

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 97/35

S

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
22° período de sesiones
Ginebra, 23-28 de junio de 1997**

**INFORME DE LA SEXTA REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y
HORTALIZAS FRESCAS
Ciudad de México, México, 29 de enero - 2 de febrero de 1996**

NOTA: En el presente informe se incluye la circular del Codex CL 1996/7-FFV.

W1101

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

CX 5/85.2

CL 1996/7-FFV
Abril de 1996

A:

- Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados
- Participantes en la sexta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la sexta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (ALINORM 97/35)

Se adjunta el informe de la sexta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV). Este informe será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 22º período de sesiones, que se celebrará en Ginebra del 23 al 28 de junio de 1997.

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS O DEL COMITE EJECUTIVO

1. **Proyecto de Norma del Codex para el Banano (Plátano) en el Trámite 8; ALINORM 97/35, párrs. 12-18 y Apéndice III.**
2. **Proyecto de Norma del Codex para el Mangostán en el Trámite 8; ALINORM 97/35, párrs. 19-21 y Apéndice II.**

Los gobiernos que deseen formular enmiendas u observaciones sobre los asuntos mencionados deberán enviarlas por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a consecuencias económicas (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*, novena edición, páginas 35-37), al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia para el 1º de abril de 1997.

3. **Anteproyecto de Norma del Codex para las Limas en el Trámite 5; ALINORM 97/35, párrs. 35-45 y Apéndice IV.**
4. **Anteproyecto de Norma del Codex para el Pomelo en el Trámite 5; ALINORM 97/35, párrs. 46-50 y Apéndice VII.**

5. **Anteproyecto de Norma del Codex para la Guayaba en el Trámite 5; ALINORM 97/35, párrs. 51-54 y Apéndice IX.**
6. **Anteproyecto de Norma del Codex para el Chayote en el Trámite 5; ALINORM 97/35, párrs. 55-62 y Apéndice VIII.**
7. **Anteproyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas en el Trámite 5; ALINORM 97/35, párrs. 72-80 y Apéndice XI.**

Los gobiernos que desean formular observaciones en relación con las repercusiones que los anteproyectos de normas/códigos de prácticas o cualesquiera disposiciones de los mismos pudieran tener para sus intereses económicos, deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines, (en el Trámite 5) (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*, novena edición, págs. 27-29) al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 1° de mayo de 1996.

PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

1. **Guía para determinar los daños por congelación; ALINORM 97/35, párr. 24 y Apéndice VI.**

Al examinar el Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas (párrs. 22-30), el Comité acordó incluir la antedicha Guía como Apéndice a su informe, para que se formularan observaciones al respecto.

2. **Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas; ALINORM 97/35, párrs. 22-30 y Apéndice V.**

El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3 para que se formularan observaciones adicionales.

3. **Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Piña; ALINORM 97/35, párr. 64-71 y Apéndice X.**

El Comité acordó devolver el anteproyecto de norma revisada al Trámite 3 para que se formularan observaciones adicionales.

4. **Uso de índices objetivos de madurez en las transacciones comerciales de frutas y hortalizas frescas; ALINORM 97/35, párrs. 83-84.**

El Comité acordó pedir información y propuestas sobre el uso de índices de madurez para examinarlos en su próxima reunión.

5. Propuestas de enmiendas a la lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas; ALINORM 97/35, párrs. 85-88 y Apéndice XII.

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones sobre las antedichas cuestiones a que las envíen para el 1° de mayo de 1997 al Presidente del Comité, a la dirección siguiente:

Lic. María Eugenia Bracho González
Directora General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco N°6
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
C.P. 53950 México, Estado de México

Se ruega enviar además una copia de las observaciones al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La sexta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y hortalizas frescas llegó, en el curso de sus deliberaciones, a las conclusiones que se indican a continuación:

CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DEL COMITE EJECUTIVO Y/O DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS:

- Convino en adelantar al Trámite 8 los Anteproyectos de Normas del Codex para el **Banano y el Mangostán**, con miras a su adopción por la Comisión (párrs. 18 y 21, respectivamente);
- Convino en adelantar al Trámite 5 los Anteproyectos de Normas para **Limas, Pomelos, Guayabas y Chayotes**, con miras a su adopción por el Comité Ejecutivo (párrs. 45, 50, 54 y 62, respectivamente);
- Convino en adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de **Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas**, con miras a su adopción por el Comité Ejecutivo (párr. 78);
- Convino en interrumpir la elaboración del Anteproyecto de Norma del Codex para el **Coco Fresco** (párr. 63), y;
- Convino en presentar propuestas para elaborar Normas del Codex para **Limas Mexicanas, Toronjas, Longan y Jengibre** al Comité Ejecutivo para que las aprobara como nuevos trabajos (párr. 86).

OTRAS CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION:

- Convino en añadir una nota al pie de página en todas las normas del Codex y de la CEPE análogas para evitar toda confusión en el comercio mediante la indicación de posibles diferencias entre las distintas normas (párr. 10);
- Convino en devolver al Trámite 3 los anteproyectos de normas del Codex para las **Naranjas y las Piñas**, con miras a recabar observaciones adicionales y examinarlas en su próxima reunión (párr. 30 y 71 respectivamente);
- Convino en que las Secretarías del Codex y de la CEPE elaboraran anteproyectos de normas armonizadas del Codex para **espárragos** basándose en disposiciones de calidad de la norma de la CEPE, para hacerla circular y recabar observaciones en el Trámite 3 antes de la próxima reunión del Comité (párr. 34), y;
- Convino en proseguir el examen de la aplicación de **tolerancias de calidad en el punto de importación y el uso de índices objetivos de madurez en las transacciones comerciales de frutas y hortalizas frescas** en su próxima reunión (párrs. 82 y 84, respectivamente).

INDICE

	Párrafos
INTRODUCCION	1
APERTURA DE LA REUNION	2
APROBACION DEL PROGRAMA	3
COOPERACION CON LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA	4 - 11
EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRAMITE 7	
- Proyecto de norma del Codex para el Banano (plátano)	12 - 18
- Proyecto de norma del Codex para el Mangostán	19 - 21
EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS EN EL TRAMITE 4	
- Anteproyecto de norma del Codex para las Naranjas	22- 30
- Anteproyecto de norma del Codex para el Espárrago	31 - 34
- Anteproyecto de norma del Codex para las Limas	35 - 45
- Anteproyecto de norma del Codex para el Pomelo	46 - 50
- Anteproyecto de norma del Codex para la Guayaba	51 - 54
- Anteproyecto de norma del Codex para el Chayote	55 - 62
- Anteproyecto de norma del Codex para el Coco fresco	63
- Anteproyecto de norma del Codex para la Piña	64 - 71
ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	72 - 80
APLICACION DE TOLERANCIAS DE CALIDAD EN EL PUNTO DE IMPORTACION	81 - 82
INFORME SOBRE EL USO DE INDICES OBJETIVOS DE MADUREZ EN LAS TRANSACCIONES COMERCIALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	83 - 84
PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE NORMALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	85 - 88
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	89
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	90

APENDICES

	Páginas
I - LISTA DE PARTICIPANTES	16
II - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MANGOSTAN	24
III - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL BANANO (PLATANO)	29
IV - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA LIMA-LIMON	36
V - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS	42
VI - GUIA PARA DETERMINAR LOS DAÑOS POR CONGELACION	50
VII - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA CITRUS GRANDIS (POMELO)	51
VIII - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CHAYOTE	56
IX - ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GUAYABA	61
X - ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PIÑA	66
XI - ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS ...	71
XII - LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	83

INTRODUCCION

1. La sexta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, se celebró en la ciudad de México, México, del 29 de enero al 2 de febrero de 1996 por amable invitación del Gobierno de México. La reunión fue presidida por la Lic. María Eugenia Bracho Gonzalez, Directora General de Normas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Asistieron 67 delegados y consejeros de 22 países miembros y 6 observadores de 4 organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

2. El Dr. Raúl Ramos Tercero, Subsecretario de Normas, Actividad y Servicios a la Industria y Comercio Exterior (SECOFI) y el Ing. Alejandro Trueba Carranza, Director General de Política Agrícola (SAGAR), pronunciaron las palabras de apertura en nombre del Gobierno de México. El Sr. David H. Byron, Funcionario de Normas Alimentarias del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias pronunció unas palabras en nombre del Director General de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

APROBACION DEL PROGRAMA¹ (Tema 2 del programa)

3. El Comité aprobó el programa provisional propuesto.

COOPERACION CON LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA² (Tema 3 del programa)

4. La Comisión del Codex Alimentarius³, en su 21º período de sesiones, aprobó la revisión del mandato del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas para abarcar la normalización de todas las frutas y hortalizas suprimiendo el término "tropicales". La Comisión señaló que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de nueva denominación debía continuar cooperando y trabajando en coordinación con la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) en la elaboración de normas armonizadas, evitando toda duplicación de esfuerzos, y señaló que dicha decisión debía permitir a la Comisión del Codex Alimentarius utilizar las normas de la CEPE y recomendar su aplicación mundial.

5. En respuesta a la decisión de la Comisión, las Secretarías del Codex y de la CEPE, prepararon una lista de normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas (CX/FFV 96/2) con el fin de pedir que se añadieran a la lista de prioridades propuestas sobre frutas y hortalizas frescas que requerían ser normalizadas por el Codex para su aplicación mundial. El representante de la CEPE señaló también que la lista debería incluir las normas de la CEPE para brécoles (FFV-47) y para ananás (chirimoyas) (FFV-48) para completarla.

¹ CX/FFV 96/1

² CX/FFV 96/2 y observaciones de España, Polonia y Suecia y la Comunidad Europea (CRD 2)

³ ALINORM 95/37, párrs. 31-32.

6. El representante de la CEPE indicó que el Grupo de Trabajo de la CEPE⁴ había expresado la preocupación seria de que ambos organismos evitaran toda duplicación de normas, por lo que el Grupo de Trabajo había propuesto un procedimiento de trabajo para una colaboración más estrecha entre la CEPE y la Comisión del Codex Alimentarius, a saber:

1. Cuando la Comisión del Codex Alimentarius decide elaborar una nueva norma ya regulada por una norma de la CEPE, se recomienda la adopción de la norma de la CEPE para facilitar el comercio y evitar la duplicación.
2. Cada organismo hará todo lo posible para coordinar su lista de prioridades de futuros trabajos para evitar toda duplicación de actividades.
3. Tanto el Grupo de Trabajo de la CEPE como del CCFFV harán circular sus proyectos de normas y enmiendas para exámenes y observaciones de la otra parte.
4. Toda norma de la CEPE adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius deberá ser reconocida como tal al publicarse. Esta notificación podrá hacerse mediante una nota a pie de página en la que se declare que se trata de una norma de la CEPE adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius.
5. La práctica de las dos Secretarías de participar activamente en las reuniones de la otra, es fundamental y debería continuarse.

7. Varias delegaciones, entre ellas las de España y Francia, apoyaron la propuesta de la CEPE y señalaron que se requerían procedimientos de trabajo claros para llegar a normas armonizadas y evitar la duplicación de actividades entre los dos organismos. Otras delegaciones reconocieron que, si bien las normas de la CEPE podrían formar la base de normas análogas que elaborara el Codex, era necesario tener la oportunidad de revisar, y posiblemente modificar, las normas de la CEPE, habida cuenta del formato y el procedimiento de elaboración de las normas del Codex. El observador de la Comunidad Europea señaló que esas observaciones por escrito habían apoyado la propuesta de la CEPE, y que las normas de la Comunidad Europea eran prácticamente idénticas a las normas de la CEPE. El observador señaló también que el Codex debería respetar en su totalidad el Protocolo de Ginebra de la CEPE, suprimiendo las disposiciones del Codex relativas a las medidas de higiene.

8. El representante de la CEPE destacó la cooperación satisfactoria mantenida anteriormente entre los dos organismos para concordar disposiciones de calidad armonizadas relativas a las normas para el aguacate y el mango, y subrayó que dicha cooperación continuaría en el futuro. La Secretaría del Codex señaló que la decisión de la Comisión de modificar el mandato del Comité no eliminaba los procedimientos establecidos desde hacía tiempo para la cooperación entre los dos organismos. (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, pág. 154).

9. La Secretaría del Codex informó al Comité de que las secciones de la propuesta de la CEPE relativas a la coordinación de las listas de prioridades (punto 2), la oportunidad de cada organismo de hacer observaciones sobre sus respectivas normas (punto 3) y la participación de las Secretarías en las reuniones de la otra (punto 5) ya estaban contempladas en el mandato del

⁴ Informe de la 51ª reunión del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normalización de productos perecederos y fomento de la calidad (CRD 1).

Comité y/o eran prácticas ya establecidas entre los organismos desde hacía ya tiempo. La adopción de las disposiciones de calidad de las normas de la CEPE por parte del Codex sin debatirlas ni cambiarlas (punto 1 de la CEPE) se declaró imposible conforme al Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines vigente.

10. En relación con el punto 4 de la propuesta de la CEPE, el Comité acordó aceptar la siguiente propuesta de las Secretarías del Codex y de la CEPE de incluir una nota a pie de página en todas las normas análogas del Codex y de la CEPE para evitar la confusión en el comercio, mediante la indicación de posibles diferencias entre las normas en cuestión:

"Las disposiciones sobre la calidad comercial en esta norma son equivalentes a las disposiciones correspondientes de la norma (de la CEPE o del Codex) con las siguientes excepciones:"

11. Al tomar esta decisión el Comité subrayó la decisión anterior de la Comisión de que, siempre que fuera posible, las disposiciones de calidad de las normas del Codex deberían estar armonizadas con las normas análogas ya elaboradas por la CEPE. Aunque se hizo hincapié en que tal vez sería necesario introducir cambios en las disposiciones de la CEPE, debido a las recientes necesidades de los gobiernos miembros del Codex. Varias delegaciones expresaron la opinión de que cuando se elaborara una norma del Codex para productos regulados por normas de la CEPE, la Secretaría del Codex debería trasmitirla a los países miembros para su información. No obstante, se hizo notar que la CEPE podría facilitar sus normas a la Secretaría del Codex en forma de observaciones, tal como está establecido en los procedimientos del Codex.

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRAMITE 7

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL BANANO⁵ (PLATANO) (Tema 4a del programa)

12. El Comité recordó que en su última reunión (ALINORM 95/35, párr.41) había acordado devolver el Proyecto de Norma al Trámite 6 para tener en cuenta las extensas observaciones recibidas y en vista de que la Comunidad Europea estaba elaborando una norma para el banano. El Comité tomó nota de que el reglamento de la CE, que establece los requisitos de calidad para el banano, había entrado en vigor el 1º de enero de 1995 y se aplicaba al banano verde, mientras que el proyecto de norma del Codex se aplicaba al banano en todas las fases de comercialización.

13. El Comité se mostró de acuerdo con el punto de vista expresado por varias delegaciones de que la Norma debería aplicarse al banano verde solamente, con el fin de reflejar las prácticas actuales y facilitar el comercio internacional. Se enmendó, en consecuencia, la Sección 1, Definición, si bien se aclaró que sólo el banano destinado al consumo en fresco estaba regulado por la Norma. El Comité reafirmó también su anterior decisión de que no deberían incluirse en la definición grupos o variedades específicas, ya que todas las variedades de *Musa spp.* destinadas para el consumo en fresco estaban reguladas por la sección del ámbito de aplicación. No obstante, se acordó incluir una lista de variedades en un anexo a la Norma.

14. En la Sección 2.1, Requisitos mínimos, se eliminaron las disposiciones relativas a las características de la variedad y se hizo referencia a la ausencia de plagas para armonizar el texto con otras normas. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Francia de incluir algunos defectos que podrían afectar a la calidad de conservación y a la idoneidad para el consumo (doblados, desecados, con contaminación fúngica). En cuanto a la Sección 2.1.1,

⁵ CX/FFV 96/3 y observaciones de Australia, Egipto, España, México, Malasia, República Checa, Sudáfrica y Viet Nam (CX/FFV 96/3-Add.1), y Costa Rica (CRD 3).

se acordó hacer referencia a la madurez fisiológica, con el fin de distinguirla de la madurez comercial, y para tener en cuenta el proceso de maduración.

15. En la Sección 3, Disposiciones sobre la clasificación por calibres, el Comité estuvo de acuerdo con las propuestas hechas por Costa Rica, España y Francia para aclarar la determinación del calibre, categoría y fruta de referencia para la calibración de las variedades Cavendish y Gros Michel. Después de un extenso debate sobre la escala de calibres, el Comité decidió incluir los requisitos para una longitud mínima de 14 cm. y un grosor mínimo de 2,7 cm. en vez de establecer una escala de calibres, para permitir una mayor flexibilidad en el comercio. Las secciones relativas a la uniformidad (5.1) y Etiquetado (6.2) se enmendaron consecuentemente para eliminar la referencia al código de calibre.

16. Respecto a la Sección 5, el Comité acordó incluir una nueva Sección 5.3, Forma de presentación, con el fin de aclarar tipos de formas de presentación (envase tradicional) y proporcionar orientación adicional sobre envasado para evitar daños a la fruta.

17. En la Sección 6.2, envases no destinados a la venta al por menor, se eliminó la segunda oración, ya que el banano no se transporta a granel. La delegación del Brasil expresó la opinión de que referirse a la región de origen debería ser obligatorio, ya que algunas zonas estaban declaradas libres de plagas. La Secretaría recordó que los requisitos sobre protección de las plantas estaban fuera de la competencia del Codex y el Comité señaló que la redacción actual permitía a los Países Miembros establecer requisitos adicionales a nivel nacional.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma para el Banano (Plátano)

18. El Comité acordó adelantar el Proyecto de Norma para el Banano (tal como figura en el Apéndice III) al Trámite 8, para que la Comisión lo adoptara en su 22º período de sesiones.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MANGOSTAN (Tema 4 del programa)⁶

19. En la Sección 2.1, Requisitos mínimos, el Comité acordó hacer enmiendas para aclarar los requisitos concernientes al cáliz y al pedúnculo, a la presencia del látex, y a la textura de la piel. También se hizo referencia al color de la piel en relación con la madurez.

20. En cuanto a la Sección 3, Clasificación por calibres, el Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de ampliar la escala de calibres e incluir la clasificación por calibres según el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Se enmendaron consecuentemente los requisitos de etiquetado (Sección 6.2.4).

Estado de tramitación del Proyecto de Norma para el Mangostán

21. El Comité acordó adelantar el Proyecto de Norma (véase Apéndice II) al Trámite 8, para que la Comisión del Codex Alimentarius lo adoptara en su 22º período de sesiones.

⁶ CX/FFV 96/4 y observaciones de Australia, Malasia, República Checa y Sudáfrica (CX/FFV 96/4-Add.1)

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS EN EL TRAMITE 4

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS (Tema 5 del programa)⁷

22. La Secretaría recordó que en su última reunión (ALINORM 95/35, párrs. 54-55) se había convenido en revisar el proyecto teniendo en cuenta el debate sostenido durante la reunión y las observaciones recibidas. También se había armonizado la forma de presentación y el lenguaje con otras normas del Codex y con la Norma de la CEPE para frutos cítricos (FFV-14).

23. La delegación de España expresó su objeción a examinar la Norma en la forma redactada, ya que opinaba que debería adoptarse la Norma de la CEPE sin modificaciones. El Comité sostuvo un extenso debate sobre la oportunidad de proceder al examen de la Norma. Algunas delegaciones señalaron que, habida cuenta de la cooperación entre la CEPE y el Codex debería distribuirse la norma de la CEPE para frutos cítricos para fines de comparación, antes de proceder a examinar la Norma en cuestión. Algunas delegaciones sugirieron también que, como las observaciones contenían considerables variaciones del texto, y se había concedido poco tiempo a los gobiernos para analizarlas, el examen de la Norma debería aplazarse a la próxima reunión. No obstante, varias delegaciones señalaron que el examen de la Norma había sido ya aplazado a causa de las extensas observaciones, que el presente proyecto contenía ya las disposiciones de la CEPE y que debía aprovecharse la oportunidad para examinar el texto a fondo. El Comité acordó abordar las disposiciones de la Norma e identificar los puntos que requerirían nuevos trabajos.

24. Respecto a la Sección 2.1, Requisitos mínimos, la delegación de los Estados Unidos de América hizo las propuestas siguientes: 1) suprimir la palabra "prácticamente". Tras examinar las cuestiones relacionadas con la inspección, el Comité acordó retener este término, quedando entendido que la delegación presentaría una definición en la siguiente reunión; 2) incluir como apéndice a la norma una guía para la determinación de los daños por congelación. Ese documento se adjunta al informe como Apéndice VI, para que los gobiernos puedan formular observaciones al respecto; 3) se acordó además incluir la categoría "daños causados al arrancar el tallo" en la lista de defectos.

25. En relación con la Sección 2.1.4, el Comité examinó la propuesta de la delegación de Cuba de incluir las naranjas que conservaban un color verde en la fase de madurez, habida cuenta de las condiciones climáticas de las zonas tropicales. Se señaló también que no debería haber confusión con las frutas no maduras cultivadas en otras zonas, por lo que el Comité acordó introducir una nota a pie de página que indicara que "las naranjas cultivadas en zonas tropicales pueden tener un color verde, siempre que la fruta cumpla los requisitos de madurez de la Norma". La delegación de España objetó esta decisión. La delegación de los Estados Unidos de América propuso que se añadiera una nueva Sección 2.1.5 (descoloración) para tener en cuenta las condiciones climáticas de cultivo de algunas regiones.

26. La delegación del Japón propuso que se suprimiera la Sección 2.1.3 (Contenido mínimo de zumo) y no estaba de acuerdo en que se estipularan cifras específicas. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de México de introducir contenidos mínimos de zumo más elevados, pero mantuvo los valores vigentes, que representaban un promedio entre las diferentes zonas de producción.

27. En cuanto a la Sección 3, Clasificación por calibres, la delegación de los Estados Unidos de América propuso que se suprimiera toda referencia a escalas de calibres y varias delegaciones

⁷ CX/FFV 96/4 y observaciones de Australia, Egipto, España, México, República Checa y Sudáfrica (CX/FFV 96/4-Add.1), Estados Unidos de América (CRD 4) y Cuba (CRD 5).

señalaron que los calibres vigentes correspondían a las prácticas comerciales usuales y representaban el consenso entre todos los países interesados. El Comité acordó examinar más detalladamente esta cuestión en su próxima reunión.

28. Respecto de la Sección 5.1, Uniformidad, el Comité acordó añadir una referencia al grado de madurez y desarrollo. No obstante la propuesta de la delegación de los Estados Unidos de América de suprimir la referencia a las naranjas desverdecidas, el Comité acordó mantener esta disposición, ya que el porcentaje de fruta sin cáliz podría ser mayor después del desverdecimiento. La delegación de Cuba no estuvo de acuerdo con las disposiciones referentes al cáliz ya que la ausencia del cáliz no afectaba a la calidad interna o al aspecto de la fruta.

29. El Comité tomó nota de las propuestas de la delegación de los Estados Unidos de América de volver a remitir a los comités competentes las secciones 7 y 8, y de incluir una Sección 9, Definiciones.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas

30. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3 (tal como figura en el Apéndice V) para que se formularan observaciones adicionales.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL ESPÁRAGO⁸ (Tema 5b del programa)

31. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, en su quinta reunión (ALINORM 95/35, párrs. 75-76), había pedido a la CEPE que examinara las disposiciones establecidas en el Anteproyecto de Norma del Codex para el Espárrago, en particular las relativas al diámetro y longitud del tallo, con miras a enmendar Normas de la CEPE.

32. Esta petición se había examinado en la 41ª reunión de Expertos de la CEPE sobre coordinación de la normalización de frutas y hortalizas frescas (Ginebra, 10-12 de mayo de 1995), en la que se había decidido revisar la Norma de la CEPE para el Espárrago, en particular las disposiciones relativas al tamaño.

33. El Comité tomó nota de que, como la Norma de la CEPE había sido revisada para tener en cuenta las variedades delgadas de espárragos verdes cultivados en regiones tropicales, se había sugerido que la elaboración de una norma del Codex limitada a los espárragos verdes solamente era innecesaria. No obstante, habida cuenta de la petición de la Comisión de armonizar las disposiciones de calidad de las normas del Codex con las disposiciones análogas de textos de la CEPE, varias delegaciones propusieron que se elaborara un anteproyecto de norma del Codex sobre la base de la Norma de la CEPE. Se señaló que ello daría lugar a una norma del Codex internacional plenamente armonizada aplicable a todos los tipos de espárragos.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para el Espárrago

34. El Comité convino en que las Secretarías del Codex y de la CEPE elaboraran un anteproyecto armonizado de norma del Codex para el espárrago tomando como base las disposiciones de calidad de la norma de la CEPE, y la hicieran circular para que los gobiernos formularan sus observaciones en el trámite 3 antes de la séptima reunión del Comité.

⁸ CX/FFV 96/6 y observaciones de Australia, España, México, República Checa y Sudáfrica (CX/FFV 96/6-Add. 1) y Costa Rica (CRD 3).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS LIMAS⁹ (Tema 5c del programa)

35. El Comité recordó que en su última reunión había acordado (ALINORM 95/35, párr. 61) devolver la versión revisada de la Norma para que se formularan observaciones adicionales en el Trámite 3.

36. No obstante la propuesta de la delegación de Tailandia de que se ampliara la Norma para regular también el *Citrus aurantifolia* como especie adicional de lima (Sección 1), el Comité decidió dejar esta sección tal como estaba redactada.

37. El Comité acordó añadir una sección, Requisitos mínimos (Sección 2.1), indicando que las limas deben estar "prácticamente libres de plagas" y "sin semillas".

38. Aunque la delegación de Cuba y otras delegaciones pidieron variaciones sobre las disposiciones de contenido mínimo de zumo del 42 por ciento y sobre coloración (Sección 2.1.1), el Comité acordó dejar este requisito tal como estaba redactado.

39. El Comité acordó especificar los defectos de color por porcentajes (25 % para la Categoría I y 50% para la Categoría II) en lugar de las relaciones indicadas en las Secciones 2.2.2 y 2.2.3 para mayor claridad. Se añadieron también porcentajes a las disposiciones de centímetros (5% para la Categoría I y 8% para la Categoría II) para los defectos de la piel, con objeto de introducir requisitos flexibles.

40. El Comité debatió expresamente sobre la Sección 3, Disposiciones sobre la clasificación por calibres. Aunque la delegación de Tailandia sugirió el uso de códigos de letras en vez de números para el calibre, por razones de coherencia con otras normas del Codex, el Comité mantuvo las disposiciones de códigos numéricos por su uso generalizado en el comercio.

41. El Comité examinó la propuesta de Israel de añadir un código de calibre "5" con una gama de diámetro de 42-49 mm para tener en cuenta las prácticas comerciales vigentes. Se señaló que existía una disposición análoga de la CEPE con la misma escala de diámetros. No obstante, el Comité acordó añadir un código de calibre 5 con una escala de diámetros de 42-46 mm.

42. Las delegaciones de Brasil, Japón y Tailandia pusieron en duda la lógica de incluir disposiciones con escalas de diámetros superpuestas en esta sección, puesto que era posible que hubiera limas que correspondieran a diversas escalas de diámetros (es decir, códigos de calibre). Otras delegaciones explicaron que se trataba de una práctica en uso desde hacía mucho tiempo en la industria y que se debía a la falta de uniformidad inherente de la fruta. Se señaló también que el requisito se aplicaba a las consignaciones y no a las frutas individualmente.

43. El Comité aceptó la propuesta de aclarar la Sección 4.2 indicando que la tolerancia de calibre se aplicaba a las limas correspondientes al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase. Se añadió un mínimo absoluto de 40 mm.

44. El Comité convino en añadir una declaración en la Sección 5.1 (Uniformidad) para indicar que las limas de la categoría extra deben ser uniformes. El Comité acordó también que en la versión inglesa se dijera "produce" en vez de "product" en todo el texto y se armonizaran las secciones 7.2 (Residuos de plaguicidas) y 8 (Higiene) con las demás normas del Codex.

⁹ ALINORM 95/35, Apéndice IV y observaciones de México, República Checa, Sudáfrica y Tailandia (CX/FFV 96/7) y Cuba (CRD 5).

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para las limas

45. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma (véase Apéndice IV) al Trámite 5 para que el Comité ejecutivo lo adoptara en su 43ª reunión.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL POMELO¹⁰ (Tema 5d del programa)

46. El Comité, en su última reunión, (ALINORM 95/35, párr. 80) había acordado devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3 para recabar nuevas observaciones.

47. Con el fin de evitar malentendidos respecto de los distintos nombres comunes utilizados en español para describir la especie, se acordó que el título de la norma fuera *Citrus grandis* L., calificada por el término "pomelo", con una nota que indicara los diferentes nombres comunes españoles utilizados en los distintos países de habla española.

48. El Comité acordó armonizar la Sección 2.1, Requisitos mínimos, con disposiciones análogas de la Norma para las Limas, para mantener la coherencia. Se añadió una nueva Sección 2.1.2, Requisitos mínimos de madurez, con un contenido total mínimo de sólidos solubles del 8 por ciento. Se añadieron también defectos de coloración y de la piel junto con sus correspondientes porcentajes en las Categorías I (Sección 2.2.2) y II (Sección 2.2.3).

49. El Comité aceptó la propuesta de Israel de revisar la Sección 3 (Disposiciones sobre la clasificación por calibres) para introducir la clasificación por diámetros, así como escalas de pesos. También se cambiaron los códigos de letras por códigos numéricos, para tener en cuenta las prácticas vigentes en el comercio. Se ajustó en consecuencia la Sección 6.2.4 (Descripción comercial).

Estado de tramitación del Anteproyecto y Norma del Codex para *Citrus Grandis* (Pomelos)

50. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma al Trámite 5 (véase Apéndice VII) para que el Comité Ejecutivo lo adoptara en su 43ª reunión.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GUAYABA¹¹ (Tema 5e del programa)

51. El Anteproyecto de Norma había sido preparado por México, tal como lo había pedido el Comité en su última reunión (ALINORM 95/35, párr.112).

52. Respecto de la Sección 2.1, Requisitos mínimos, el Comité acordó enmendar el último párrafo de la sección sobre la madurez para armonizarlo con las normas vigentes. En consecuencia, se eliminaron las repeticiones de los sangrados.

53. En cuanto a la Sección 2.2, Clasificación, el Comité tuvo un intercambio de opiniones sobre el límite permitido para los defectos de la piel, y la delegación del Japón expresó su opinión de que no deberían incluirse cifras específicas (tales como 0,25 cm²). Varias delegaciones consideraron que dichas cifras eran necesarias para fines de inspección por lo que el Comité

¹⁰ ALINORM 93/35, Apéndice VI y observaciones de España, México, República Checa, Sudáfrica y Tailandia (CX/FFV 96/8), los Estados Unidos de América ((CRD 4) y Cuba (CRD 5).

¹¹ CX/FFV 96/9 y observaciones de Australia, Egipto, Malasia, México, República Checa y Sudáfrica (CX/FFV 96/9-Add. 1)

mantuvo las disposiciones para las categorías I y II. Para mayor claridad, se cambiaron las disposiciones a milímetros. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de Tailandia de ampliar la escala de calibres para abarcar las guayabas de mayor calibre y hacer referencia al peso además del diámetro.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Normas del Codex para las Guayaba

54. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma (véase Apéndice IX) al Trámite 5 para que el Comité Ejecutivo lo aprobara en su 43ª reunión.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CHAYOTE¹² (Tema 5 del programa)

55. Presentó el Anteproyecto de Norma la delegación de Costa Rica, que la había preparado, conforme a la petición del Comité en su última reunión (ALINORM 95/35, párr. 112).

56. El Comité acordó añadir la expresión "de la familia *Cucurbitaceae*", así como el nombre del autor en la Sección 1 (Definición del producto) y hacer referencia a la fruta del chayote para completarla.

57. En la Sección 2.1, Requisitos mínimos, se añadieron varias disposiciones sobre ausencia de daños causados por el sol y las bajas temperaturas, ausencia de espinas duras, señales visibles de germinación y textura de la pulpa.

58. Se eliminaron disposiciones específicas de la categoría extra y categoría II (Secciones 2.2.1 y 2.2.2.) referentes a la forma y el color de la fruta, ya que estas características estaban reguladas por disposiciones generales de la Norma.

59. En la Sección 3 (Disposiciones relativas al calibre), se añadió otra categoría de calibre "D", indicando que las distintas frutas contenidas en la categoría no debían diferir en más de 150 gramos. Se estipuló un peso mínimo de 200 gramos y se ajustaron en consecuencia las demás categorías de calibre.

60. Se ajustaron los porcentajes de tolerancia de la calidad (Secciones 4.1.1 y 4.1.2) y las disposiciones sobre homogeneidad, (Sección 5.1) para armonizarlas con las de otras normas del Codex.

61. El Comité convino en que se eliminara de todas las normas del Codex para productos frescos, la nota al pie de página en la Sección 5.2 (Envasado) que decía: "Para los fines de esta norma, ello incluye todo material reciclado de calidad alimentaria", ya que de estas disposiciones se ocupaban otros órganos internacionales.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para el Chayote

62. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma (véase Apéndice VIII) al Trámite 5 para que el Comité Ejecutivo lo adoptara en su próxima reunión. La delegación de Costa Rica propuso que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas examinara el establecimiento de límites máximos de residuos para este proyecto.

¹² CX/FFV 96/10 y observaciones de México y Sudáfrica (CX/FFV 96/10 - Add. 1)

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL COCO FRESCO (Tema 5g del programa)

63. El Comité tomó nota de que no se había preparado ningún documento de trabajo sobre este proyecto, por lo que decidió no proceder de momento a la elaboración de una norma. Se eliminó en consecuencia de la lista de prioridades de normalización. El Comité tomó nota también de que el Coordinador del Codex para Asia estaba examinando varias normas y códigos relativos a los frutos de coco elaborado (ALINORM 97/15, párr. 35).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PIÑA

64. El observador de COLEACP recordó que su organización representaba a productores e importadores de las regiones de Africa, el Caribe y el Pacífico, y había establecido requisitos de calidad para la Piña. Habida cuenta de la existencia de una Norma del Codex para la piña, habían presentado al Comité una propuesta de revisión de la Norma que la Secretaría del Codex había distribuido a los gobiernos para que formularan observaciones.

65. Las delegaciones de España, Uruguay y Francia expresaron la opinión de que debería incluirse una nota para hacer referencia al tipo Cayenne, dada su importancia en el comercio. El Comité tuvo un intenso intercambio de opiniones sobre esta cuestión. No obstante, se acordó que no se hiciera ninguna mención de tipos específicos, ya que la definición abarcaba todas las variedades comerciales y se aplicaba también en toda la Norma.

66. Respecto a la Sección 2.1, Requisitos mínimos, el Comité acordó que el requisito "enteras" debería referirse también a las frutas sin corona, puesto que correspondía a la práctica común de algunas regiones. Se introdujeron enmiendas consecuentes en las secciones 2.2.1 y 2.2.2 (Clasificación). Se dejó también facultativa la presencia o ausencia de pedúnculo.

67. Las delegaciones de Japón y China propusieron que se suprimieran las disposiciones referentes al contenido mínimo de azúcar. No obstante, el Comité convino en establecer un requisito de contenido mínimo de sólidos solubles de 12° Brix, y se armonizó el texto de los requisitos de madurez, con el de la Norma para el Banano. Se incluyeron también varias disposiciones de defectos que aparecen en la sección transversal (pulpa blanca, para las variedades amarillas, pulpa fibrosa, etc.).

68. En cuanto a las secciones 2.2.1 y 2.2.4, el Comité examinó la propuesta de incluir una escala y requisitos para el color, ya que algunas delegaciones y el observador de COLEACP opinaron que tales referencias se utilizaron extensamente en el comercio. Otras delegaciones señalaron que existían diferentes escalas según las distintas regiones y la inclusión de una escala específica crearía confusión. Al no llegarse a un consenso en esa ocasión, el Comité acordó aplazar el examen de esta cuestión hasta que se pudiera establecer una clasificación general para el color. Se enmendó en consecuencia la sección de etiquetado.

69. En relación con la Sección 3, Clasificación por calibres, el Comité no pudo aceptar la nueva escala propuesta, por lo que decidió que las disposiciones sobre calibres se volvieran a examinar en la próxima reunión. En la Sección 5.2.1, Descripción de los envases, se acordó suprimir la referencia a las dimensiones de los envases. El Comité acordó suprimir de la Norma todas las referencias a productos a granel y también al transporte a granel.

70. En la Sección 6.2.4, Identificación comercial, se suprimió la referencia a la tara del envase, así como a la temperatura de almacenamiento para mantener la coherencia con otras normas del Codex. Se armonizó el texto de las secciones 7 y 8, con el de las demás normas.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Piña

71. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma Revisada al Trámite 3 (véase Apéndice X) para que se formularan observaciones y se examinara de nuevo en la próxima reunión.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS¹³ (Tema 6 del programa)

72. El Comité había acordado en su última reunión hacer circular el Anteproyecto de Código, en el Trámite 3 (ALINORM 95/35, párr.105).

73. El Comité acordó incluir una declaración introductoria para especificar claramente que el Código se aplicaba únicamente a la inspección y certificación relativas a las normas del codex para frutas y hortalizas frescas.

74. El Comité acordó eliminar la expresión "tropical" "tropicales" en los títulos y demás partes del texto. Se armonizó asimismo la terminología del texto adoptando expresiones idénticas a las utilizadas en el Codex para la inspección y certificación, es decir, expresiones reconocidas oficialmente, según las había elaborado el Comité del Codex sobre los sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos. Se hizo notar que el Código preveía la total delegación de esta facultad en órganos oficialmente reconocidos.

75. Se modificó la Sección 1.5, Inspección, para indicar que la solicitud de inspección debía efectuarse en forma oportuna. Se reforzó la Sección 2.1 para indicar que el personal de inspección debía disponer de medios adecuados para realizar sus tareas y se aclaró la Sección 2.3 para indicar que la reinspección por violación de un precinto sólo se requería cuando se había utilizado tal precinto. Se completó la Sección 2.2 para añadir una nota al pie de página que indicara que en determinados países se aplicaban requisitos obligatorios para la inspección de las exportaciones.

76. No obstante la opinión expresada por la delegación de Tailandia de que en la Sección 2.5.3 (Muestreo) del Anexo I deberían incluirse límites máximos para el número de muestras primarias que habían de tomarse, el Comité acordó dejar invariada esta sección.

77. El Comité convino en que se armonizara el Anexo III (Certificado de Calidad para las Frutas y Hortalizas Frescas) con el Certificado de Control de la CEPE, y se añadieran las notas explicativas de la CEPE sobre el uso del certificado de control.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas

78. El Comité convino en remitir el Anteproyecto de Código (véase Apéndice XI) al Comité Ejecutivo para que lo adoptara en el Trámite 5.

79. La Secretaría acordó informar al Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos acerca de este procedimiento.

¹³ ALINORM 95/35, Apéndice VIII y observaciones de España, México y Tailandia (CX/FFV 96/13), Costa Rica (CRD 3) y Cuba (CRD 5).

80. El Comité aceptó también el ofrecimiento del Canadá de preparar el Anexo II (Requisitos del punto de inspección) del Código para examinarlo en su próxima reunión.

APLICACION DE TOLERANCIAS DE CALIDAD EN EL PUNTO DE IMPORTACION¹⁴ (Tema 7 del programa)

81. La delegación del Canadá presentó el documento recordando que en la última reunión (ALINORM 95/35, para. 28) se había acordado examinar el establecimiento de tolerancias específicas en el punto de importación para tener en cuenta los cambios que tenían lugar en las frutas y hortalizas frescas durante el transporte y el almacenamiento. Se examinaron las siguientes opciones: mantener tolerancias de calidad idénticas en las fases de importación y exportación; aumentar las tolerancias en la fase de importación; acuerdo contractual entre compradores y vendedores.

82. El Comité expresó su aprecio a la delegación del Canadá por su clara presentación de las cuestiones involucradas. Algunas delegaciones opinaron que deberían mantenerse las tolerancias vigentes, en particular porque la evolución del producto se tenía en cuenta en los requisitos generales. Otras delegaciones estimaron que el documento requería ser examinado más a fondo, por lo que el Comité acordó examinar la cuestión con más detalle en su próxima reunión.

INFORME SOBRE EL USO DE INDICES OBJETIVOS DE MADUREZ EN LAS TRANSACCIONES COMERCIALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 8 del programa)

83. El Comité recordó que tras el examen de la madurez en la Norma para el Lichís en su última reunión (ALINORM 95/35, párr. 21), se había acordado examinar la cuestión general de los índices de madurez.

84. El Comité convino en que, si bien no se había preparado ningún documento para la presente reunión, esta cuestión debería mantenerse en el programa, puesto que la evaluación de la madurez era un importante aspecto del control de la calidad. La Secretaría propuso que se enviara una circular a los gobiernos pidiéndoles información y propuesta sobre el uso de los índices de madurez, por lo que el Comité convino en que las observaciones que se recibieran fueran examinadas en la próxima reunión.

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES DE NORMALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 9 del programa)

85. A petición de Uruguay, el Comité acordó añadir manzanas y peras en la lista de prioridades de normalización. La delegación de Francia se mostró en desacuerdo con esta decisión. La Secretaría de la CEPE se ofreció a proporcionar a las partes encargadas de elaborar la norma una copia de la norma de la CEPE para manzanas y peras (FFV-01) para que se estableciera una norma armonizada.

86. El Comité aceptó el ofrecimiento de México de preparar, con la ayuda de Tailandia, un anteproyecto de norma para limas mexicanas (*Citrus aurantifolia* Swingle); Cuba, con la ayuda de Argentina, un proyecto de norma para toronjas (*Citrus paradisi* MacFarlane); Tailandia un anteproyecto de norma para longan (*Dimocarpus longan* Lour), y Sudáfrica un anteproyecto de norma para Jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe). El Comité tomó nota de que estas propuestas de nuevos trabajos se remitirían al Comité Ejecutivo para su aprobación.

¹⁴ CX/FFV 94/14.

87. La Secretaría de la CEPE se ofreció a proporcionar a Cuba una copia de la norma de la CEPE para frutos cítricos (FFV-14) para evitar toda duplicación de trabajos y establecer una norma armonizada.

88. Se adjunta al presente informe, como Apéndice XII, la lista revisada de prioridades de normalización.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del programa)

89. El Comité no tuvo otros asuntos que examinar. El Comité estuvo de acuerdo sobre el estado actual de los trabajos (véase Anexo I).

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 11 del programa)

90. Se informó al Comité de que la séptima reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se celebraría en ciudad de México, en un plazo aproximado de 18 meses, teniendo entendido que las Secretarías del Codex y de México determinarían las fechas definitivas.

**COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
ESTADO ACTUAL DE LOS TRABAJOS**

ASUNTO	TRAMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA
Banano (plátano)	8	22° Comisión	Apéndice III
Mangostán	8	22° Comisión	Apéndice II
Lima-Limón	5	43° Comité Ejec.	Apéndice IV
Citrus Grandi (Pomelo)	5	43° Comité Ejec.	Apéndice VII
Guayaba	5	43° Comité Ejec.	Apéndice IX
Chayote	5	43° Comité Ejec.	Apéndice VIII
Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad	5	43° Comité Ejec.	Apéndice XI
Naranjas	3	Gobiernos 7° CCFV	Párrs. 22-30 y Apéndice V
Piña	3	Gobiernos 7° CCFV	Párrs. 64-71 y Apéndice X
Espárragos	2/3	Codex/CEPE Gobiernos 7° CCFV	Párrs. 31-34
Limas mexicanas	1	43° Com. Ejec. México/Tailandia 7° CCFV	Párr. 86
Toronjas	1	43° Com. Ejec. Cuba/Argentina 7° CCFV	Párr. 86
Longán	1	43° Com. Ejec. Tailandia 7° CCFV	Párr. 86
Jengibre	1	43° Com. Ejec. Sudáfrica 7° CCFV	Párr. 86
Guía para la determinación de daños por congelación	----	Gobiernos 7° CCFV	Párr. 24 y Apéndice VI

ASUNTO	TRAMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA
Uso de índices objetivos de madurez en transacciones comerciales de frutas y hortalizas	-----	Gobiernos 7° CCFFV	Párrs. 86
Aplicación de tolerancias de calidad en el punto de importación	-----	Gobiernos 7° CCFFV	Párrs. 81-82
Lista de prioridades	-----	Gobiernos 7° CCFFV	Párrs. 85-88 y Apéndice XII

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DE PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Lic. Marfa Eugenia Bracho González
Président: Director General de Normas
Presidente: Secretaria de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México, México
Tel. 7-29-94-78
Fax. 7-29-94-84

Associate Chairman: Ing. Eduardo R. Méndez Rubello
Président adjoint: Asesor, Dirección General de Normas
Presidente adjunto: Secretaria de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México, México
Tel. 7-29-94-78
Fax. 7-29-94-84

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

ARGENTINA

ARGENTINE

Ing. Agr. Silvia Elda Santos
A/C Area Productos Vegetales no Granarios
Prol. Avda. Belgrano, Dique II, Lado Este
C.P. 1107 Buenos Aires
Tel.: (01) 312-40-15 /40-50
Fax: 311-56-45

Sr. Gonzálo Sabaté
Agregado Comercial de la Embajada
Blvd. Avila Camacho No. 1
Lomas de Chapultepec
11000 México, D.F.

BRAZIL

BRESIL

BRASIL

Eng. Ilto Antonio Morandini
Coordenador de GT/CODEX
Ministério da Agricultura
Bloco D Anexo a Sala 329
70.043-900- Brasília

Sra. Annamarfa Angela Mosella Portella
Consejera de la Embajada
Lope de Armendáriz 130
Lomas Virreyes
11000, México, D.F.
Tel.: 202-75-00
Fax: 520-49-29

Lic. Carlos Bueno
Agregado Comercial Adjunto
Embajada de Brasil
Lope de Armendáriz 130
Lomas Virreyes
11000, México, D.F.
Tel.: 202-8448
Fax: S20 4929

CANADA

Dr. René Cardinal
Chief Fresh Product Inspection
Dairy, Fruit and Vegetable Division
Food Inspection Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613) 952-80-00
Fax: (613)993-85-11

**CHILE
CHILI**

Ing. Fernando Peña Royo
Jefe del Subdepartamento de Exportaciones
Hortofrutícolas
Departamento de Protección Agrícola
Servicio Agrícola y Ganadero
Av. Bulnes No. 140
Santiago
Tel: 98 562 697 32 95
Fax: 98 562 696 64 80

**CHINA
CHINE**

Eng. Xiao Zhen Jie
Shenzhen Imp. & Exp.
Commodity Inspection Bureau
Huang Gang Road, Shezhen City
P.O. Box 518002
Fax: (0755) 3395 997

Eng. Wei Wenrong
Guangxi Imp. and Exp.
Commodity Inspection Bureau
II Gucheng Road, Nanning, Guangxi
P.O. Box 530022
Tel.: 86-771-585-38-43
Fax: 86-771-585-26-95

Eng. Zhang Yibing
Vice Section Chief
Shandong Imp. and Exp. Commodity Inspection
Bureau
No. 70 Qutangxia Road, Qingdao
P.O. Box 266002
Tel.: (0532) 287-42-94
Fax: (0532) 287-00-25

COSTA RICA

Sr. Roger Irfas Campos
Coordinador de Protección al Consumidor
Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida
Ministerio de Economía y Comercio
Apartado 10216-1000, San José
Tel.: (506) 283-65-80
Fax: (506) 283-51-33

Sr. Carlos Padilla Bonilla
Gerente - Servicios de Sanidad Vegetal - MAG
Apartado 10090, San José
Tel.: (506) 260-82-95
Fax: (506) 260-83-01

Sr. Juan Rafael Lang Quiros
Sub-Gerente
Corporación Bananera Nacional (CORBANA)
Apartado 6504-1000, San José
Tel: (506) 224-41-11
Fax: (506) 253-91-17

CUBA

Ing. Clara Torres Marquetti
Dirección de Aseguramiento de la Calidad
Ministerio de la Agricultura
Av. Independencia y Conill
Plaza de la Revolución
Ciudad de la Habana C.P. 10006
Tel.: (537) 33-6794
Fax: (537) 33-5086

**MEXICO
MEXIQUE**

Ing. Alejandro Trueba Carranza
Director General de Política Agrícola, SAGDR
Lope de Vega No. 125 PH
Col. Chapultepec Polanco
11600, México, D.F.

Ing. Manuel Gómez Siordia
Encargado de la Dirección de Servicios a la Agricultura
Dirección General de Política Agrícola
S. A. G. D. R.
Lope de Vega No. 125, Piso 6
Col. Chapultepec Polanco
11600, México, D.F.
Tel.: 250-66-49

Q.F.B. Amada Vélez Méndez
Directora de Servicios Fitosanitarios
Dirección General de Sanidad Vegetal
S.A.G.D.R.
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127
04100 Coyoacán, D.F.

Ing. Jorge Granados Araiza
Dirección General de Política Agrícola
S. A. G. D. R.
Lope de Vega No. 125 PH
Col. Chapultepec Polanco
11600, México, D.F.

Ing. Leodegario López Quirarte
Dirección General de Política Agrícola
S. A. G. D. R.
Lope de Vega No. 125 PH
Col. Chapultepec Polanco
11600, México, D.F.

Mvz. Ernesto Adolfo Benitez Celorio
Jefe del Depto. de Normas Internacionales
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel. 7-29-94-90
Fax 7-29-94-84

Q.F.B. Alicia Ruiz Corona
Dirección General de Control Sanitario
de Bienes y Servicios
Secretaría de Salud
Donceles No. 39, Piso 1
Col. Centro
06010, México, D.F.
Tel: 5183696, 5100196
Fax. 5129628

Ing. Virginia Chable Jasso
Dirección General de Sanidad Vegetal
S. A. G. D. R.
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127
04100 Coyoacán. D.F.

Lic. Concepción Ortega Sánchez
Dirección General de Relaciones Económicas
Multilaterales
Secretaría de Relaciones Exteriores
Ricardo Flores Magón No. 1, Piso 3
Col. Tlatelolco
06900, México. D.F.

Ing. Rosa María Galicia Cabrera
Departamento de Biotecnología
Profesor - Investigador
Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa
Av. Michoacán y la Purísima
Col. Vicentina Iztapalapa, D.F.. 09340
Tel./Fax.: 7244712

Lic. Carlos González Palomino
Asesor
Unión Regional de Productores de Plátano
Pacífico Centro
Edif. World Trade Center, Piso 16 Ofna. 33
Col. Nápoles
03810, México, D.F.

Prof. Baudelio Chávez Torres
Presidente de Guayaba - Sol, S.P.R. de R.I.
Calvillo, Aguascalientes C.P. 20800
Tel. 6-14-16

Sr. Rito López Martínez
Secretario de Guayaba - Sol, S.P.R. de R.I.
Calvillo, Aguascalientes C.P. 20800

Ing. Cristóbal Sayago Pozos
Jefe del Depto. de Inspección y Control
Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Pesquero
Gobierno del Estado de Veracruz
J.J. Herrera No. 6
91500, Jalapa, Veracruz
Tel.: 18-950-6

Sr. Oscar F. Osorio S.
Administrador General
Méndez No. 1401, Desp. 1
Fracc. Lidia Esther
Villahermosa, Tabasco C.P. 86040
Tel.: 12-57-66
Fax: 14-31-80

Ing. E.F.T. Miguel Angel González Bueno
CITRICORP
Villahermosa, Tabasco
Tel.: 12-92-11
Fax: 54-37-50

**PERU
PEROU**

Dra. Victoria Rios Rios
Directora de Vigilancia Vegetal - SENASA
Pasaje Zela s/n, Jesús María
Lima
Tel.: 423-46-82

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

Mrs. Lydia M. Zara
Chief, Food Processing Section
Supervising Agriculturist
Bureau of Plant Industry
692 San Andres, Malate, Manila
Tel.: 50-07-79
Fax: 521-76-50

Mr. Danilo B. Ringor
Project Manager
Philippine - German Fruit Tree Project
Bureau of Plant Industry (BPI)
Department of Agriculture (DA)
Bagui City 2600
P.O. Box 1045 or 11
Tel.: 074-442-5604
Fax: 074-443-3541

**SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA**

Sr. Miguel Vilchez Barros
Director del Centro de Inspección y Comercio
Exterior de Granada
Coordinador Nacional de Normalización
Comercial Hortofruticola
SOIVRE
Calle Recogidas, 12 - 2º Dcha
18071 Granada
Tel.: (9) 58-26-14-52
Fax: (9) 58-25-71-09

**SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA**

Mr. Ralph George Peckover
Assistant Director
Subtropical Crops and Flowers
Directorate: Plant and Quality Control
National Department of Agriculture
Private Bag X258
Pretoria 0001
Republic of South Africa
Tel.: 27 (012) 319 6018
Fax: 27 (012) 319 6055
Int Code **27 12

**FRANCE
FRANCIA**

M. Bernard Proton
Inspecteur
Ministère de l'Economie et des Finances
Direction Générale de la Concurrence, de la
Consommation et de la Répression des Fraudes
59 Boulevard Vincent Auriol - Teledoc 251
75703 Paris CEDEX 13
Tel: 33 1 44973143
Fax: 33 1 44970527

Mme. Myriam Ferran
Mission de Coordination Sanitaire Internationale
Direction Générale de L'Alimentation
Ministère de L'Agriculture, de la Pêche et de
L'Alimentation
175 Rue du Chevaleret
15013 Paris
Tel: 1 49 55 58 33
Fax 1 49 55 51 06

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

Mr. Johannes Graf
Federal Ministry of Agriculture, Alimentation
and Forestry
Rochusstraße, P.O. 140270
53123, Bonn
Tel.: (02 28) 529-35-31
Fax: (02 28) 529-44-07

**INDONESIA
INDONESIE**

Mr. Ghafur A Dharmaputra
Head Economic Division
Indonesian Embassy
México, D.F.
Tel.:(52 5) 280-63-63
Fax: (52 5) 280-70-62

Eng. Patuan Natigor Siagian
Agriculture Attaché
Indonesian Embassy
Washington, D.C.
Tel.: 202-775-53-40
Fax: 202-775-53-65

ISRAEL

Mr. Igal Schulman
Head of Inspection Service
Ministry of Agriculture
P.O. Box 78
Bet-Dagan 20250
Tel.: 972-3-9681520
Fax: 972-3-9681507

**JAPAN
JAPON**

Mr. Hiroaki Tanka
Embajada de Japón
México, D.F.
Tel.: 211-00-28

Mr. Akira Nagata
Deputy Director
Food and Marketing Bureau
Vegetable Policy and Marketing Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyodaku
100, Tokyo
Tel.: 03-3501-4096
Fax 03-3502-4133

Mr. Kiichi Narita
Deputy Director
Fruit and Flower Division
Agriculture Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyodaku
158, Tokyo
Tel.: 03-3501-3081
Fax: 03-3502-5889

**SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA**

Mrs. Eva Zbinden
Head of Delegation Codex Alimentarius
Swiss Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3000 Berne 14
Tel.: 41 31 322 95 72
Fax: 41 31 322 95 74

Mr. Ansermet
Vice Directeur
Régie Fédérale des Alcools
CH 3000 Berne
Tel.: 41 31 309 12 11
Fax: 41 31 309 15 07

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Mr. Suraphong Kosiyachinda
The Royal Project Foundation
Kasetsart University
Bangkok 10900
Tel.: 579-35-74
Fax: 561-42-86

Mr. Nanthachai Sonthat
Department of Agriculture
Chatuchak
Bangkok, 10900
Tel.: 579-55-82
Fax 561 46-67

Mr. Montri Wongrakpanich
Department of Agricultural Extension
Paholyotin Rd. Chatuchak
Bangkok, 10900
Tel./Fax: 579-01-63

Mrs. Arnpar Tantisira
Sub-Ject Matter Specialist
Department of Agricultural Extension
Paholyotin Rd. Chatuchak
Bangkok, 10900
Tel.: 561-48-78
Fax: 579-38-63

Ms. Kanigar Somsakul
Commodity Standards Technical Officer
Department of Foreign Trade
Rajadamnern Ave
Bangkok 10200
Tel.: 28221113
Fax 2813032

Mr. Srihirun Nikorn
Trade Technical Officer
Department of Foreign Trade
Rajadamnern Ave.
Bangkok 10200
Tel.: 2810674-5
Fax: 2817182

Mr. Thanawat Sirikul
Second Secretary
Royal Thai Embassy
Sierra Vertientes
Lomas de Chapultepec
México, D.F., México

Mrs. Voranuch Kitsukchit
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street Rajthevee
Bangkok, 10400
Tel.: 202-34-40
Fax: 248-79-87

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Mr. David Priester
International Standards Coordinator
Room 2071- South, USDA-AMS-FVD
P.O. Box 96456
Washington, D.C.

Ing. Agr. Oliva Delgado
Coordinadora División Fiscalización
Av. Millán No. 4703, Montevideo
Tel.: 598 (2) 35-15-33
Fax: 598 (2) 35-65-08

Dra. Ana Aber
Asesor Técnico
Ministerio de Vivienda, Ordenamiento
Territorial y Medio Ambiente
25 de Mayo No. 402
C.P. 11000, Montevideo
Tel.: 96-51-33
Fax: (5982) 96-51-32

Mr. Gerald Davidson
Government Affairs - Sunkist Growers
14130 Riverside Drive
Sherman Oaks
California 91423

Mr. Charles R. Orman
Director Science and Technology
760 E. Sunkist St.
Ontario California 91761
Tel.: (909) 933-22-57
Fax: (909) 986-10-45

Mr. Paul Engler
1575 S. Valley Vista Suite 130
Diamond Bar
California 91765-3914

Mr. Anthony Hepton
V.P. Quality Assurance
5795 Lindero Canyon Rd, Westlake Village
CA 91362 California
Tel.: (818) 874-46-85
Fax: (818) 874-48-04

Mr. John W. Farquhar
Vice-President Scientific & Technical Services
Food Marketing Institute
800 Connecticut Avv. N.W
Washington, D.C. 20006-2701
Tel.: (202) 452-84-44
Fax: (202) 429-45-19

URUGUAY

Ing. Agr. Ana María Berti
Directora de la Unidad de Calidad
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Av. Millán No. 4703, Montevideo
Tel./Fax: 598 (2) 39-30-69

Sr. Daniel Gaimari Gentile
Programa PENTA
Gral. Urquiza No. 2676
Montevideo
Tel.: 80-32-38

Ing. Agr. Agustín Rodrigo
Asesor Técnico
Paysandu No. 1134 - Rivera
C.P. 40000
Tel.: (598) 622-37-54

Sr. Nicolas Bevilacqua
ANPROPA
D. A. Larrañaga No. 3621 Montevideo
Tel.: 56-21-13
Fax.: 57-27-43

VIET NAM

Mr. Be Tran Quoc
Consejero de la Embajada
Sierra Ventana No. 255
Lomas de Chapultepec
11000, México, D.F.
Tel.: 540-16-32

**NON GOVERNMENT ORGANIZATIONS
ORGANISMES NON GOUVERNEMENTAUX
ORGANISMOS NO GUBERNAMENTALES**

INTERNATIONAL BANANA ASSOCIATION

Mr. Robert M. Moore
President
International Banana Association
1929 39th Street, N. W.
Washington, D.C. 20007, U.S.A.

COLEACP

Mr. Pierre Gerbaud
Chargé d'études
5, Rue de la Corderie
94586 Rungis Cedex
France
Tel.: (33) 141-80-02-10
Fax: (33) 141-80-02-19

Mr. Lucien Delzechi
O CAB 16 BP 1908
Abidjan
Côte d'Ivoire

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTE EUROPEENNE
COMUNIDAD EUROPEA**

Sr. Paul Culley
Council of the European Union
Principal Administrator
175 Rue de la Loi
B- 1048 Brussels,
Belgium

Mr. E. Schulte
Administrator
Directorate General Agriculture DGVIEI
Fruit and Vegetables / European Commission
130, rue de la Loi
B- 1049 Brussels
Belgium
Tel.: 32-2-2960224
Fax: 32-2-2953709

**ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE
COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE
COMISION ECONOMICA PARA EUROPA**

Mr. Michael Canon
Food Standards Officer
Trade Division, Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
1211 Geneva 10 CH
Switzerland
Tel.: 41-22-917-2887
Fax: 41 -22-917-0041

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS**

Mr. David H. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: 39-6-5225-4419
Fax: 39-6-5225-4593

Eng. Selma Doyran
Food Standards Officer
Joint FAD/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: 39-6-5225-5826
Fax: 39-6 5225 4593

**TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIA TECNICA**

Dr. Luis Fernando Hernández Lezama
Director de Asuntos Internacionales
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel.: 7-29-94-90
Fax: 7-29-94-84

Lic. Karla S. Wheelock Aguayo
Subdirectora de Asuntos Internacionales
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez Estado de México
C.P. 53950 México
Tel.: 7-29-94-90
Fax: 7-29-94-84

Lic. Jesús Elizarraras Naveja
Subdirector de Promoción
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez Estado de México
C.P. 53950 México
Tel.: 7-29-94-90
Fax: 7-29-94-84

Mvz. Irma Rossana Sánchez Delgado
Jefa de la Oficina del Codex Alimentarius
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel.: 7-29-94-90
Fax: 7 94 94 X4

Tec. Victor M. Balcazar Sol
Asesoría y Apoyo Informático
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel.: 7-29-94-90
Fax: 7-29-94-84

Tec. Osvaldo Peralta López
Asesoría y Apoyo Informático
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel.: 7-29-94-90
Fax: 7-29-94-84

Tec. Jorge A. López Zarate
Asesoría y Apoyo Informático
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel.: 7-29-94-80
Fax: 7-29-94-84

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MANGOSTAN
(En el Trámite 8)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de mangostán obtenidas de *Garcinia mangostana* L., de la familia de las *Guttiferae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los mangostanes destinados a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los mangostanes deberán ser:

- enteros;
- con el cáliz y el pedúnculo intactos;
- de aspecto fresco, con una forma, color y sabor característicos de la especie;
- sanos y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- exentos de látex;
- prácticamente exentos de plagas;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentos de manchas pronunciadas;
- permitir la separación normal de la pulpa.

2.1.1 El desarrollo y el estado de los mangostanes deberán ser tales que les permitan proseguir el proceso de maduración hasta que alcancen el grado de madurez adecuado (la cáscara deberá tener por lo menos un color rosado); soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 Clasificación

Los mangostanes se clasifican en dos categorías, según se definen a continuación:

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para el mangostán, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

2.2.1 Categoría "extra"

Los mangostanes de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

Los mangostanes de esta categoría deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los mangostanes de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

Los mangostanes de esta categoría podrán tener los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y coloración;
- defectos leves de la cáscara y del cáliz, tales como magulladuras, raspaduras u otros daños mecánicos. La superficie total afectada no deberá superar el diez por ciento.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del fruto en gramos, conforme a la tabla siguiente:

Letra de referencia	Peso en gramos	Diámetro
A	30 - 50	38 - 45
B	51 - 75	46 - 52
C	76 - 100	53 - 58
D	101 -125	59 - 62
E	> 125	> 62

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de mangostanes que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de mangostanes que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de mangostanes que no satisfagan los requisitos de calibre, pero que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior en la escala indicada en la Sección 3.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangostanes del mismo origen, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Los mangostanes deberán envasarse de manera que queden debidamente protegidos.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los mangostanes deberán envasarse en contenedores que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los contenedores

Los contenedores deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los mangostanes. Los contenedores (o lotes, si los productos se presentan a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Contenedores destinados al consumidor final

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985; Codex Alimentarius Vol. 1 - Requisitos Generales), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del fruto y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 Contenedores no destinados a la venta al por menor

Cada contenedor deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien se indicará en los documentos que acompañen el envío.²

Cuando se trate de productos transportados a granel, dicha información deberá indicarse en el documento que acompañe la mercancía.

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la variedad o tipo comercial (si procede).

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, región o país de producción.

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- Calibre (letra de referencia o escala de calibres en gramos o milímetros)
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Los mangostanes deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

7.2 Residuos de plaguicidas

Los mangostanes deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

² Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL BANANO (PLATANO)
(En el Trámite 8)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de banano (plátano) cultivado de *Musa* spp. (AAA), de la familia de las *Musaceae*, en estado verde, destinado al consumo en fresco, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los bananos (plátanos) destinados solamente para su cocción o la elaboración industrial¹. Las variedades reguladas por esta Norma se indican en el Anexo.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los bananos (plátanos) deberán ser:

- enteros (tomando el dedo como referencia);
- de consistencia firme;
- sanos y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de magulladuras;
- prácticamente exentos de plagas y daños causados por plagas;
- con el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados;
- sin pistilos;
- exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos;
- exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los bananos (plátanos) envasados en atmósfera modificada;
- exentos de cualquier olor extraño;
- además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente:
- una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos;
- un cuello de corte limpio, no achafinado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.

¹

Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para los bananos (plátanos), deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

2.1.1 El desarrollo y el estado de los bananos (plátanos) deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado de madurez fisiológica que corresponda a las características propias de la variedad; soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.

2.2 Clasificación

Los bananos (plátanos) se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Los bananos (plátanos) de esta categoría deberán ser de calidad superior y representativos de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

Los dedos de los bananos (plátanos) deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los bananos (plátanos) de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad.

No obstante, se admitirán los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y coloración;
- defectos leves de la cáscara debidos al roce y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total;
- los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos leves que se indican a continuación, a condición de que mantengan sus características fundamentales en lo que respecta a su calidad, la calidad de conservación y la presentación:

- defectos de forma y coloración, siempre que el producto mantenga las características normales de los bananos (plátanos);
- defectos de la cáscara debidos a raspaduras, costras, roces, manchas u otros defectos superficiales que no superen 4 cm² de la superficie total.
- los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

Para calibrar los bananos (plátanos) de los subgrupos Gros Michel y Cavendish, se determina la longitud de los dedos por la curvatura exterior desde el extremo de la flor hasta la base del pedicelo donde la pulpa comestible termina y se define el diámetro como el grosor de la sección transversal entre las caras laterales. La fruta de referencia para la medición de la longitud y el grosor es:

- para las manos, el dedo medio en la hilera exterior de la mano;
- para los racimos, el dedo junto a la sección de corte de la mano, en la hilera exterior del racimo.

La longitud mínima no deberá ser menor de 14,0 cm y el grosor mínimo no menor de 2,7cm.

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de bananos (plátanos) que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de bananos (plátanos) que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de bananos (plátanos) que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre, imperfecciones notables, o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de bananos (plátanos) que no satisfagan los requisitos de calibre, pero que correspondan a la categoría inmediatamente inferior o superior en la escala indicada en la Sección 3.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por bananos (plátanos) del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Los bananos (plátanos) deberán envasarse de manera que queden debidamente protegidos.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los bananos (plátanos) deberán envasarse en contenedores que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los contenedores

Los contenedores deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los bananos (plátanos) y deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

5.3 Forma de presentación

Los bananos (plátanos) deben presentarse en manos y racimos (partes de manos) de por lo menos cuatro dedos. Pueden presentarse también en dedos separados.

Se permiten racimos que carezcan de dos dedos como máximo, siempre y cuando el pedúnculo no esté roto, sino tenga un corte limpio, sin daño a los dedos contiguos.

El envase no deberá contener más que un racimo de tres dedos por hilera con las mismas características de la fruta restante.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Contenedores destinados al consumidor final

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985; Codex Alimentarius Vol. 1 - Requisitos Generales), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del fruto y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 Contenedores no destinados a la venta al por menor

Cada contenedor deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien se indicará en los documentos que acompañen el envío.²

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la variedad o tipo comercial (si procede).

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, región o país de producción.

6.2.4 Identificación comercial

- Bananos (plátanos) en dedos (si procede);
- Categoría;
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Los bananos (plátanos) deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

7.2 Residuos de plaguicidas

Los bananos (plátanos) deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

²

Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

LISTA DE LOS PRINCIPALES GRUPOS, SUBGRUPOS Y CULTIVARES DE BANANOS (PLATANOS) PARA POSTRE

Grupos	Subgrupos	Cultivares principales
AA	Sweet-fig	Sweet-fig, Pisang Mas, Amas Date, Bocadillo
AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish Giant Cavendish Lacatan Poyo (Robusta) Williams Americani Valery Arvis
	Gros Michel	Gros Michel Highgate
	Pink Fig	Pink Fig Green pink Fig
	Ibota	
AAB	Apple Fig	Apple Fig, Silk
	Pome (prata)	Pacovan Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA LIMA-LIMON
(En el Trámite 5)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de limas-limones cultivadas de *Citrus Latifolia* Tan¹, de la familia de las *Rutaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las limas-limones destinadas a la elaboración industrial.²

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las limas-limones deberán ser:

- intactas;
- de consistencia firme;
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de magulladuras;
- prácticamente exentas de plagas y de daños causados por plagas;
- exentas de daños causados por bajas temperaturas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- sin semillas.

2.1.1 Las limas-limones deberán haberse recolectado con cuidado, y teniendo en cuenta los criterios específicos de la variedad y la zona en que se producen, el desarrollo y el estado de las limas-limones deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

¹ Es una lima-limón ácida que tiene frutos grandes, también llamada según el país: persa, tahiti, bearss.

² Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para la lima-limón, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

2.1.2 Contenido mínimo de zumo (jugo) y coloración

El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto; la extracción se efectúa por medio de un exprimidor manual.

Contenido mínimo de zumo (jugo): 42%

Coloración: deberá ser la típica de la variedad y la zona de producción

2.2 Clasificación

Las limas-limones se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Las limas-limones de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

Las limas-limones de esta categoría deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Las limas-limones de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad.

Las limas-limones de esta categoría podrán tener los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- los defectos leves de color no deberán superar en total el 25 por ciento de la superficie del fruto;
- los defectos leves de la cáscara no deberán superar 1 cm² y, en cualquier caso, el 5 por ciento de la superficie.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que las limas-limones mantengan sus características fundamentales en lo que respecta a su calidad, la calidad de conservación y la presentación:

- defectos de forma;
- los defectos de color no deberán superar en conjunto el 50 por ciento de la superficie del fruto;
- los defectos de la piel no deberán superar 2 cm² y, en cualquier caso, el 8 por ciento de la superficie.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, conforme a la tabla siguiente:

Código de calibre	Diámetro
1	58 - 67
2	53 - 62
3	48 - 57
4	46 - 52
5	42 - 46

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría extra

El cinco por ciento en número o en peso de limas-limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de limas-limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de limas-limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de limas-limones que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase. En ningún caso podrá el diámetro ser inferior a 40 mm.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limas-limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Para la categoría extra el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Las limas-limones deberán envasarse de manera que queden debidamente protegidas.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las limas-limones deberán envasarse en contenedores que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los contenedores

Los contenedores deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las limas-limones. Los contenedores (o lotes, si los productos se presentan a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Contenedores destinados al consumidor final

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985; Codex Alimentarius Vol. 1 - Requisitos Generales), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del fruto y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 Contenedores no destinados a la venta al por menor

Cada contenedor deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien se indicará en los documentos que acompañen el envío.³

Cuando se trate de productos transportados a granel, dicha información deberá indicarse en el documento que acompañe la mercancía.

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la variedad.

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, región o país de producción.

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o escala de diámetros)
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Las limas-limones deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

7.2 Residuos de plaguicidas

Las limas-limones deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

³ Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS
(En el Trámite 3)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de naranjas obtenidas de *Citrus sinensis* Osbeck, de la familia de las *Rutaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las naranjas destinadas a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las naranjas deberán ser:

- enteras;
- de consistencia firme;
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de magulladuras;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- exentas de daños causados por bajas temperaturas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- de la forma, el sabor y el olor característicos de la variedad;
- suficientemente desarrolladas y con un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con las características de la variedad y de la zona de producción;
- exentas de imperfecciones notables;
- exentas de daños causados al arrancar los tallos.

2.1.1 Teniendo en cuenta los criterios específicos de la variedad y la zona en que se producen, el desarrollo y el estado de las naranjas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.1.2 El grado de coloración deberá ser tal que, tras el desarrollo normal, las naranjas alcancen la coloración normal de la variedad (se aplican condiciones especiales a cada categoría) en su punto de destino, teniendo en cuenta el tiempo de recolección, la zona de producción y la duración del transporte.

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para las naranjas, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

Las naranjas que cumplan con estos requisitos de madurez podrán ser naranjas "desverdecidas", permitiéndose este tratamiento sólo cuando las otras características organolépticas no estén modificadas.

2.1.3 Contenido mínimo de zumo (jugo) (con relación al peso total del fruto; extracción por medio de un exprimidor manual).

- Thomson Navels y Tarocco	30%
- Washington Navel	33%
- Otras variedades	35%

2.1.4 Coloración:

La coloración deberá ser la típica de la variedad; sin embargo, se admitirá una coloración verde clara, siempre que no supere 1/5 de la superficie total del fruto, teniendo en cuenta la variedad y el período de recolección.

2.2 **Clasificación**

Las naranjas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Las naranjas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deberán ser característicos de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Las naranjas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad y/o tipo comercial, teniendo en cuenta el período de recolección y la zona de producción.

No obstante, se admitirán los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y coloración;
- defectos leves en la superficie de la cáscara inherentes a la formación del fruto, tales como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc y;
- defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como señales de granizo, rozaduras, golpes ocasionales por la manipulación, etc.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que las naranjas mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, la calidad de conservación y la presentación:

- defectos de forma y coloración, siempre que el producto mantenga las características normales de las naranjas;
- cáscara rugosa;
- alteraciones ya sanadas en la superficie de la cáscara;
- separación ligera y parcial del pericarpio.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la parte central o mediana (ecuatorial), conforme a la tabla siguiente:

Número de referencia	Escala de diámetros (de la parte mediana) (en mm)
1	87 - 100
2	84 - 96
3	81 - 92
4	77 - 88
5	73 - 84
6	70 - 80
7	67 - 76
8	64 - 73
9	62 - 70
10	60 - 68
11	58 - 66
12	56 - 63
13	53 - 60

Se excluyen las naranjas de dimensión mínima inferior a 53 mm.

Cuando los frutos se coloquen en capas regulares, la diferencia entre la más pequeña y la más grande dentro del mismo envase no deberá superar los siguientes límites máximos:

Calibres 1 y 2	11 mm
Calibres 3 a 6	9 mm
Calibres 3 a 13	7 mm

En cuanto a las naranjas que no estén colocadas en capas regulares, la diferencia entre la más pequeña y la más grande dentro del mismo envase no deberá superar los límites de calibre pertinentes. En el caso de las frutas a granel dispuestas en un vehículo de transporte, todas las frutas deberán satisfacer los requisitos mínimos de calibre, o bien la diferencia máxima de calibres no deberá exceder de la escala obtenida al agrupar tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de las naranjas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

Además, un cinco por ciento como máximo, en número o en peso, de frutos podrán carecer de cáliz.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de las naranjas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

Además, un 20 por ciento como máximo, en número o en peso, de frutos podrán carecer de cáliz.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de las naranjas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, correspondiendo un cinco por ciento como máximo a frutos que presenten heridas superficiales leves no cicatrizadas y secas (a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano) o a frutos blandos y marchitos.

Además, un 35 por ciento como máximo, en número o en peso, de frutos podrán carecer de cáliz.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de las naranjas que no satisfagan los requisitos de calibre, pero que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior en la escala indicada en la Sección 3.

En el caso de las naranjas transportadas a granel, la tolerancia del diez por ciento sólo podrá aplicarse a frutos cuyo diámetro no sea inferior a 50 mm.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por naranjas del mismo origen, variedad, calidad y calibre, y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo. La parte visible del contenido del envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

Además, para la Categoría extra se requiere homogeneidad de coloración.

5.2 Envasado

Las naranjas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las naranjas deberán envasarse en contenedores que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

Las naranjas podrán presentarse de la forma siguiente:

- a) Dispuestas en capas regulares, de acuerdo con las escalas de calibres, en contenedores cerrados o abiertos. Esta forma de presentación es obligatoria para la Categoría extra y facultativa para las Categorías I y II.
- b) No dispuestas en capas, en contenedores cerrados o abiertos, de acuerdo con las escalas de calibres; a granel en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, con una diferencia máxima entre frutos correspondiente a la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibres. Estas formas de presentación sólo se permiten para las Categorías I y II.
- c) A granel, en un medio de transporte o en un compartimiento de un medio de transporte, sin otro requisito que el calibre mínimo. Esta forma de presentación sólo se permite para la Categoría II.
- d) En envases unitarios para la venta directa al consumidor con un peso máximo de 5 kg.

- i) Cuando dichos envases estén constituidos por un número determinado de frutos, la aplicación de las escalas de calibres será obligatoria para todas las categorías.
- ii) Cuando dichos envases estén constituidos por un peso determinado de los frutos, no será obligatoria la aplicación de las escalas de calibres, si bien la diferencia máxima entre frutos no deberá exceder de la escala obtenida agrupando tres calibres consecutivos de la escala de calibres.

5.2.1 Descripción de los contenedores

Los contenedores deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las naranjas. Los contenedores (o lotes, si los productos se presentan a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

6. **MARCADO Y ETIQUETADO**

6.1 **Contenedores destinados al consumidor final**

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985; Codex Alimentarius Vol. 1 - Requisitos Generales), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del fruto y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 **Contenedores no destinados a la venta al por menor**

Cada contenedor deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien se indicará en los documentos que acompañen el envío.²

Quando se trate de productos transportados a granel, dicha información deberá indicarse en el documento que acompañe la mercancía.

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la variedad o tipo comercial (si procede).

²

Quando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, región o país de producción.

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- Calibre (número de referencia) independientemente de la forma de presentación, de acuerdo con las escalas de calibres, los números de referencia y el número de frutos en el caso de que la forma de presentación sea la de disposición en capas;
- Si se considera oportuno, indicación del uso de conservantes;
- Desverdecimiento: cuando se observe que, como consecuencia de la utilización de un proceso de desverdecimiento, probablemente se superarán los porcentajes admitidos de frutos desprovistos de cáliz, en los documentos que acompañen la mercancía deberá figurar la indicación "desverdecimiento" o "frutos desverdecidos", y;
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Las naranjas deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

7.2 Residuos de plaguicidas

Las naranjas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

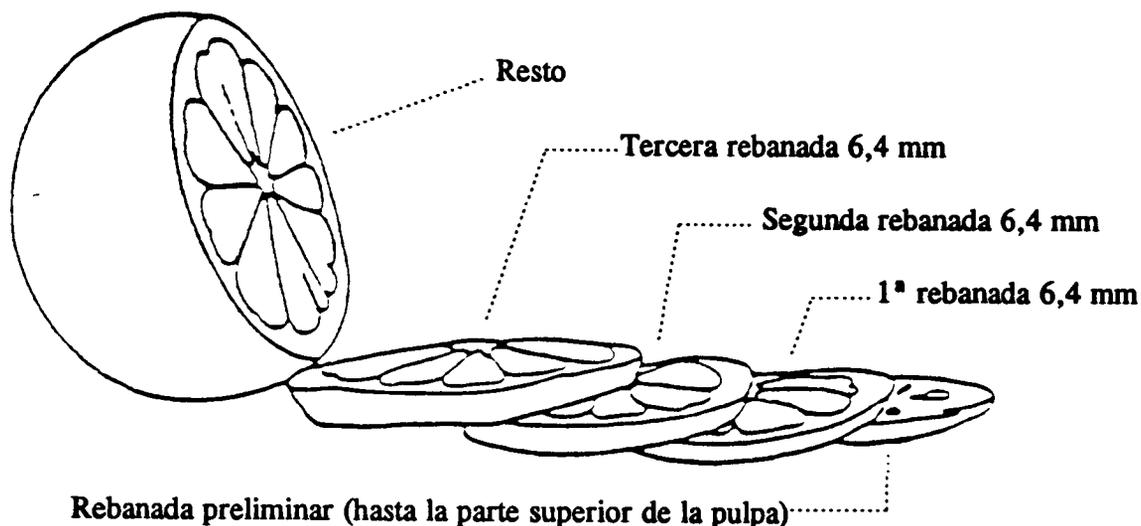
8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- **deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;**
- **deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y**
- **no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.**

GUIA PARA DETERMINAR LOS DAÑOS POR CONGELACION
(Propuesta presentada por los Estados Unidos de América)



Rebanada preliminar

Remoción de la cáscara debajo del botón extremo hasta la pulpa.

Primera rebanada: 6,4 mm (¼ de pulgada)

Se permite cualquier cantidad de sequedad u hongos en esta zona, o su equivalente en volumen en otras partes de la fruta. **TODAS LAS CATEGORIAS.**

Segunda rebanada: 6,4 mm (¼ de pulgada)

Si la primera rebanada (o su equivalente) está totalmente afectada, cualquier cantidad de sequedad u hongos en la segunda rebanada se considera DAÑO. Calificación negativa para la Categoría Extra y la Categoría I. Se permite cualquier cantidad en la primera y segunda rebanadas para la Categoría II.

Tercera rebanada: 6,4 mm (¼ de pulgada)

Si la primera y segunda rebanadas (o equivalente) se encuentran totalmente afectadas, cualquier cantidad en esta zona se puede calificar negativamente para la Categoría II.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA CITRUS GRANDIS (POMELO)
(En el Trámite 5)*

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de *Citrus grandis* (pomelo) obtenidas de *Citrus grandis* (pomelo) (L.) Osbeck (syn. *C. maxima* Merr.), de la familia de las *Rutaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) destinados a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) deberán ser:

- intactos;
- de consistencia firme;
- sanos y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de magulladuras;
- prácticamente exentos de plagas y daños causados por plagas;
- exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

2.1.1 El desarrollo y el estado de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.1.2 El contenido mínimo de sólidos solubles totales no deberá ser inferior al 8 por ciento determinado por refractómetro.

* Dependiendo del país, se puede hacer referencia a pomelo, toronja (España), pampelmusa (Argentina).

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para *Citrus grandis* (pomelo), deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

2.2 Clasificación

Los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan. Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

No obstante, se admitirán los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la cáscara inherentes a la formación del fruto; y
- defectos leves ya sanados de origen mecánico, siempre y cuando la superficie total afectada no supere el 5 por ciento.

La superficie total afectada por los defectos no deberá superar el 10 por ciento. Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, la calidad de conservación y la presentación en el envase:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos superficiales ya sanados de la cáscara, siempre y cuando la superficie total afectada no supere el 8 por ciento.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del fruto o el diámetro máximo de la sección ecuatorial del mismo, conforme a la tabla siguiente:

Número de referencia	Peso en gramos	Diámetro en mm
1	> 1700	156-170
2	1501-1700	148-162
3	1301-1500	140-154
4	1101-1300	132-146
5	901-1100	123-138
6	700- 900	116-129
7	< 700	< 112

Se excluyen los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) de diámetro inferior a 112 mm.

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de productos de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de los frutos de *Citrus grandis* (pomelo) que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por *frutos de Citrus grandis* (pomelo) del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Los *frutos de Citrus grandis* (pomelo) deberán envasarse en contenedores que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Contenedores destinados al consumidor final

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985; Codex Alimentarius Vol. 1 - Requisitos Generales), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, el contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá etiquetarse con el nombre del fruto y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 Contenedores no destinados a la venta al por menor

Cada contenedor deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien se indicará en los documentos que acompañen el envío.²

Cuando se trate de productos transportados a granel, dicha información deberá indicarse en el documento que acompañe la mercancía.

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la variedad o tipo comercial (si procede).

² Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, región o país de producción.

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o escala de calibres en gramos o milímetros)
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Los *frutos de Citrus grandis* (pomelo) deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

7.2 Residuos de plaguicidas

Los *frutos de Citrus grandis* (pomelo) deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CHAYOTE
(En el Trámite 5)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de chayote cultivado de *Sechium edule* Jacques et Schwartz, de la familia de las *Cucurbitaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el chayote destinado a elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los chayotes deberán ser:

- enteros;
- de consistencia firme;
- de aspecto fresco;
- sanos y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- exentos de quebraduras de la piel y magulladuras;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas y daños causados por plagas;
- exentos de señales visibles de germinación - la pulpa no deberá ser fibrosa;
- exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- exentos de daños causados por el sol;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- suficientemente desarrollados;
- exentos de espinas duras.

El desarrollo y el estado de los chayotes deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 Clasificación

Los chayotes se clasifican en dos categorías, según se definen a continuación:

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para el chayote, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

2.2.1 Categoría "extra"

Los chayotes de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

Los chayotes de esta categoría deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los chayotes de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

No obstante, se admitirán los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos de forma: surcos longitudinales y ligeras depresiones levemente marcados;
- de coloración: defectos leves de coloración, siempre y cuando no superen el 25 por ciento de la superficie total;
- leve cicatrización que no supere 3 cm² en total.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del fruto en gramos, con un peso mínimo de 200 gramos, conforme a la tabla siguiente:

Código	Peso (en gramos)
A	200 - 300
B	301 - 400
C	401 - 500
D	> 500

Las diferencias de calibre entre los frutos del Código D no podrán superar los 150 gramos.

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de los chayotes que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de los chayotes que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los requisitos mínimos.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de los chayotes que no satisfagan los requisitos de calibre, pero que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase. No obstante, la diferencia no deberá superar el 10 por ciento de la escala de calibres especificada.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por chayotes del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, calibre y prácticamente del mismo grado de madurez y desarrollo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Los chayotes deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los chayotes deberán envasarse en contenedores que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los contenedores

Los contenedores deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, embarque, transporte y conservación apropiados de los chayotes. Los contenedores deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Contenedores destinados al consumidor final

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985; Codex Alimentarius Vol. 1 - Requisitos Generales), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del fruto y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 Contenedores no destinados a la venta al por menor

Cada contenedor deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien se indicará en los documentos que acompañen el envío.²

Cuando se trate de productos transportados a granel, dicha información deberá indicarse en el documento que acompañe la mercancía.

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la variedad o tipo comercial (si procede).

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, región o país de producción.

6.2.4 Descripción comercial

- categoría;
- calibre (código de referencia o peso en gramos);
- peso neto (facultativo);
- calibre (código de referencia).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

²

Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Los chayotes deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

7.2 Residuos de plaguicidas

Los chayotes deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GUAYABA
(En el Trámite 5)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de *Psidium guajava* L. cultivada de la familia de las *Myrtaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las guayabas destinadas a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las guayabas deberán ser:

- enteras;
- de consistencia firme;
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de magulladuras;
- prácticamente exentas de plagas y daños causados por plagas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- prácticamente exentas de manchas.

El desarrollo y el estado de las guayabas deberán ser tales que les permitan proseguir el proceso de maduración hasta que alcancen el grado de madurez adecuado, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 Clasificación

Las guayabas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Las guayabas de esta categoría deberán ser de calidad superior y representativas de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para la guayaba, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

Las guayabas de esta categoría deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Las guayabas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

No obstante, se admitirán los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma o coloración;
- defectos leves de la piel provocados por raspaduras y otros defectos superficiales, tales como quemaduras producidas por el sol, manchas y costras, que no superen 0,25 cm² de la superficie total;
- los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que las guayabas mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, la calidad de conservación y la presentación:

- defectos de forma y coloración, siempre que el producto mantenga las características normales de la variedad;
- defectos de la piel debidos a raspaduras, costras, manchas u otros defectos que no superen 1,0 cm² de la superficie total;
- los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro de la parte central del fruto, conforme a la tabla siguiente:

Letra de referencia	Diámetro en mm
A	> 54
B	43-53
C	30-42
D	< 29

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de las guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de las guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de las guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de las guayabas que no satisfagan los requisitos de calibre, pero que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en la Sección 3.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por guayabas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Las guayabas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las guayabas deberán envasarse en contenedores que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los contenedores

Los contenedores deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las guayabas. Los contenedores deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

6. **MARCADO Y ETIQUETADO**

6.1 **Contenedores destinados al consumidor final**

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985; Codex Alimentarius Vol. 1 - Requisitos Generales), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del fruto y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 **Contenedores no destinados a la venta al por menor**

Cada contenedor deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien se indicará en los documentos que acompañen el envío.²

Cuando se trate de productos transportados a granel, dicha información deberá indicarse en el documento que acompañe la mercancía.

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior; nombre de la variedad o tipo comercial (si procede).

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, región o país de producción.

6.2.4 Descripción comercial

- Categoría;
- Peso neto (facultativo);

² Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

- Calibre (letra de referencia o diámetro en mm).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. **CONTAMINANTES**

7.1 **Metales pesados**

Las guayabas deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

7.2 **Residuos de plaguicidas**

Las guayabas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. **HIGIENE**

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PIÑA
CODEX STAN 182-1993
(En el Trámite 3)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de piña cultivada de *Ananas comosus* Merr., de la familia de las *Bromeliaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las piñas destinadas a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las piñas deberán ser:

- enteras, con la corona o sin ella;
- frescas, incluidas en su caso las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o desecadas;
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- exentas de manchas oscuras internas;
- prácticamente exentas de plagas y daños causados por plagas;
- prácticamente exentas de magulladuras pronunciadas;
- exentas de daños causados por bajas temperaturas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a dos centímetros, y el corte deberá ser neto.

La sección transversal del fruto no deberá presentar una pulpa blanca (para las variedades amarillas) ni opaca, fibrosa, sin aroma y con cavidades (independientemente del color externo).

2.1.1 El contenido de sólidos solubles de la pulpa deberá ser, como mínimo, de 12° Brix. El desarrollo y el estado de las piñas deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado de madurez fisiológica apropiado que corresponde a las características particulares de la variedad, y soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

¹ Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para la piña, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

2.2 Clasificación

Las piñas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Las piñas de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial a que pertenezcan.

Deberán carecer de defectos, salvo que sean defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a la calidad de conservación y a la presentación en el envase.

La corona deberá ser, en su caso, simple y recta y sin brotes, y de una longitud que represente el 75-150 por ciento de la longitud del fruto para las piñas con cimmas sin recortar.

2.2.2 Categoría I

Las piñas de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

Las piñas de esta categoría podrán tener los siguientes defectos leves, a condición de que no menoscaben el aspecto general del producto, su calidad, la calidad de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y coloración;
- defectos leves de la piel (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas producidas por el sol). La superficie total afectada no deberá superar el cuatro por ciento.

La corona deberá ser, en su caso, simple y recta o ligeramente curvada y sin brotes, y de una longitud que represente el 75-100 por ciento o hasta el 150 por ciento de la longitud del fruto para las piñas con cimmas recortadas o sin recortar, respectivamente.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse los defectos que se indican a continuación, a condición de que las piñas mantengan sus características fundamentales en lo que respecta a su calidad, la calidad de conservación y la presentación:

- defectos de forma y coloración, siempre que el producto mantenga las características normales de las piñas;
- defectos de la piel (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, golpes, magulladuras y manchas producidas por el sol).

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto. La corona deberá ser, en su caso, simple o doble y recta o ligeramente curvada y sin brotes.

2.2.4 Clasificación según la coloración externa

(Por elaborar).

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

(Por elaborar).

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría extra

El cinco por ciento en número o en peso de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo humano.

4.2 Tolerancias de calibre

Para la categoría extra, el cinco por ciento y para las categorías I y II el diez por ciento en número o en peso de las piñas que no satisfagan los requisitos de calibre, pero que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por piñas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Las piñas de la categoría extra deberán ser de color y madurez homogéneos. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Las piñas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los piñas deberán envasarse en contenedores que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

5.2.1 Descripción de los contenedores

Los contenedores deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, embarque, transporte y conservación apropiados de las piñas. Los contenedores deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Contenedores destinados al consumidor final

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985; Codex Alimentarius Vol. 1 - Requisitos Generales), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del fruto y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 Contenedores no destinados a la venta al por menor

Cada contenedor deberá llevar la información que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien se indicará en los documentos que acompañen el envío.²

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor. Nombre y dirección o código de identificación indicado u oficialmente reconocido.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
Nombre de la variedad o tipo comercial (si procede).

² Cuando los gobiernos acepten esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, región o país de producción.

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- Calibre (letra de referencia o escala de pesos);
- Número de unidades (facultativo);
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Las piñas deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

7.2 Residuos de plaguicidas

Las piñas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius pertinentes para este producto.

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de envasado y manipulación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

8.3 Cuando sea examinado con métodos de muestreo y análisis apropiados, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

**ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA INSPECCION Y
CERTIFICACION DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
(En el Trámite 5)**

Este Código solo se aplica a la inspección y certificación relacionadas con las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

1. NORMAS GENERALES

1.1 Designación

Los servicios nacionales u oficialmente reconocidos para la inspección de la calidad y la certificación de productos de exportación/importación son responsables de cerciorarse de que todo certificado de calidad expedido por ellos sea fiable y refleje con exactitud los requisitos de la norma del Codex para los productos cuyas normas de calidad hayan sido aceptadas por el Gobierno en cuestión de acuerdo con el procedimiento de aceptación estipulado en el Manual de Procedimiento del Codex. El Gobierno puede delegar esta facultad.

1.2 Productos a que se aplica el Código

Sin perjuicio de las ampliaciones o restricciones que puedan establecerse en el futuro, la inspección se aplicará a los productos normalizados por el CCFFV, que hayan sido objeto de exportación o importación por parte del país en cuestión cuyas normas de calidad hayan sido aceptadas por su Gobierno.

1.3 Normas de calidad para el comercio internacional

Las normas aplicables a la inspección y certificación de la exportación e importación serán las normas ya elaboradas por el CCFFV o las que elabore en el futuro y sean aceptadas por el Gobierno en cuestión, así como las que determinen y aprueben otros organismos internacionales de normalización y hayan sido expresamente aceptadas y adoptadas por la Comisión del Codex.

La inspección y certificación de la calidad de un producto de exportación en relación con una norma no se efectuarán hasta que el producto de que se trate no esté regulado por una norma del Codex aceptada y, en su caso, oficialmente promulgada por el país en cuestión.

1.4 Control y establecimiento de la inspección

La inspección y la certificación de la calidad de los productos de exportación o importación podrán efectuarse:

1.4.1 En el lugar de origen del producto. Este podrá ser la planta de envasado u otro local, siempre que se disponga de instalaciones adecuadas para la inspección; o

1.4.2 En el lugar de destino o recepción. La inspección podrá efectuarse en terminales, aeropuertos, estaciones de ferrocarril, puertos, instalaciones de aduanas u otros lugares en que se

disponga de instalaciones adecuadas para la inspección. Si no se dispone de tales instalaciones, el producto deberá llevarse al lugar más cercano posible en que pueda efectuarse la inspección sin interferencias.

1.5 Solicitud de inspección

El exportador y/o importador tendrá la obligación de solicitar oportunamente al servicio competente directamente o a través de un representante, la inspección del producto relleno una copia del impreso oficial apropiado. Este deberá contener todos los datos necesarios para facilitar la identificación del producto. Además, el exportador y/o importador deberá ponerse en contacto con el Servicio de Inspección del país importador antes de la llegada del producto, a fin de que puedan hacerse los preparativos necesarios para la inspección de importación.

1.6 Certificación y acuse de recibo de notificación

El servicio competente extenderá un certificado oficial de la calidad en el que se declare que el producto es adecuado para la exportación sólo cuando se haya llevado a cabo la inspección física del producto, según lo dispuesto en los párrafos siguientes de este Código.

De lo contrario, y cualesquiera que sean las razones por las que el servicio competente no expida la certificación, éste extenderá un acuse de recibo de notificación o un certificado de no conformidad.

Ambos documentos tendrán el formato oficial autorizado por el Codex para su uso internacional.

El despacho de aduana, a la entrada del producto, no deberá efectuarse sin la presentación previa de uno u otro documento debidamente tramitados por el servicio nacional responsable del control de calidad de las importaciones.

En el caso de las importaciones, el certificado de control o el acuse de recibo de notificación extendido por el servicio correspondiente del país exportador deberá presentarse de manera que su situación operativa pueda ser reconocida por el servicio del país importador.

1.7 Muestreo

La inspección se basará en muestras elegidas al azar, representativas de toda la consignación, de conformidad con el método y los límites establecidos tal efecto en la Guía para el Control de la Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas, adoptada por el Codex (Ver Anexo I).

1.8 Análisis de laboratorio

En caso de que el control de la calidad de un producto requiera un análisis de laboratorio que lleve cierto tiempo, el producto deberá entregarse para inspección con antelación suficiente para evitar posibles retrasos en su despacho.

1.9 Inspección de apelación

Si el producto es rechazado por los servicios de inspección del país exportador o importador, la parte interesada o su representante podrá solicitar por escrito una inspección de apelación, que se realizará cuando sea posible, dentro de las veinticuatro horas siguientes y antes de la salida del medio de transporte.

Las compañías que utilicen sistemas de garantía de la calidad deberán poder demostrar al servicio nacional o al organismo oficialmente reconocido en qué forma se ha reseleccionado, reenvasado o reacondicionamiento el producto para que el servicio nacional o un organismo oficialmente reconocido pueda expedir un certificado de inspección de la calidad.

1.10 Rechazo del producto

Todo producto declarado no apto para el consumo será retirado del lugar de la inspección lo antes posible.

Todo producto rechazado para la importación o exportación permanecerá por veinticuatro horas en el lugar de inspección, salvo que haya alguna forma de garantizar que no se procederá a su despacho aduanero indebido.

Todo producto rechazado para la importación o exportación será objeto, según convenga, de desclasificación, reetiquetado o reclasificación en la planta de preparación y envasado con el fin de eliminar en lo posible la causa del rechazo.

Los resultados de las inspecciones de apelación se considerarán definitivos, a menos que el producto se reclasifique, reenvase o reacondicione de otra manera. En tal caso, el solicitante podrá pedir una nueva inspección, que no se considerará como una inspección de apelación.

Las compañías que apliquen sistemas de garantía de la calidad deberán estar en condiciones de demostrar al servicio nacional el sistema aplicado para separar o rechazar los productos defectuosos y explicar detalladamente la forma en que garantizarán al servicio nacional o al organismo oficialmente competente que ese producto no se exportará a no ser que se etiquete o clasifique de nuevo de conformidad con el párrafo 3 de esta cláusula.

1.11 Despacho del producto

La inspección no se considerará finalizada hasta el despacho final del producto. Cuando se permita el reacondicionamiento deberá otorgarse al solicitante un tiempo suficiente para reacondicionar el producto para el despacho final, teniendo en cuenta la condición perecedera del mismo.

2. PROCEDIMIENTO DE INSPECCION

2.1 Inspección en centros de producción, conservación y distribución

El personal técnico del servicio de inspección o del organismo oficialmente competente podrá realizar [inspecciones previas], inspecciones o auditorías en los centros de producción, conservación y distribución, según corresponda, a fin de facilitar el proceso de inspección y certificación. El servicio de inspección deberá disponer de los medios adecuados para realizar sus tareas.

2.2 Inspección en estaciones de origen y tránsito

La inspección y/o el control de los productos, tanto de toda la consignación como de las operaciones de carga y descarga del medio de transporte, se realizará en las estaciones de origen y tránsito del territorio nacional¹.

Los vagones, contenedores, camiones u otros medios de transporte serán sellados después de la autorización para la exportación o se aplicarán otros medios de identificación del lote inspeccionado.

Cuando el servicio de inspección considere que en el intervalo entre la inspección y la salida del medio de transporte es tal que pueda haberse deteriorado la calidad o el estado del producto podrá realizar una nueva inspección.

2.3 Inspección en puertos, aeropuertos y fronteras

Los productos que lleguen sin haber sido sometidos a un control o sin un certificado de control de la calidad serán sometidos al tratamiento descrito en el párrafo anterior.

Los productos que vayan acompañados de un certificado de control de la calidad sólo se someterán a una nueva inspección en alguna de las siguientes circunstancias:

- Violación del precinto (en caso de haberse utilizado precinto).
- Transbordo: la consignación será identificada y sellada en el nuevo medio de transporte.
- Circunstancias excepcionales o pruebas que permitan sospechar que se han modificado las características iniciales del producto o del lote.

¹ Algunos países realizan un control obligatorio en el punto de exportación.

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

GUIA PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

1. DEFINICIONES

1.1 Control de la calidad de las frutas y hortalizas frescas

Inspección que realizan los servicios nacionales u organismos de control de la calidad oficialmente reconocidos para verificar que las frutas y hortalizas frescas se ajusten a las normas de calidad.

1.2 Inspector de calidad

Persona autorizada de un servicio oficial o autorizado oficialmente de control de la calidad que cuenta con una capacitación apropiada y continua para efectuar las operaciones de inspección de la calidad.

1.3 Consignación

Cantidad de un producto de un expedidor que se encuentra en el momento de la inspección y que se describe en un documento. La consignación puede constar de uno o más tipos de productos, así como de uno o más lotes de frutas y hortalizas frescas.

1.4 Lote

Cantidad de producto que, en el momento de la inspección en un lugar, posea características similares en lo que respecta a:

- el envasador y/o expedidor
- el país de origen
- la naturaleza del producto
- la categoría del producto
- el calibre (si el producto está clasificado por calibres)
- la variedad o tipo comercial (según las disposiciones pertinentes de la norma)
- el tipo de envase y presentación.

No obstante, si durante la inspección de las consignaciones (véase el párrafo 1.3), no es posible diferenciar y/o presentar lotes individuales, todos los lotes de un envío se considerarán un solo lote si tienen características similares en cuanto al tipo de producto, el expedidor, el país de origen, la categoría de calidad y la variedad o tipo comercial, siempre y cuando así se especifique en la norma.

1.5 Muestreo

Muestra colectiva que se extrae temporalmente de un lote durante una operación de control de la calidad.

1.6 Muestreo primario

Envase que se extrae de un lote o, en el caso de productos a granel, cantidad que se extrae de un punto del lote.

1.7 Muestreo global

Varias muestras individuales representativas extraídas del lote en cantidad suficiente para permitir una evaluación del mismo en función de todos los criterios.

1.8 Muestreo reducido

Cantidad representativa del producto extraída de la muestra a granel en cantidad suficiente para permitir una evaluación según ciertos criterios. Pueden extraerse diversas muestras reducidas de una muestra a granel.

2. APLICACION DEL CONTROL DE LA CALIDAD

2.1 Observaciones generales

El control de la calidad consistirá en la evaluación de muestras a granel tomadas al azar de los lotes sometidos a inspección. Se basa en el supuesto de que la calidad del producto coincide con la calidad de la muestra global.

2.2 Lugar de control

El control de la calidad podrá efectuarse en el punto de expedición, durante el transporte o en el lugar de importación.

2.3 Presentación del producto

El exportador o su representante mantendrán informado al servicio de control de la calidad de todos los envíos que vayan a exportarse.

El inspector de la calidad decide qué lotes serán inspeccionados. La presentación deberá efectuarle la persona autorizada para ello o su representante. El procedimiento incluye una presentación de la muestra global (véase el apartado 2.5.3) y el suministro de toda la información necesaria para identificar el envío o los lotes.

Si se requieren muestras reducidas para realizar inspecciones más detalladas, el inspector de la calidad las identifica y selecciona de la muestra global.

2.4 Identificación de los lotes y/u obtención de una impresión general de la consignación

Los lotes se identificarán por su marcado u otros criterios. Si las consignaciones constan de varios lotes, el inspector de la calidad deberá formarse una impresión de conjunto de la consignación basándose en los documentos de acompañamiento o las declaraciones formuladas acerca del mismo. Luego determinará en qué medida los lotes se ajustan a la información presentada en dichos documentos.

Si los productos han de cargarse o han sido ya cargados en un medio de transporte, se utilizará el número de registro de este último para identificar la consignación.

2.5 Verificación del lote

2.5.1 Evaluación del envasado y la presentación sobre la base de las muestras primarias

El envasado, incluido el material utilizado en el mismo, serán examinados para determinar su idoneidad y limpieza de conformidad con lo establecido en las normas de calidad. Si sólo se permiten determinados tipos de envasado, el inspector de la calidad verificará si se han utilizado o no las normas pertinentes. Si la norma en cuestión comprende disposiciones sobre la presentación, también se verificará la conformidad con las mismas.

2.5.2 Verificación del marcado sobre la base de las muestras primarias

En primer lugar, se determinará si el marcado del producto se ajusta a las normas de calidad. Durante la inspección se determina la exactitud del marcado y/o la modificación necesaria.

2.5.3 Muestreo²

El inspector de la calidad determinará el tamaño de la muestra global para poder evaluar el lote. Seleccionará al azar los envases que habrán de ser inspeccionados o, en el caso de productos a granel, los puntos del lote de los cuales se extraerán las muestras individuales.

Siempre que una consignación haya sido declarada insatisfactoria, la muestra global deberá constar de las siguientes cantidades mínimas³:

² No se utilizarán envases dañados como parte de la muestra global. Tales envases serán separados del lote, y examinados y registrados por separado, si fuera necesario.

³ No obstante, un país participante puede experimentar con otro método de muestreo que no sea el estipulado en el párrafo 2.5.3 notificando previamente su intención a la oficina de inspección competente.

<u>Productos envasados</u> Número de envases del lote	Número de envases que deben extraerse (muestras primarias)
Hasta 100	5
101 - 300	7
301 - 500	9
501 - 1 000	10
más de 1 000	15 (como mínimo)

<u>Productos a granel</u> Peso del lote en kg, o número extraído de bultos en el lote	Cantidad de muestras primarias en kg, o número de bultos ⁴
Hasta 200	10
201 - 500	20
501 - 1 000	30
1 001 - 5 000	60
más de 5 000	100 (como mínimo)

Si, después de haber realizado una inspección, el inspector de la calidad llega a la conclusión de que no puede tomar una decisión, podrá efectuar otra inspección y expresar los resultados globales como promedio de las dos verificaciones.

La conformidad con determinados criterios, como la presencia o ausencia de defectos internos, puede verificarse con muestras reducidas; esto se aplica en particular a los casos en que las prácticas de control destruyen el valor comercial del producto. El tamaño de las muestras reducidas se limitará al mínimo indispensable para evaluar el lote; sin embargo, si se comprueba o sospecha la existencia de defectos, el tamaño de la muestra reducida no deberá superar el 10 por ciento del tamaño de la muestra global extraída inicialmente para la inspección.

2.6 Control del producto

El producto deberá extraerse completamente del envase para someterlo a las pruebas de control; el inspector de la calidad podrá omitir este paso únicamente si el tipo de envase y la forma de presentación permiten examinar el contenido sin vaciar el envase. La inspección de la homogeneidad, los requisitos mínimos, las categorías de calidad y calibre se realizarán con la muestra global. Si se detectan defectos, el inspector de la calidad determinará el porcentaje respectivo del producto que no se ajuste en número o en peso a la norma. Los resultados de cada muestra examinada se registrarán en una hoja oficial de datos que se adjuntará a una copia del certificado de inspección y se archivará en una oficina del organismo de control de la calidad autorizado oficialmente.

⁴ En el caso de frutas y hortalizas frescas voluminosas (más de 2 kg por unidad) las muestras primarias deberán constar por lo menos de cinco unidades.

2.7 Informe sobre los resultados del control

De conformidad con las disposiciones jurídicas vigentes en cada país y según los resultados del control, podrá emitirse un informe de los resultados en forma de declaración, certificado de control, reclamación, etc. En los casos de no conformidad, el informe e los resultados del control podrá considerar varios lotes conjuntamente si éstos son homogéneos en cuanto al tipo del producto, expedidor, país de origen, categoría de calidad y variedad del tipo comercial y ello está estipulado por la norma.

Si se observan defectos, deberá informarse a la persona autorizada o a su representante sobre los motivos de la queja. Dicha información se comunicará de acuerdo con las disposiciones jurídicas de cada país. Si la conformidad del producto con la norma es posible mediante una modificación en el mercado, ello deberá comunicarse a la persona autorizada para venderlo o a su representante.

Si se observan defectos en un producto, deberá indicarse el porcentaje de producto que no se ajusta a la norma. Ello no será necesario si al modificar el mercado del producto puede conseguirse la conformidad con la norma.

Los servicios de control deberán establecer y mantener un sistema de registro de los resultados de las inspecciones, puesto que deberán expedir un certificado oficial de cada una de las inspecciones realizadas.

2.8 Productos no conformes

La persona autorizada o su representante deberán asegurarse de que no se envíen consignaciones de productos no conformes.

2.9 Reducción del valor a consecuencia del control de la calidad

Después del control, la muestra global se pone a disposición de la persona autorizada o su representante.

A no ser que la ley estipule lo contrario, el servicio de inspección no está obligado a devolver las unidades de la muestra global destruidas durante las pruebas de control.

Si el control de la calidad se ha limitado al mínimo necesario (salvo que la ley estipule otra cosa), no podrá reclamarse al servicio de control ninguna indemnización por la pérdida de valor comercial el producto.

REQUISITOS DEL LUGAR DE INSPECCION
(Por elaborar)

**PROYECTO DE CERTIFICADO DE LA CALIDAD PARA LAS FRUTAS
Y HORTALIZAS FRESCAS**

1 Exportador	CERTIFICADO DE CONTROL DE LA CALIDAD No. _____ Este certificado está destinado al uso exclusivo del servicio de control		
2 Envasador indicado en el envase (si es diferente del expedidor)	3 Servicio de control		
	_____ 4 País de origen*		
	_____ 5 País de destino		
6 Identificación del medio de transporte	7 Espacio reservado para disposiciones nacionales		
8 Número (y tipo) de envase**	9 Naturaleza del producto (variedad, se está estipulada en la norma)	10 Categoría de calidad	11 Peso bruto/neto*** total en kg
12 El servicio de control antes mencionado certifica, basándose en un examen por muestreo, que en el momento de la inspección, la consignación a que se hace referencia aquí se ajusta a las normas de calidad vigentes.			
_____ Aduana de salida **		_____ Fecha y lugar de emisión	
Período de validez **** _____ (días)			
_____ Inspector (nombre y apellido en letras de imprenta)			
Firma _____		Sello del servicio de control	
13 Observaciones			

* Cuando el producto se reexporta, indicar su origen después de anotar la naturaleza del mismo.
** Facultativo.
*** Suprimir según convenga.
**** Válido hasta el punto de salida del país (incluir días de inspección).

Protocolo

NOTAS EXPLICATIVAS ACERCA DEL USO DEL CERTIFICADO DE CONTROL

Las notas que aquí se indican tienen por objeto ayudar a los inspectores a utilizar el certificado de control.

Recuadro N° 1 - Nombre y dirección del exportador o compañía exportadora. También se puede utilizar un código de identificación emitido y autorizado por el servicio oficial.

Recuadro N° 2 - Nombre y dirección o símbolo de identificación marcado en el envase, cuando sea diferente del mencionado en la sección 1; si es idéntico, no es necesario completar esta sección. Cuando sean varios los agentes de envasado, podrá escribirse la palabra "varios".

Recuadro N° 3 - Título o acrónimo del servicio nacional de control oficial.

Recuadro N° 4 - Nombre del país productor, cuando la inspección se realice en ese país. Cuando se trate de productos re-exportados o productos de varios orígenes (nacionales o internacionales), el país de origen deberá en la sección 9, inmediatamente después de la naturaleza del producto; la sección 4 se dejará en blanco o se trazará en ella una línea.

Recuadro N° 5 - Nombre del país a donde se envía el producto. Sin embargo, si se desconoce en el momento de la inspección el país del destino final - en particular cuando el transporte sea marítimo o aéreo - este dato se reemplazará por la palabra "desconocido".

Recuadro N° 6 - Número de vagón, número de registro del camión, número de contenedor, número de embarcación (se podrá indicar "por mar") o "por aire".

Recuadro N° 7 - Especificar cualquier reglamento relacionado con la exportación del producto en cuestión.

Protocolo

Recuadro N° 8 - Número y tipo de envases (cajas, bandejas, cajas de cartón, etc.). La especificación del tipo de envase es facultativa).

Recuadro N° 9 - Tipo de producto (manzanas, duraznos, etc...) seguido del nombre del país de origen si se re-exporta el producto o es de orígenes diversos (nacional e internacional). Nombre de la variedad (Golden Delicious, Dixired, etc.) cuando la norma lo especifique.

Recuadro N° 10 - Especificar la categoría de la calidad: EXTRA, I o II.

Recuadro N° 11 - Especificar el peso total neto o bruto de la consignación que se indica en la hoja de pesaje o nota de la consignación.

Recuadro N° 12 - Oficina de aduanas de salida: especificar el lugar donde se efectúa el trámite aduanero. Este dato es facultativo.

- Duración de la validez; especificar el número de días de validez del certificado, es decir, hasta el punto de salida del país de exportación (incluyendo el día de la inspección). El número de días lo determinan las autoridades nacionales competentes basándose en criterios específicos de cada país (naturaleza del producto, estación del año, lugar de producción, etc.).
- Inspector: nombre de la persona que haya inspeccionado la consignación.
- Firma: firma de la persona que haya inspeccionado la consignación.
- Lugar y fecha de emisión: lugar donde se ha inspeccionado el producto y la fecha de emisión del certificado.

Recuadro N° 13 - Reservado para cualquier observación adicional. El inspector deberá eliminar este recuadro cuando no haya observaciones que hacer.

**PROYECTO DE CERTIFICADO DE ACUSE DE RECIBO DE NOTIFICACION
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

CERTIFICADO DE ACUSE DE RECIBO DE NOTIFICACION

País _____

Servicio/oficina de inspección _____

Certificado No

La oficina de inspección antes indicada certifica que (nombre y dirección de la compañía)

le ha notificado la siguiente consignación, antes de su expedición:

Naturaleza del producto y, si procede, variedad	Categoría	No. de envases	Peso/bruto neto¹ en kg
_____	_____	_____	_____

Destino _____

Medio de transporte _____

Fecha prevista de expedición. _____

Fecha _____

Inspector
(nombre y apellido en letras de imprenta)

Firma _____

Sello del servicio de inspección

¹ _____
Suprimir según convenga.

LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACION
DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Granadilla	Chile
Manzanas	Ñame
Peras	Yuca
Limas mexicanas ¹ (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	Jengibre ² (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe)
Pomelo ³ (<i>Citrus paradisi</i> MacFarlane)	
Longan ⁴ (<i>Dimocarpus longan</i> Lour)	

1 Proyecto asignado a México en cooperación con Tailandia.

2 Proyecto asignado a Sudáfrica.

3 Proyecto asignado a Cuba en cooperación con Argentina.

4 Proyecto asignado a Tailandia.