

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 4

CX/CAC 16/39/5

June 2016

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

39th Session, FAO Headquarters
Rome, Italy, 27 June – 1 July 2016

COMMENTS ON PROPOSED DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS SUBMITTED TO THE COMMISSION FOR ADOPTION AT STEP 5

(Comments submitted by 10 June 2016)

Codex Committee on Spices and Culinary Herbs
Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias

Standard for Cumin (Proposed Draft) (para. 25, Appendix III)

Standard for Thyme (Proposed Draft) (para. 37, Appendix IV)

Comments of Costa Rica

Costa Rica agradece a India por su trabajo dentro del comité; así como el de los grupos de trabajo que han hecho posible el avance con ambas normas.

Costa Rica apoya el envío a la CAC, para su aprobación, ambas propuestas de normas en el Paso 5.

Committee on Fresh Fruits and Vegetables
Comité sur les fruits et légumes frais
Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas

Standard for Garlic (Proposed Draft) (para 70, Appendix IV)

Comments of Argentina and Colombia

ARGENTINA

En líneas generales se han tomado en cuenta los comentarios vertidos en la Posición de Argentina como integrante del grupo de redacción, como observaciones al Trámite 3.

Argentina está de acuerdo con el avance del documento, siempre que se pueda seguir debatiendo y profundizando sobre los siguientes puntos:

- 1) Ajo ahumado
- 2) Aclaración de lo que se considera como “tipos comerciales”
- 3) Definición e inclusión de las formas de presentación del ajo (por ej. ristras o trenzas, racimos, etc.)

Argentina acuerda con proponer el Anteproyecto de Ajo para adopción en el Trámite 5.

COLOMBIA

En adelante tomamos como referencia el Apéndice IV del documento REP 16/FFV versión en inglés.

1. Definición del producto

Esta Norma se aplica a las variedades de ajo obtenidas de *Allium sativum* L., de la familia Alliaceae, que habrán de suministrarse frescos, semisecos y ~~secos~~¹ al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos que no han desarrollado los dientes, **los ajos secos** y los destinados a la elaboración industrial **incluidos los ahumados**.

Debido a que el ajo seco ha sufrido un proceso para alcanzar esta condición, no se puede considerar como un producto fresco, por lo tanto se sugiere retirarlo por estar fuera del mandato del comité.

Debido a que el ahumado es un proceso que modifica algunas características del ajo, se propone excluirlos del documento.

Sugerimos aclarar a que se refiere con “dientes no desarrollados”.

2.1 Requisitos mínimos

2.1 Requisitos mínimos (séptima viñeta)

- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños ⁴;

⁴~~Esta disposición no se aplica al ajo ahumado, y el ajo ahumado debe rotularse consecuentemente.~~

Se propone retirar la nota 1 del pie de página, debido a que el ahumado es un proceso al cual se somete el ajo y que modifica algunas de sus características, por lo que no se puede considerar como un producto fresco.

2.1 Requisitos mínimos

2.1 Requisitos mínimos (último párrafo)

Para el ajo ~~seco~~, **fresco y semiseco**, si se presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo ~~no deberá ser mayor de 3 cm.~~ **deberá ser entre 3 cm y 5 cm.**

Debido a que se ha sugerido con antelación retirar el ajo seco del documento, también se debería retirar del numeral 2.1.

Igualmente se debe tener en cuenta que el recorte del tallo se puede realizar tanto para el ajo fresco como para el semiseco, considerando las prácticas comerciales. También es importante incluir un rango de longitud del tallo para evitar que se recorte completamente, lo cual es nocivo para el producto.

2.2 Clasificación

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los ajos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los ajos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- Leves hendiduras en ~~la piel externa~~ **catáfilos externos** o pérdida de ~~la parte de la piel externa~~ **los catáfilos externos** del bulbo que no supere la mitad de la superficie;
- Manchas ligeras en la piel exterior que no superen la mitad de la superficie del bulbo;
- No más de dos dientes con daños;
- Daños cicatrizados;
- Magulladuras leves;
- Defectos de forma;
- ~~No más de tres dientes, o una quinta parte del número total de dientes puede estar faltante, lo que sea menor~~

Teniendo en cuenta que muchas variedades de ajo presentan aproximadamente 7 dientes, el permitir que falte al menos uno no se acepta comercialmente. Hay que tener en cuenta además que en el primer requisito mínimo establecido es que el ajo esté entero y lo que se comercializa son bulbos completos e igualmente los dientes deben estar enteros.

El término más adecuado para las capas exteriores que recubren al ajo es catafilos y no piel.

4.1 Tolerancias en calidad

4.1.3 2 Categoría I

El 10%, en número o en peso de los bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II. ~~Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos afectados por podredumbre.~~ **o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última.**

~~Al margen de esta tolerancia, un máximo del 1% en peso de bulbos puede presentar dientes con brotes exteriormente visibles.~~

Se sugiere retirar lo relacionado con la aparición de brotes, porque es un índice de malas prácticas de cosecha y de almacenamiento del producto.

Se propone adoptar el texto usual que tienen las normas Codex y corregir la numeración.

4.1 Tolerancias en calidad

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. ~~Dentro de esta tolerancia no más del 2% del total puede consistir en productos afectados por podredumbre.~~ **con excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.**

Al margen de esta tolerancia, un máximo del 5% 1% en peso de bulbos puede presentar dientes con brotes exteriormente visibles.

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Se propone adoptar el texto usual que tienen las normas Codex.

Si bien es cierto que se pueden presentar dientes con brotes en la categoría II, es un valor demasiado alto.

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto ("ajo fresco"; "ajo semi-seco" o ~~"ajo seco"~~ "ajo de un solo diente") y con el de la variedad.

Debido a que el ajo seco ha sufrido un proceso para alcanzar esta condición, no se puede considerar como un producto fresco, por lo tanto se sugiere retirarlo por estar fuera del mandato del comité.

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior tales como "ajo", "ajo fresco"; "ajo semi-seco" o ~~"ajo seco"~~, ajo de un solo diente, según corresponda;
- Nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo>).

Debido a que el ajo seco ha sufrido un proceso para alcanzar esta condición, no se puede considerar como un producto fresco, por lo tanto se sugiere retirarlo por estar fuera del mandato del comité.

Standard for Kiwifruit (Proposed Draft) (para 76, Appendix V)

Comments of Argentina and Colombia

ARGENTINA

Si bien Argentina acuerda con proponer el Anteproyecto de Kiwi para adopción en el Trámite 5, siempre que se aborden con mayor profundidad las siguientes secciones:

- 1) Requisitos de madurez: tener en cuenta °Brix asociado a % de Materia seca.
- 2) Calibres: definición de rangos de diámetros dentro de un calibre.

COLOMBIA

En adelante tomamos como referencia el Apéndice V del documento REP 16/FFV versión en inglés.

1. Objeto y campo de aplicación

Proponemos retirar este numeral debido a que no corresponde a la plantilla de las normas Codex.

2. Definición del producto

Esta Norma se aplica al kiwi (también conocido como actinidia) de las variedades (cultivares) obtenidas de *Actinidia chinensis* Planch y *A. deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A.R. Ferguson ~~y los híbridos de estos que tienen las características del kiwi~~, de la familia *Actinidiaceae* que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen los kiwis destinados a la elaboración industrial.

No es conveniente incluir híbridos por la complejidad que esto representa y es factible que algunos no queden cubiertos por la norma.

3.2 2.1.2 Requisitos de madurez (segundo párrafo)

La fruta debe haber alcanzado....

~~{La fruta recolectada y/o envasada debe haber alcanzado un grado de madurez de al menos 6.2 ° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%}~~

Los parámetros como el contenido de °Brix, depende de varios factores, por ejemplo para recorridos cortos de la fruta desde el lugar en que se cosecha hasta el sitio de venta, el valor de 6,2 °Brix puede ser demasiado bajo. Por consiguiente no es conveniente llegar a especificar con tal precisión los parámetros indicados. Por lo tanto, si no se tiene información de soporte preferiblemente retirar este texto.

3.3 2.2 Clasificación**3.3.1 2.2.1 Categoría Extra** (último párrafo)

El kiwi en esta categoría...

~~La fruta debe ser redonda u ovalada en la sección transversal (no plana) y la relación entre el diámetro ecuatorial mínimo/máximo de la fruta medido en la sección ecuatorial debe ser 0,8 o mayor.~~

El texto indicado no es conveniente y se sugiere retirarlo debido a que incluye una característica como la forma particular de la variedad, dentro de las categorías, las cuales están definidas por los defectos. Además en la categoría extra, en la primera frase se indica que la fruta debe ser característica de la variedad.

2.3.2 2.2.2 Categoría I (segunda viñeta)

~~La fruta debe ser redonda u ovalada en la sección transversal (no plana) y la relación entre el diámetro ecuatorial mínimo/máximo de la fruta medido en la sección ecuatorial debe ser 0,7 o mayor.~~

El texto no es conveniente debido a que incluye una característica como la forma particular de la variedad, dentro de las categorías, las cuales están definidas por los defectos. Además en la categoría I, en la primera frase se indica que la fruta debe ser característica de la variedad. Por lo tanto se sugiere retirar esta viñeta.

4. 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

~~{A) Cuando se clasifica con base en el peso,}~~ **A) Cuando la clasificación se hace con base en el peso, el calibre de los kiwis se determina de acuerdo con el siguiente cuadro:**

~~El peso mínimo para la clase extra es 90/120 g, para la clase I 70/80 g y para la clase II 65/63 g~~

~~Para asegurar la uniformidad en el calibre, el rango de calibre del producto en el mismo envase y que es calibrado por peso no debe ser superior a:~~

- ~~— 10 g para frutos superiores a 85 g~~
- ~~— 15 g para frutos entre 85 — 120 g~~
- ~~— 20 g para frutos entre 120 — 150 g~~
- ~~— 40 g para frutos de 150 g o más~~

Se sugiere retirar la información del literal A debido a que lo presentado no es una tabla de calibres, tampoco hay un código de calibre y lo que se presenta son tolerancias por peso que es un tema del numeral 4.2.

Se propone elaborar un cuadro de calibres con base en datos estadísticos aportados por diferentes países.

5.4 4.1 Tolerancias de calidad**5.4.1 4.1.1 Categoría extra**

~~{El 5%, en número o en peso, de los kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero cumplan aquellos de la categoría I. Dentro de esta tolerancia no más del 2% del total puede consistir en productos afectados por podredumbre.}~~

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.

5.1 4.1 Tolerancias de calidad**5.1.2 4.1.2 Categoría I**

El 10%, en número o en peso, de los kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero cumplan aquellos de la categoría II. ~~Dentro de esta tolerancia no más del 2% del total puede consistir en productos afectados por podredumbre.~~

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.

5.1 4.1 Tolerancias de calidad**5.1.3 4.1.3 Categoría II**

El 10%, en número o en peso, de los kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, ~~Con excepción del producto afectado por pudrición que no debe ser mayor al 2%.~~ **con excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.**

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.

5.2 4.2 Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías (si están calibradas), el diez por ciento en número o en peso de los kiwis que correspondan al calibre. **correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.**

Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex ya que es claro y no se presta a confusión.

Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems
Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations
alimentaires
Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de
Alimentos

Guidance For Monitoring the Performance of National Food Control Systems (Proposed Draft) (para. 32 and Appendix III)

Comments of El Salvador

El Salvador apoya la adopción de los textos del Codex para su adopción en Trámite 5, y pasar al Trámite 6 para recabar nuevas observaciones y someterlo a la consideración de los miembros del Codex competentes.

Codex Committee on Food Labelling
Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

Revision of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods*: Date marking (Proposed Draft) (para. 49, Appendix II)

Comments of Costa Rica, New Zealand and Uruguay

COSTA RICA

Costa Rica desea agradecer la oportunidad de expresar comentarios al "marcado de fecha" en el trámite 3. Al respecto, deseamos señalar que Costa Rica apoya el acuerdo tomado por el CCFL de que la propuesta avance al Trámite 5.

NEW ZEALAND

New Zealand is very supportive of the work being done by the CCFL to harmonise date marking globally particularly with regards to providing clearly defined terms for use on labels so that when particular terms are used there is a common understanding of their meaning.

CCFL 43 built on the significant progress made towards this goal at CCFL42, focussing predominantly on areas which had not been discussed in CCFL42 and further refining a few areas which while discussed at CCFL42 had not fully reached a consensus. A number of key agreements were made during CCFL43. Often these agreements were the result of detailed and very considered discussions and the agreed landing points were the result of significant compromise and good will on the part of members.

New Zealand supports the proposed draft revisions to the standard as agreed at CCFL43 with the following comments.

New Zealand supports the use of one date mark for safety ("Use-by Date" "Expiration Date") and one date mark for quality ("Best Before Date" "Best Quality Before Date"). Significant goodwill and compromise was shown to agree these definitions and New Zealand supports the definitions proposed as the best option to allow for current use of terms within countries while ensuring consistent application and understanding terms by both industry and consumers.

It is New Zealand's preference that 4.7(vi) where only numbers are used to declare the date or where the year is expressed as only two digits, that the sequence of the day, month, year to be given in appropriate abbreviations accompanying the date mark be mandatory rather than left for competent authorities to determine whether this would be required. Currently the typical order of day, month and year differs in different countries. This was one of the key ways in which date marking could be clarified for consumers globally and was initially a compromise agreed on to avoid mandating the order.

New Zealand supports the inclusion of criteria for when a date mark may not be required along with the retention of the current list of exemptions as an indicative (not exhaustive) list of examples. The proposed criteria themselves are also supported by New Zealand.

URUGUAY

1. Se comparte el texto del documento propuesto en el Anexo II, dado que del mismo se desprende que:
 - a) debe haber una fecha obligatoria (con las correspondientes excepciones listadas) "Use by Date" o "Expiration Date"
 - b) que queda librado a cada país el uso de dos fechas, las anteriormente listadas y "Best before Date" o "Best Quality Before Date" de manera voluntaria.
2. Se propone que los términos listados, puedan usar abreviaturas cuando están en español, debido al espacio requerido en las etiquetas pequeñas. Ejemplo de abreviaturas: "Vto" "venc. , etc,

Committee on Milk and Milk Products
Comité sur le lait et les produits laitiers
Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos

Standard for Dairy Permeate Powders (Proposed Draft) (Annex 1 of CX/CAC 16/39/4 Add.2)
--

Comments of European Union

The EUMS consider that good progress was made by the eWG led by Denmark. However, it is noted in the analysis of the chair of the eWG that no consensus has been achieved on the section of food additives and that it needs to be considered further.

Therefore, in a spirit of compromise, the EUMS do not object the advancement of the Proposed Draft Standard for Dairy Permeate Powder to Step 5 under the condition that the entire food additives' section remains between square brackets in order to allow for further discussion and to consider whether the use of "anti-caking agents" is technologically justified and necessary in the production of dairy permeate powder.