



Tema 3 del programa

CX/MAS 13/34/3-Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

34.^a reunión
Budapest (Hungría), 4 – 8 de marzo de 2013

RATIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS EN LAS NORMAS DEL CODEX

1. En este documento se describen los métodos de análisis o muestreo propuestos en anteproyectos de normas y textos afines en proceso de elaboración, o como actualización de los métodos vigentes, por los siguientes comités:

PARTE I Métodos de análisis

A. Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente

PARTE II Métodos de muestreo

A. Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

B. Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente

PARTE I MÉTODOS DE ANÁLISIS

A. COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCANO ORIENTE (CCNEA)

Norma regional para la pasta de dátil¹

2. Véase en el Cuadro de la sección A una lista completa de los métodos de análisis.

Norma regional para la harissa²

3. El Comité acordó suprimir de la Norma regional para la harissa la referencia a la escala de color de Hunter contenida en la sección “Factores sensoriales”, así como el método de análisis relativo al color.

Norma regional para la halva con tahíña³

4. El Comité convino en que los métodos de análisis de los azúcares y la acidez en la halva con tahíña debían ser, respectivamente, AOAC 930.36 y AOAC 930.35J. Véase en el Cuadro de la sección A una lista completa de los métodos de análisis.

PARTE II MÉTODOS DE MUESTREO

A. COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)

Plan de muestreo en la Norma para el coco desecado⁴

5. El Comité tomó nota de la pregunta del CCMAS con respecto a si las instrucciones de muestreo contenidas en el método ICC4 n.º 101.1960 se podía considerar una referencia válida y aplicarse al coco desecado.

¹ REP13/NEA párrs. 82-89 y Apéndice III.

² REP11/NEA párr. 47.

³ REP11/NEA párr. 47.

⁴ REP13/PFV párrs. 10 – 11.

6. Observó que el plan de muestreo de la ICC se refería a la evaluación de la calidad de los cereales en grano y, por tanto, no sería aplicable al coco desecado. El Comité señaló asimismo que al considerar el muestreo del coco desecado había decidido no hacer referencia a instrucciones para la extracción de muestras primarias. Hizo notar asimismo que el CCMAS había refrendado el plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5 y dos niveles de inspección (muestreo normal y muestreo para solución de controversias), tal como había propuesto el Comité, y que este muestreo cubría adecuadamente la inspección de la calidad del coco desecado en todo el mundo. En vista de ello, el Comité reafirmó su decisión anterior de recomendar que se revocara el plan de muestreo ICC 101.1960.

B. COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCANO ORIENTE (CCNEA)

Normas regionales para el humus con tahína, la tahína y el ful medames⁵

7. El Comité acordó suprimir la sección relativa al muestreo en las normas regionales para el humus con tahína, la tahína y el ful medames.

⁵ REP13/NEA párr. 47.

A. COMITÉ COORDINADOR DE LA FAO/OMS PARA EL CERCANO ORIENTE**Norma regional para la pasta de dátíl**

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	Notas y tipo propuesto
Pasta de dátíl	Humedad	AOAC 934.06	Gravimetría	Tipo I
Pasta de dátíl	Contenido de materia mineral	ISO 762:1982	Gravimetría	Tipo I
Pasta de dátíl	Ceniza	AOAC 940.26	Gravimetría	Tipo I
Pasta de dátíl	Ceniza insoluble en ácido	AOAC 900.02D	Gravimetría Cálculo	Tipo I

Norma regional para la halva con tahína

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	Notas y tipo propuesto
Halva con tahína	azúcares	AOAC 930.36		
Halva con tahína	Acidez	AOAC 930.35J		