del grifo, de manantial y mineral.*
- **Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios:**
*“**Alimento no elaborado**, un alimento que no haya sido sometido a ningún tratamiento que dé lugar a un cambio sustancial de su estado original, no considerándose a estos efectos que ninguna de las siguientes acciones dé lugar a un cambio sustancial: dividir, partir, trocear,*

deshuesar, picar, despellejar, mondar, pelar, triturar, cortar, limpiar, recortar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moler, descascarar, envasar o desenvasar.”

- **Reglamentos técnicos de la Unión Aduanera “Sobre la inocuidad de los alimentos” (TR TS 021/2011)**

(EAEU - Unión Económica Euroasiática de la República de Belarús, la República de Kazajstán, Kirguistán, Armenia, Federación de Rusia)

“Alimentos no elaborados de origen animal - canales no elaboradas (elaboradas) de animales productivos de todo tipo, sus piezas (incluyendo sangre y subproductos), leche cruda, leche cruda desnatada, nata (crema) cruda, productos de la apicultura, huevos y productos de huevos, recursos biológicos acuáticos, productos de la acuicultura.

Conclusión 3

En los textos del Codex el uso de “no tratado” y “no elaborado” no ha sido consecuente. El término “no elaborado” ha sido definido por la OMS, la UE y la EAEU. Al mismo tiempo, no hemos encontrado ejemplos de la definición de “no tratado”. En los textos del Codex sí hemos encontrado numerosos ejemplos de la utilización de “no tratado”.

2.4 Alimentos no elaborados/no tratados y aditivos alimentarios

21. En la Sección 2.3.1 de este documento se han dado ejemplos de definiciones legales de alimentos no elaborados con respecto a los cuales el uso de aditivos alimentarios ha sido prohibido explícitamente (para más información véase el Anexo IV).

22. En varias normas de productos del Codex se indica que no se permite ningún aditivo alimentario, p.ej.:

- *Norma para la miel (CODEX STAN 12-1981);*
- *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981);*
- *Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981);*
- *Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 236-2003).*

23. *Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999)*

24. De ello se deduce que en el Codex Alimentarius los alimentos sin elaborar y no tratados deben definirse para facilitar el uso de esta terminología en la NGAA y la aprobación de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Recomendación 1

Opción 1 - Desarrollar los términos alimento “no elaborado” en consonancia con la definición de la OMS y la terminología adoptada en los CMC.

Opción 2 - Desarrollar los términos alimentos “no elaborados” y “no tratados”.

EL USO DE “FRESCO”, “NATURAL/SIMPLE”, “NO ELABORADO” Y “NO TRATADO” EN NORMAS DEL CODEX

Norma	Uso de los términos
Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2013)	La presente norma se aplica al abalón vivo y/o al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado del género <i>Haliotis</i> . El abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado puede ser entero o desconchado y sin vísceras. El epitelio, la mucosa y la rádula pueden ser extraídos. El proceso de refrigerado o congelado es tal que se mantienen esencialmente las características de frescura del abalón vivo. El abalón entero, crudo, fresco, refrigerado o congelado , elaborado para el consumo directo o la elaboración ulterior, es un producto que se encuentra vivo inmediatamente antes de la congelación y/o elaboración y cumple lo estipulado en la Sección I-2.2. El abalón puede haber sido refrigerado o congelado entero o sin concha ni vísceras. El epitelio, la mucosa o la rádula se pueden extraer. De glasearse, el agua utilizada para el glaseado o en la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia. Por agua potable se entiende el agua apta para el consumo humano. No se permiten los aditivos alimentarios en el abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado.
Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008)	No se permitirán aditivos alimentarios en los moluscos bivalvos vivos. /En el caso de moluscos refrigerados desconchados cualquier antioxidante indicado en la categoría de alimentos 09.1.2 (Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos) de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995). En el caso de moluscos crudos congelados , cualquier antioxidante indicado en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).
Norma para las frutas de la pasión (CODEX STAN 316-2014)	La familia Passifloraceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen las frutas de la pasión destinadas a la elaboración industrial; las frutas de la pasión deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995); se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para el durián (CODEX STAN 317-2014)	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el durián destinado a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para la okra (CODEX STAN 318-2014)	...que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la okra destinada a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para las aceitunas de mesa (CODEX STAN 66-1981)	En función del grado de madurez de los frutos frescos , las aceitunas de mesa se clasifican en uno de los siguientes tipos: Los aditivos utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.3
Norma para el aguacate (CODEX STAN 197-1995)	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).

Norma	Uso de los términos
Norma para la yuca (mandioca) dulce (CODEX STAN 238-2003)	raíces de yuca (mandioca) obtenidas de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, de la familia Euphorbiaceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la yuca (mandioca) destinada a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para la yuca (mandioca) amarga (CODEX STAN 300-2010)	...que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la yuca (mandioca) destinada a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para la granada (CODEX STAN 310-2013)	...que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las granadas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para para las aguas minerales naturales (CODEX STAN 108-1981)	El agua mineral natural - no se somete a otros tratamientos más que a los permitidos por esta Norma.
Norma para la piña (CODEX STAN 182-1993)	...que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las piñas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para la papaya (CODEX STAN 183-1993)	... que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papayas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para el lichi (CODEX STAN 196-1995)	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los lichis destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para la lima-limón (CODEX STAN 213-1999)	que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las limas-limones destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para el citrus grandis (CODEX STAN 214-1999)	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para la guayaba (CODEX STAN 215-1999)	... que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las guayabas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para el chayote (CODEX STAN 216-1999)	...que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los chayotes destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para la lima mexicana	...que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su

Norma	Uso de los términos
(CODEX STAN 217-1999)	acondicionamiento y envasado. Se excluyen las limas mexicanas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para el citrus paradisi (CODEX STAN 219-1999)	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para el longan (CODEX STAN 220-1999)	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los longans destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para el tiquisque (CODEX STAN 224-2001) que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tiquisques destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para la uchuva (CODEX STAN 226-2001) que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las uchuvras destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para la pitahaya (CODEX STAN 237-2003) que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las pitahayas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para la naranja (CODEX STAN 245-2004)que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las naranjas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para las uvas de mesa (CODEX STAN 255-2007)	...que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las uvas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para el tomate de árbol (CODEX STAN 303-2011).	...que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tomates de árbol destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma regional para el culantro coyote (LAC) (CODEX STAN 304R-2011)	...culantro coyote (cilantro Mexicano). que habrán de suministrarse al consumidor en forma de manojos ² de hojas frescas u otra presentación equivalente, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el culantro coyote destinado a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma regional para la lúcuma (LAC) (CODEX STAN 305R-2011)	...que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la lúcuma destinada a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).

Norma	Uso de los términos
Norma para el chile (CODEX STAN 307-2011).	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los chiles destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante) (CODEX STAN 308R-2011)	La "harissa" designa la pulpa conservada del pimiento rojo fresco .
Norma para las manzanas (CODEX STAN 299-2010)	...que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las manzanas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para el tomate (CODEX STAN 293-2008).	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tomates destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma regional para la tahina (CODEX STAN 259R-2007)	Se entiende por tahina el producto obtenido moliendo semillas de sésamo maduras, tostadas y descascaradas.
Norma para el mango (CODEX STAN 184-1993)que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los mangos destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
Norma para el nopal (CODEX STAN 185-1993)que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los nopales destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para la tuna (CODEX STAN 186-1993)que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las tunas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para la carambola (CODEX STAN 187-1993)que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las carambolas destinadas a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para el maíz enano (CODEX STAN 188-1993)que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el maíz enano destinado a la elaboración industrial Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para el mangostán (CODEX STAN 204-1997)que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los mangostanes destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para el banano (plátano) (CODEX STAN 205-1997)que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los bananos (plátanos)

Norma	Uso de los términos
	destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para el jengibre (CODEX STAN 218-1999)	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el jengibre destinado a la elaboración industrial. Código de prácticas internacional recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para el espárrago (CODEX STAN 225-2001)	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los espárragos destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma para el rambután (CODEX STAN 246-2005)	...que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los rambutanes destinados a la elaboración industrial. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995). Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).
Norma general para los zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX CXS 247-2005)	Por zumo (jugo) de fruta se entiende el líquido sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene de la parte comestible de frutas en buen estado, debidamente maduras y frescas o frutas que se han mantenido en buen estado por procedimientos adecuados, inclusive por tratamientos de superficie aplicados después de la cosecha de conformidad con las disposiciones pertinentes de la Comisión del Codex Alimentarius.
Norma para los productos acuosos de coco - leche de coco y crema de coco (CODEX STAN 240-2003)	preparados a partir de: (i) una cantidad considerable de endosperma de coco (almendra de coco) fresco de la palma de coco separado, entero, desintegrado, macerado o desmenuzado.
Norma para los calamares congelados rápidamente (CODEX STAN 191-1995)	Los calamares congelados rápidamente estarán preparados con calamares sanos de una calidad apta para venderse frescos para el consumo humano. Se entiende por agua potable, el agua dulce apta para el consumo humano.
Norma para las aletas de tiburón secas (CODEX STAN 189-1993)	Las aletas de tiburón secas se obtendrán de tiburones sanos de una calidad apta para venderse frescos para el consumo humano. Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen en conformidad con.... Código de prácticas internacional recomendado para el pescado fresco (CAC/RCP 9-1976).
Norma para la piña en conserva (CODEX STAN 42-1981)	Se entiende por piña en conserva el producto (a) preparado con piña madura, fresca , congelada o previamente conservada.
Norma general para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 38-1981)	Los hongos comestibles frescos deberán estar sanos, esto es, no echados a perder; deberán estar prácticamente limpios, firmes, no dañados, y exentos en lo posible de daños producidos por larvas y tener el olor y sabor propios de su especie.
Norma regional para los hongos frescos cantarelos (CODEX STAN 40R-1981)	Esta norma se aplica a los hongos comestibles silvestres de la especie <i>Cantharellus cibarius</i> , suministrados frescos después de escogidos y envasados . Los cantarelos frescos deberán ser frescos en su aspecto , de color amarillo claro a amarillo oscuro, estar sanos, es decir, no echados a perder, estar prácticamente exentos de daños producidos por larvas , ser firmes en lo posible, estar enteros, es decir, indemnes, estar limpios , es decir, prácticamente exentos de impurezas orgánicas y minerales , estar exentos de olor y sabor impropios, estar exentos de humedad excesiva, y ser capaces de soportar el transporte y la manipulación.
Norma para los guisantes	Se entiende por guisantes (arvejas) congelados rápidamente el producto

Norma	Uso de los términos
(arvejas) congelados rápidamente (CODEX STAN 41-1981)	preparado con semillas de guisantes (arvejas) frescos , limpios, sanos , enteros e inmaduros. Sustancias aromáticas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, excepto los que se sabe que representan un riesgo de toxicidad.
Norma para las fresas congeladas rápidamente (CODEX STAN 52-1981)	Se entiende por fresas congeladas rápidamente el producto preparado con fresas frescas, limpias, sanas, maduras, sin tallo.

EL USO DE “FRESCO”, “NATURAL/SIMPLE”, “NO ELABORADO” Y “NO TRATADO” EN DIRECTRICES DEL CODEX

Directriz	Uso de los términos
Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989)	Caramelo I - caramelo puro
Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8/-1991)	<p>...Solo los aditivos alimentarios citados en esas normas podrán estar presentes en los alimentos que se incluyen en estas Directrices, como consecuencia de su transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las siguientes condiciones:</p> <p>a) que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada; y</p> <p>b) que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o ingredientes con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones relativas a la transferencia de aditivos que figuran en el preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).</p>
Principios y directrices para la selección de productos representativos con miras a la extrapolación de límites máximos de residuos de plaguicidas para grupos de productos (CAC/GL 84-2012)	La palabra “aditivo” no figura / cebolla, fresca ;
Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados (CAC/GL 25-1997)	<p>Algunos países sólo aceptan determinados alimentos (por ejemplo, carne fresca) procedentes de establecimientos expresamente autorizados del país exportador.</p> <p>Motivo o motivo(s) del rechazo Se deberán especificar los motivos del rechazo y proporcionar pruebas justificativas, según corresponda. Los motivos del rechazo pueden incluir: Incumplimiento de los requisitos relativos a los aditivos alimentarios/Deberían especificarse, asimismo, las contravenciones de reglamentos sobre aditivos alimentarios o normas de composición.</p>
Directrices para el control de Salmonella spp. no tifoidea en la carne de bovino y cerdo (CAC/GL 87-2016)	<p>Estas Directrices se aplican a toda Salmonella no tifoidea que pueda contaminar la carne de bovino y de cerdo y provocar enfermedades transmitidas por los alimentos. El objetivo principal es brindar información sobre las prácticas que se pueden usar para prevenir, reducir o eliminar los niveles de Salmonella no tifoidea en la carne de bovino y de cerdo fresca./La carne fresca debe conservarse a una temperatura que impida la proliferación de Salmonella./ Se debería cambiar el agua de escaldado al menos una vez al día para evitar una acumulación de materia orgánica. Utilizar un flujo de agua a contracorriente (agua de escaldar limpia o recirculada que fluya en el escaldador en dirección opuesta a la de las canales) para aumentar la eficacia del proceso de calentamiento y la limpieza del agua.</p>
Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control	Los productores primarios deberían proporcionar agua que no suponga una fuente importante de transmisión de

Directriz	Uso de los términos
de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos (CAC/GL 88-2016)	parásitos transmitidos por los alimentos a los animales destinados a la producción de alimentos y, en la medida de lo posible, bloquear el acceso de los animales destinados a la producción de alimentos a las aguas superficiales y a los sistemas de recogida de agua no tratada , para así reducir al mínimo las posibilidades de infección por parásitos. Frutas y hortalizas frescas: Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003), especialmente las frutas y hortalizas que se consumen crudas o poco cocinadas/ Para este tipo de consumidores, resulta crítica la orientación respecto a la preparación y al consumo de alimentos de alto riesgo, como los productos agrícolas frescos, a la cocción adecuada de la carne y el pescado antes de su consumo /, la prevención de la contaminación de alimentos frescos y transformados con fases infectivas
Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos (CAC/GL 71-2009)	Cada muestra debe ser claramente identificada de manera que puedan aplicarse las medidas de seguimiento adecuadas en caso de que se tengan resultados fuera de cumplimiento. Si se toman muestras de subunidades de una remesa, se debe prestar la debida atención para identificar a esas subunidades claramente. Se debería tomar una cantidad suficiente de muestra para permitir que se guarden subunidades no procesadas de la misma, de manera que puedan realizarse posibles confirmaciones independientes de los resultados. Muestra de partes frescas/refrigeradas (carnes, aves de corral). / Productos derivados de la leche - Nata - fresca, congelada y UHT; sola, para batir, batida, con doble nata y cuajada / pescados empacados: frescos, congelados, ahumados, curados, o mariscos (a excepción de los ostiones).
Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999)	La Sección 4.1 de estas directrices durante una generación como mínimo o, en el caso de los cultivos perennes, durante dos temporadas de crecimiento. Si un operador está en condiciones de demostrar al organismo o autoridad de certificación oficial u oficialmente reconocido que no se dispone de material que cumpla con los requisitos mencionados más arriba, el organismo de inspección/certificación podrá apoyar: a) en primera instancia, el uso de semillas sin tratar o de material vegetativo reproductivo, Obtenido de origen vegetal, usado como portador de extractos de vegetales 04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie 04.1.2 Frutas elaboradas 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y tratadas en la superficie Estas directrices se aplican a los productos siguientes que llevan, o se pretende que lleven, un etiquetado descriptivo relativo a métodos de producción orgánica: plantas y productos vegetales sin elaborar, animales y productos pecuarios , en el grado en que los principios de producción y las normas específicas de inspección para dichos productos se introducen en los Anexos 1 y 3; y proporción substancial de la materia seca en las raciones diarias de los herbívoros necesita consistir de forrajes, piensos frescos o secos, o ensilajes
Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos	Los datos indican que si el nivel entrante de aflatoxina B1 en las nueces de árbol no tratadas es < 1 µg/kg, los

Directriz	Uso de los términos
(CAC/GL 69-2008)	niveles presentes después de la deshidratación podrán controlarse adecuadamente y, por consiguiente, podrá aplicarse la medida de control.
Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CAC/GL 79-2012)	El presente anexo comprende prácticas generales de higiene para la producción, la recolección, la elaboración, el envasado y el almacenamiento de productos frescos cultivados para el consumo humano, especialmente los productos frescos que van a consumirse crudos o parcialmente tratados./ Los productos frescos podrían contaminarse con virus por medio del contacto con aguas negras de origen humano, p. ej. a través del uso de aguas contaminadas con aguas negras en el riego, el lavado o en la aplicación de fertilizantes y agroquímicos o a través de aguas negras sin tratar o parcialmente tratadas que se filtran en el suelo
Directrices sobre buenas prácticas de laboratorio en el análisis de residuos de plaguicidas (CAC/GL 40-1993)	Se aplica únicamente a una combinación específica de técnicas de separación y detección. En lugar de muestras sin tratar podrán emplearse muestras con un historial de tratamiento conocido, para analitos distintos de los aplicados durante el tratamiento/Incluir en cada lote de cromatografía una mezcla apropiada para la prueba de detección. Incluir en el lote analítico el producto no tratado (si está disponible). Añadir solución estándar si no se dispone de muestras sin tratar (similares a las analizadas en el lote).frutas y hortalizas: la validación relativa a un producto fresco entero no debe considerarse aplicable al producto desecado, pero la referente a las coles podrá aplicarse a las coles de Bruselas.
Parte del producto a la que se aplican los límites máximos para residuos y que se analizan (CAC/GL 41-1993)	Frutas variadas de piel no comestible: frutos no maduros o maduros de diferentes tipos de plantas, normalmente arbustos o árboles de regiones tropicales o subtropicales. La parte comestible está protegida por una piel, corteza o cáscara. La fruta puede consumirse fresca o elaborada Maíz fresco y maíz dulce: granos en la mazorca sin vaina. Huevos: la parte comestible fresca del órgano reproductor de diversas especies de aves domésticas. La parte comestible incluye la clara y la yema del huevo, después de eliminar la cáscara.
Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino (CAC/GL 73-2010)	Los moluscos bivalvos destinados para consumirse vivos o crudos sin tratar deberían ser manipulados por separado de aquellos destinados al procesamiento posterior a la cosecha o a algún otro tratamiento para evitar la contaminación cruzada. /Alimentos de origen marino: es el pescado, mariscos y otros invertebrados acuáticos provenientes de fuentes marinas o de agua dulce , que están destinados al consumo humano.
Directrices generales sobre declaraciones de propiedades (CAC/GL 1-1979)	Términos como " natural " " puro ", " fresco " y " de fabricación casera ", " cultivado orgánicamente " o " cultivado biológicamente ", cuando se utilicen, deberán ajustarse a las prácticas nacionales del país donde se vende el alimento. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en la Sección 3.
Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de listeria monocytogenes en los	En los alimentos listos para el consumo que se fabrican sin someterlos a un tratamiento listericida, se necesita prestar atención adicional a la producción primaria para asegurar

Directriz	Uso de los términos
alimentos (CAC/GL 61-2007)	el control específico del patógeno (p. ej., el control de la mastitis causada por <i>L. monocytogenes</i> en el ganado vacuno y ovino lechero en cuyo caso la leche se utilizará para elaborar quesos a base de leche cruda, la frecuencia de <i>L. monocytogenes</i> en la leche cruda debido a la alimentación con ensilaje mal fermentado, las altas concentraciones de <i>L. monocytogenes</i> en la carne de cerdo utilizada para embutidos fermentados que derivan de sistemas de alimentación en húmedo, la contaminación fecal de los productos frescos), incluida una mayor atención a la higiene del personal y los programas de utilización del agua en los centros de producción primaria.
Principios y directrices para la aplicación de gestión de riesgos microbiológicos (GRM) (CAC/GL 63-2007)	Esto requeriría la consideración del nivel de <i>Salmonellae</i> en el agua entrante sin procesar , a lo largo de un período específico, así como la eficacia del tratamiento microbicida para disminuir el nivel de contaminación.
Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008)	<p>Aromatizantes que dan sabor ahumado son compuestos complejos de componentes del humo obtenidos sometiendo a pirolisis madera sin tratar en una cantidad limitada y controlada de aire, destilación en seco y vapor a muy elevada temperatura, y a continuación sometiendo el humo de la madera a un sistema de extracción acuosa o destilación, condensación y separación para la recogida de la fase acuosa./</p> <p>Sustancias aromatizantes naturales, son sustancias aromatizantes obtenidas por procedimientos físicos que pueden producir cambios inevitables pero no intencionales en la estructura química de los componentes del aromatizante (por ejemplo, destilación y extracción con solventes), o por procesos enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal. Ese material puede no haber sido elaborado o estar elaborado para el consumo humano a través de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos (por ejemplo secado, torrefacción [tostado] y fermentación). Esto significa sustancias que han sido identificadas/detectadas en un material natural de origen animal o vegetal./</p> <p>Compuestos aromatizantes naturales son los preparados que contienen sustancias aromatizantes obtenidas por procedimientos físicos que pueden producir cambios inevitables pero no intencionales en la estructura química de los aromatizantes (por ejemplo, destilación y extracción con solventes), o por procesos enzimáticos o microbiológicos, de material de origen vegetal o animal. Ese material puede no haber sido elaborado o estar elaborado para consumo humano a través de procedimientos tradicionales de preparación de alimentos (por ejemplo secado, torrefacción [tostado] y fermentación).</p>
Modelo de certificado para el pescado y los productos pesqueros (CAC/GL 48-2004)	El estado o tipo de tratamiento describe el estado en el cual se presentan el pescado y los productos pesqueros (por ejemplo, frescos , congelados, en conserva, etc.) y/o los métodos de elaboración utilizados (por ejemplo ahumados, empanados, etc.)
Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004)	EJEMPLO: inspección de la presencia de <i>Salmonella</i> en verduras frescas / Se requiere un plan de muestreo para la inspección de la posible presencia de la bacteria <i>Escherichia coli</i> en el pescado fresco o congelado.

Directriz	Uso de los términos
<p>Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública en África (CAC/GL 22R-1997)</p>	<p>Los patógenos pueden trasladarse de un alimento a otro por contacto directo, por la acción de quienes los manipulan, a través de superficies de contacto o por el aire. Los alimentos sin elaborar deberán estar claramente separados, en el espacio o en el tiempo, de los productos alimenticios listos para el consumo, efectuándose una limpieza intermedia eficaz y, cuando proceda, una desinfección.</p> <p>permitir una ventilación suficiente para eliminar gases y olores peligrosos y molestos, emanaciones de combustibles utilizados para cocinar y otros materiales repulsivos transportados por el aire, y una aireación suficiente para las actividades en el interior del centro;/ Se sumergirán en agua y se lavarán a fondo las hortalizas y frutas frescas que vayan a cocinarse o consumirse crudas con suficiente agua potable corriente para eliminar la contaminación adherida a la superficie</p> <p>Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos en cantidades que respondan a las especificaciones indicadas.</p>
<p>Directrices para la evaluación sensorial del pescado y los mariscos en laboratorio (CAC/GL 31-1999)</p>	<p>En casi todas las circunstancias en que se someten los productos pesqueros a evaluación sensorial, se adopta una decisión sobre los lotes de pescado, por ejemplo, la aceptación o rechazo de una consignación de productos importados y la clasificación de partidas de pescado en un mercado según su grado de frescura. La decisión se adoptará basándose en el examen de una muestra tomada del lote en cuestión, de conformidad con las directrices que suelen especificar la forma de tomar la muestra, para la finalidad reglamentaria o comercial a que se destina el examen.</p> <p>Los procedimientos para la preparación de las muestras deberán ser apropiados a los tipos de productos. En los párrafos que siguen se describen algunos procedimientos relativos al pescado fresco o congelado.</p> <p>El sabor de una muestra deberá confirmar la evaluación basada en el olor, pero podrá también dar otro tipo de información. Por ejemplo, la mayor parte de los aditivos, como la sal, los sorbatos o los polifosfatos, no son detectables por el olor, pero sí por el sabor. No debe usarse el análisis sensorial por sí solo para determinar la presencia de aditivos, sino que cualquier sospecha de que se haya utilizado un aditivo no permitido o una cantidad excesiva de aditivos permitidos deberá confirmarse mediante análisis químicos, según proceda.</p>
<p>Métodos de muestreo recomendados para la determinación de residuos de plaguicidas a efecto del cumplimiento de los LMR (CAC/GL 33-1999)</p>	<p>cuadro (Partes de aves frescas/refrigeradas/congeladas, envasadas al por menor o al por mayor; Todas las frutas, tipo 1, grupos 001-008 Todas las hortalizas;...</p>
<p>Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de lactoperoxidasa (CAC/GL 13-1991)</p>	<p>La planta lechera que recibe la leche deberá controlar que el sistema de la lactoperoxidasa para conservar la leche cruda haya sido aplicado correctamente. Para ello, deben combinarse las pruebas de aceptación utilizadas corrientemente, por ejemplo, la de la acidez titulable, del azul de metileno, de la resazurina, del recuento viable total y análisis de la concentración de tiocianato en la leche. Dado que el tiocianato no se consume en la reacción, la leche tratada que llega a la planta lechera contendrá aproximadamente 10 mg en exceso de la cantidad natural</p>

Directriz	Uso de los términos
	de tiocianato (esta última puede determinarse analizando una muestra de leche no tratada proveniente de la misma zona) por cada litro de leche.

Anexo III

EL USO DE “FRESCO”, “NATURAL/SIMPLE”, “NO ELABORADO” Y “NO TRATADO” EN CÓDIGOS DE PRÁCTICAS DEL CODEX

Código de prácticas	Uso de los términos
Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en los alimentos y piensos por dioxinas y bifenilos policlorados análogos a las dioxinas (CAC/RCP 62-2006)	El rendimiento de un método de análisis debe demostrarse a escala del nivel de interés,..... . Si es necesario podría considerarse la realización de otro cálculo basado en el peso en fresco o la materia seca.
Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015)	<p>Cuando se analicen según métodos adecuados de muestreo y examen, los productos deberían cumplir las siguientes condiciones: no presentar niveles de microorganismos patógenos ni toxigénicos que puedan suponer un riesgo para la salud, además de cumplir con las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios;</p> <p>Las especias y hierbas culinarias desecadas que hayan sido sometidas a un tratamiento de reducción microbiana deberían elaborarse y almacenarse de forma separada de las que no han sido tratadas. El equipo no debería utilizarse para trabajar tanto con productos tratados como con productos no tratados, sin que se haya limpiado y desinfectado antes de utilizarse con productos previamente tratados.</p> <p>El presente Anexo sigue el modelo de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) y debería usarse juntamente con estos principios generales y otros códigos aplicables como el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003) y la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995).</p>
Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas (CAC/RCP 51-2003)	Esta redistribución de las micotoxinas presentes en los cereales sin elaborar puede traducirse en niveles inaceptablemente elevados de micotoxinas en otras fracciones (p. ej., el salvado) y en los productos que contienen esas fracciones. La trituración industrial en seco de los cereales para obtener productos de grano entero que contengan todas las porciones del cereal sin elaborar en sus proporciones relativas naturales no reducirá los niveles de micotoxinas observados en el cereal sin elaborar .
Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)	<p>El presente código aborda las buenas prácticas agrícolas (BPA) y las buenas prácticas de higiene (BPH) que ayudan a controlar los peligros microbianos, químicos y físicos asociados con todas las etapas de la producción de frutas y hortalizas frescas, desde la producción primaria hasta el consumo</p> <p>El sector de las frutas y hortalizas frescas es muy complejo. Las frutas y hortalizas frescas se producen y envasan en condiciones ambientales diversas.</p> <p>Frutas y hortalizas listas para el consumo – Toda fruta u hortaliza que normalmente se come en su estado crudo, destinadas al consumo humano directo sin que se les aplique ninguna fase microbicida adicional. Puede incluir cualquier fruta o verdura que haya sido lavada, pelada, cortada o modificada físicamente de alguna otra manera con respecto a su forma original, pero que se mantienen en estado fresco.</p>
Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas	El material fresco de las especias o plantas de origen deberá procesarse tan pronto como sea posible.

Código de prácticas	Uso de los términos
en las especias (CAC/RCP 78-2017)	Cuando sea necesario, antes del secado los productos cosechados deben clasificarse para eliminar los residuos orgánicos visibles o productos mohosos antes del lavado con agua potable . Antes del lavado, debe haber un proceso de selección para eliminar cualquier planta de origen fresca que muestre síntomas de infección micótica, y se deben retirar pequeñas porciones de cualquier parte contaminada.
Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003)	Purificación (depuración) reducción de microorganismos a un nivel aceptable para el consumo directo por el procedimiento de mantener los moluscos bivalvos vivos durante un período de tiempo y en condiciones aprobadas y controladas, en agua de mar natural o artificial idónea para el proceso, que puede haber sido tratada o no . Carne de pectínidos con huevas adheridas es la “carne de pectínidos” fresca o congelada rápidamente, que se prepara eliminando completamente el músculo abductor y las huevas adheridas a él de la concha y separando las demás vísceras en la medida que sea posible. Las huevas deberían permanecer adheridas al músculo abductor. La carne de pectínidos con huevas adheridas no contiene agua, fosfatos u otros ingredientes añadidos. El músculo abductor y las huevas se presentan enteros. Sección 4 – Consideraciones generales para la manipulación de pescado, mariscos y otros invertebrados acuáticos frescos – En esta sección se ofrece un panorama general de los posibles peligros y defectos que tal vez hayan de tenerse en cuenta al formular un plan de HACCP o de PCD. No pretende ser una lista exhaustiva, sino que está destinada a ayudar al equipo encargado del programa de HACCP o de PCD a reflexionar sobre los peligros o defectos que han de preverse en el pescado, los mariscos frescos y otros invertebrados acuáticos; corresponde entonces al equipo determinar la importancia del peligro o defecto en relación con el proceso. Pescado fresco pescado o productos pesqueros que no han recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento. Camarón fresco camarón capturado fresco que no ha sido sometido a tratamiento de conservación o que se ha conservado únicamente por enfriamiento. No incluye el camarón recién cocido.
Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel (CAC/RCP 36-1987)	agua fresca
Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública (Cercano Oriente) (CAC/RCP 71R-2013)	Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos en cantidades que respondan a las especificaciones indicadas. Las hortalizas y frutas frescas que vayan a cocinarse o consumirse crudas se lavarán a fondo con suficiente agua corriente potable para eliminar la contaminación adherida a la superficie. A la hora de sumergir en agua las frutas y hortalizas se empleará agua potable .
Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por ocratoxina A (CAC/RCP 72-2013)	Durante el proceso de apertura las piezas defectuosas de las vainas de cacao, los granos con moho, enfermos o dañados deberán eliminarse adecuadamente. Los granos de buena calidad se deberán colocar en un contenedor adecuado durante el transporte. El transporte de granos frescos y húmedos del sitio donde se abren las vainas a

Código de prácticas	Uso de los términos
	las instalaciones de fermentación de la finca deberá efectuarse en condiciones que eviten la contaminación, p. ej., antes de la fermentación los granos de cacao no deberán tener tierra.
Código de prácticas para la reducción de ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca (CAC/RCP 73-2013)	El proceso de producción del gari, un producto alimentario de yuca granulada, requiere la selección de los tubérculos de yuca, pelarlos, lavarlos, rallarlos, extraerles el agua y fermentarlos, cernirlos, freírlos, enfriarlos/secarlos, tamizarlos y envasarlos. El proceso sigue normalmente los pasos que se enumeran a continuación. a. Selección: se seleccionan de los lotes tubérculos frescos y sanos de yuca para la elaboración.
Código de prácticas de higiene para la frutas desecadas (CAC/RCP 3-1969)	... Tanto las frutas frescas destinadas a la elaboración como las frutas desecadas deberán almacenarse en zonas que estén protegidas contra los posibles daños producidos por los roedores, insectos y pájaros. Los productos deberán satisfacer los requisitos estipulados por los Comités del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y sobre Aditivos Alimentarios, que figuran en las listas autorizadas o en las normas de productos del Codex
Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004)	La adición de ciertas sustancias para aumentar la calidad y la estabilidad mediante la actividad antimicrobiana y/o fungicida directa o indirecta. La mayoría de los conservantes son bastante específicos y solamente tienen un efecto sobre algunos microorganismos Leche cruda – Leche (según se define en la Norma general para el uso de los términos lecheros CODEX STAN 206-1999)) que no ha sido calentada a más de 40°C ni sometida a ningún tratamiento que tenga un efecto equivalente.
Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños (CAC/RCP 66-2008)	Los alimentos crudos o sin procesar deberían estar físicamente separados de los alimentos procesados y(o) listos para el consumo. Cuando sea posible, los ingredientes envasados de mezclado en seco deberían estar en doble bolsa (bolsas de las que se pueda quitar una capa exterior) para prevenir la contaminación en las estaciones de descarga de ingredientes. El material de envasado que entra en las áreas restringidas debería estar limpio.
Código de prácticas para la reducción de la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo (CAC/RCP 68-2009)	Los HAP pueden estar presentes en las materias primas por contaminación ambiental del aire y deposición en los cultivos, por los suelos contaminados y mediante transferencia del agua a invertebrados de agua dulce y marinos. Un control preciso de las condiciones de secado (la temperatura, la humedad relativa y la circulación del aire) son esenciales para lograr la deshidratación. Se pueden secar muchos tipos de fruta fresca, hortalizas, hierbas, carne y pescado. La palabra "aditivo" no figura.
Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de ocratoxina A en el café (CAC/RCP 69-2009)	Baya (cereza) de café: fruto fresco , completo, del cafeto.
Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por aflatoxinas en los higos secos (CAC/RCP 65-2008)	La cosecha de higos secos es diferente de la cosecha de higos para consumo en fresco . Los higos que se van a secar no se cosechan cuando están maduros, sino que se dejan envejecer en el árbol. Una vez que pierden agua, se

Código de prácticas	Uso de los términos
	secan parcialmente y se arrugan, se forma una capa de abscisión.
Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo (CAC/RCP 15-1976)	Almacenamiento de huevos y productos de huevo no tratados ; / Desde la recepción de productos de huevo crudos/no tratados , a la elaboración, tratamiento, envasado, almacenamiento y distribución, hasta el punto de consumo, se debería dar la debida consideración a las condiciones de tiempo y temperatura de los productos de huevo, de manera que se reduzca al mínimo la proliferación de microorganismos patógenos, y no se perjudique a la inocuidad e idoneidad de los productos. Productos de huevo no sometidos a tratamiento -definición - Los productos de huevo que no se han sometido a tratamiento microbicida deberían destinarse únicamente a elaboración ulterior para asegurar su inocuidad e idoneidad.
Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005)	Carne fresca -definición- Carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, a los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características naturales. “ Carne cruda -definición- Carne fresca , picada o separada mecánicamente
Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos enlatados (CAC/RCP 60-2005)	El estaño se utiliza para proteger la base de acero de la corrosión externa (condiciones aeróbicas) e interna cuando está en contacto con alimentos (condiciones anaeróbicas). Bajo las condiciones anaeróbicas esperadas en el interior de una lata sin revestimiento interno de alimentos procesados , el estaño se comportará normalmente como el ánodo sacrificial, disolviéndose muy lentamente y protegiendo al mismo tiempo la base de acero de la corrosión, y creando un entorno de reducción en la lata
Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995)	En el presente Código se recomiendan formas de envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas adecuadas para mantener la calidad del producto durante su transporte y comercialización.
Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969)	Los microorganismos patógenos pueden pasar de un alimento a otro por contacto directo o bien a través de quienes los manipulan, de las superficies de contacto o del aire. Los alimentos sin elaborar deberán estar claramente separados, en el espacio o en el tiempo, de los productos alimenticios listos para el consumo, efectuándose una limpieza intermedia eficaz y, cuando proceda, una desinfección.
Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por patulina del zumo (jugo) de manzana e ingredientes del zumo (jugo) de manzana en otras bebidas (CAC/RCP 50-2003)	Las remesas de manzanas enviadas al mercado de fruta fresca que, según lo determinado por el análisis de la fruta, no cumplan las normas de composición mineral recomendadas, deberán excluirse del almacenamiento a largo plazo, es decir, por un período superior a los 3 o 4 meses./ La palabra “aditivo” no figura.
Código regional de prácticas de higiene para la elaboración y venta de alimentos en las calles (América Latina y el Caribe) (CAC/RCP 43R-1995)	Ingrediente: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada. La carne o el pescado frescos pueden contaminarse desde el origen o por condiciones de manipulación/comercialización y puede presentar bacterias

Código de prácticas	Uso de los términos
	patógenas, virus y parásitos, por lo cual constituye una fuente potencial de contaminación (superficies, manipuladores de alimentos, utensilios, etc.). Un deshielo inadecuado puede llevar al crecimiento de bacterias patógenas sobre la superficie de los productos, ya que ésta se encontrará a temperatura ambiente por un período de tiempo prolongado.
Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados (CAC/RCP 47-2001)	El presente código de prácticas se refiere a la condición del medio de transporte de alimentos y a la carga, transporte, almacenamiento durante el tránsito y descarga de alimentos a granel, alimentos semienvasados y alimentos frescos . Este código se refiere al medio de transporte de alimentos y al producto, desde los puntos de envío hasta los puntos de recepción.
Código de prácticas de higiene para la elaboración de ancas de rana (CAC/RCP 30-1983)	Ancas de rana frescas , las patas traseras sin piel de ranas recientemente sacrificadas. Los aditivos alimentarios utilizados para la inmersión o el rociamiento de las ancas de rana deberán satisfacer los requisitos establecidos por el organismo oficial competente.
Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales (CODEX STAN 146-1985)	§ 5.2.3: "Todo alimento que no haya sido modificado de conformidad con la Sección 2.1 de esta norma, pero que por su composición natural sea adecuado para determinados regímenes especiales, no deberá designarse como alimento "dietético especial", o cualquier otra expresión equivalente. Sin embargo, podrá indicarse en la etiqueta la declaración siguiente: "este alimento es por su naturaleza "X" ("X" significa la característica distintiva esencial) a condición de que dicha declaración no induzca a error al consumidor".

Anexo IV

NORMAS DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS QUE NO PERMITEN EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Código de prácticas	Justificación
Norma para el comino (CODEX STAN 327-2017)	No se permiten aditivos. Los agentes anticoagulantes que se enumeran en el Cuadro III de la Norma general para aditivos alimentarios (CXS 192-1995) se permiten para su uso en el comino molido solamente.
Norma para el tomillo seco (CODEX STAN 328-2017)	El tomillo seco podrá ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación: a) Entero: intacto. b) Triturado/picado: procesado en diversos grados que van desde un triturado grueso a fino. c) Molido: procesado en polvo. No se permiten aditivos. Solo los agentes anticoagulantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para aditivos alimentarios (CXS 192-1995) se aceptan para el uso en el tomillo en polvo, como BPF.
Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981)	Los alimentos descritos en la Sección 2.1 de la presente Norma podrán contener únicamente los aditivos alimentarios enumerados en esta sección o en las Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CAC/GL 10-1979), como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las condiciones siguientes: a) la cantidad del aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) no superará el nivel máximo especificado; y b) el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en cantidad mayor de la que resultaría de utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX/STAN 192-1995). Se considera aceptable el uso de los siguientes aditivos alimentarios para la elaboración de preparados para lactantes, con arreglo a lo indicado en la Sección 2.1 de la presente Norma
Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981)	En este producto no está permitido ningún aditivo alimentario.
Norma para los productos a base de ginseng (CODEX STAN 321-2015)	Se entiende por producto a base de ginseng aquel que está: (a) Elaborado de cualquier parte de las raíces frescas y sanas de ginseng , derivadas de las especies Panax ginseng C.A. Meyer o P. quinquefolius L., cultivadas con fines comerciales y utilizadas como alimentos.
Norma para las frambuesas congeladas rápidamente (CODEX STAN 69-1981)	Se entiende por frambuesas congeladas rápidamente el producto preparado a partir de frambuesas frescas, limpias, sanas, maduras y sin rabillo, de textura firme, conforme a las características de la especie Rubusidaeus L. (variedades roja, amarilla o negra).
Norma para los melocotones (duraznos) congelados rápidamente (CODEX STAN 75-1981)	Se entiende por melocotones (duraznos) congelados rápidamente el producto preparado con frutas frescas , sanas y convenientemente maduras Aditivos que están permitidos son ácido ascórbico y ácido cítrico
Norma para los arándanos congelados rápidamente (CODEX STAN 76-1981)	Se entiende por arándanos congelados rápidamente el producto preparado con arándanos frescos , limpios, sanos, maduros y de textura firme
Norma para las espinacas congeladas rápidamente (CODEX STAN 77-1981)	Por espinacas congeladas rápidamente se entiende el producto preparado a partir de partes frescas , limpias, sanas y comestibles de la planta de espinaca
Norma para los arándanos americanos congelados	Se entiende por arándanos americanos congelados rápidamente el producto preparado con arándanos americanos frescos , limpios, sanos,

Código de prácticas	Justificación
rápidamente (CODEX STAN 103-1981)	maduros, de textura firme
Norma para los brécoles congelados rápidamente (CODEX STAN 110-1981)	Se entiende por brécoles congelados rápidamente el producto preparado a partir de tallos o vástagos frescos , limpios y sanos de la planta del brécol
Norma para las coliflores congeladas rápidamente (CODEX STAN 111-1981)	Se entiende por coliflores congeladas rápidamente el producto preparado con pellas frescas , limpias y sanas de la planta de la coliflor Ácido /cítrico/ o ácido málico, como coadyuvantes de elaboración para su uso en el agua de refrigeración o escaldado de conformidad con las BPF.
Norma para las coles de Bruselas congeladas rápidamente (CODEX STAN 112-1981)	Se entiende por coles de Bruselas congeladas rápidamente el producto preparado a partir de yemas axilares frescas , limpias, sanas y enteras de la planta
Norma para los frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente (CODEX STAN 113-1981)	Se entiende por frijoles verdes congelados rápidamente el producto preparado con las vainas frescas , limpias, sanas y succulentas de las plantas
Norma para los albaricoques secos (CODEX STAN 130-1981)	Albaricoques secos sin sulfurar no tratados
Norma para la miel (CODEX STAN 12-1981)	La miel vendida como tal no deberá contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios , ni tampoco adición alguna que no sea miel.
Norma para productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo (CODEX STAN 163-1987)	No se permite ningún aditivo alimentario en gluten de trigo vital o desvitalizado ni en las proteínas solubilizadas de trigo.
Norma para pistachos con cáscara (CODEX STAN 131-1981)	No se permiten aditivos alimentarios
Norma para las anchoas hervidas secas saladas (CODEX STAN 236-2003)	El producto se preparará con pescado fresco de la familia Engraulidae.