

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) celebró su vigésima primera reunión en Monterrey, Nuevo León, México, del 7 al 11 de octubre de 2019, por amable invitación del Gobierno de México. El Sr. Alfonso Guati-Rojo Sánchez, Director General de la Oficina General de Normas de la Secretaría de Economía de México, asistido por el Sr. César Orozco Arce, presidió la reunión, a la que asistieron 38 Estados miembros y una organización miembro, así como una organización observadora. La lista de participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN¹

2. El Presidente dio la bienvenida a los delegados e hizo uso de la palabra para enfatizar la importancia de llegar a un consenso para la finalización oportuna de las normas del Codex y su relevancia para proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas justas en el comercio de alimentos. También expresó el compromiso del gobierno de México para trabajar en las normas y apoyar el desarrollo económico.

División de Competencias

3. El Comité, de acuerdo con lo estipulado en el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, tomó nota de la división de competencias² entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)³

4. El Comité aprobó el programa.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS ORGANISMOS AUXILIARES (tema 2 del programa)⁴

5. El Comité consideró la información proporcionada en el documento CX/FFV 19/21/2 y tomó nota de los asuntos que se presentaron para información.
6. El Comité acordó además el siguiente tema remitido para emprender acciones.

Asuntos de la 75ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC75)

Gestión del trabajo

7. El Comité acordó que los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo y los criterios de toma de decisiones para el desarrollo de las normas del Codex y los textos relacionados establecidos en el Manual de Procedimiento siguen siendo suficientes para garantizar que el CCFFV avance de manera oportuna en las normas y las áreas de trabajo identificadas como prioridades.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y LAS HORTALIZAS FRESCAS (tema 2b del programa)⁵

8. El Comité observó las actividades de Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) relacionadas con su trabajo.

PROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI: TOLERANCIA PARA LA PODREDUMBRE (EN EL TRÁMITE 7) (tema 3 del programa)⁶

9. Nueva Zelanda, en su calidad de presidente del Grupo de Trabajo por medios electrónicos (GTe) expuso el tema observó que el tema había sido examinado en el Comité desde la 18ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas

¹ CRD2

² CRD1

³ CX/FFV 19/21/1

⁴ CX/FFV 19/21/2; CRD3 (UE), CRD8 (Comunidad de África del Este); CRD11 (UA)

⁵ CX/FFV 19/21/3

⁶ CX/FFV 19/21/4; CRD3 (EU); CRD4 (República de Corea); CRD8 (Comunidad de África del Este); CRD9 (Marruecos); CRD12 (Tailandia)

Frescas (CCFFV18) y que en la 20ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV20) se había retenido el proyecto de norma en el trámite 7, puesto que no existía consenso sobre las disposiciones relativas a las tolerancias de podredumbre para la categoría "Extra" y la categoría I. Nueva Zelanda continuó con una explicación del proceso que siguió el GTe, haciendo mención de que se habían realizado tres rondas de consultas durante las cuales se generaron seis principios rectores. Asimismo, Nueva Zelanda explicó que, con base en dichos principios, el GTe estableció tolerancias específicas de 0.5% para la categoría "Extra" y de 1% para la categoría I; así como el punto de aplicación en la cadena de suministro. Asimismo, se recalcó la necesidad de hacer avanzar el proyecto de norma.

Debate

10. En el Comité debatió el tema de manera general, haciendo notar su respaldo al enfoque empleado por el GTe y reconoció que la norma del Codex debería, en general, tomar en consideración los siguientes elementos:

- (i) Se ha demostrado claramente la necesidad de garantizar el comercio equitativo;
- (ii) Las prácticas comerciales internacionales, independientemente de la distancia del punto de abastecimiento.
- (iii) Los datos de comercio y la experiencia disponible para trabajar con tolerancias, y
- (iv) La naturaleza perecedera del producto con relación a la podredumbre con relación a la pudrición y la podredumbre interna.

11. El Comité analizó las tolerancias propuestas en el proyecto de la norma de 0.5% para la categoría "Extra" y de 1% para la categoría I; así como el punto de aplicación en la cadena de suministro e hizo mención de las siguientes opiniones expresadas por las delegaciones:

La tolerancia del 0% para la categoría "Extra"

12. Las delegaciones que se manifestaron a favor de la tolerancia del 0% para la categoría "Extra" mencionaron que:

- (i) La podredumbre y la pudrición son defectos graves que pueden afectar la calidad de la fruta. La categoría "Extra" debería utilizarse únicamente para productos de calidad superior y su calidad debe ser superior a la de las otras categorías a fin de justificar su elevado precio. Por ende, no se justificaría permitir una tolerancia de podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna para la categoría "Extra";
- (ii) La experiencia alcanzada a lo largo de 30 años con la implementación de la norma de la CEPE, con tolerancia de 0% para la podredumbre en la categoría "Extra" ha demostrado que no existe la necesidad de desviarse de los requisitos actuales de la tolerancia, incluso en los casos en los que la fruta sea transportada a distancias prolongadas; la aceptación de las normas del Codex para productos depende de si éstas reflejan las prácticas comerciales existentes. Por consiguiente, entre mejor se refleje la realidad comercial, tendrán mayor aceptación y ejecución las normas del Codex;
- (iii) La tolerancia propuesta del 0.5% para la categoría "Extra" no se fundamentó sobre datos disponibles ni en la experiencia;
- (iv) Existirían riesgos fitosanitarios si se permitieran tolerancias distintas; no se protegería a los consumidores y; por lo tanto, necesitamos garantizar el cumplimiento en los puntos fronterizos para exportación e importación; y;
- (v) Los frutos de kiwi firmes normalmente se relacionan con grados brix de 6.5; y es con esta característica de calidad que dichos frutos serían resistentes a la podredumbre. Asimismo, la tolerancia propuesta de 0% es consistente con la mayoría de las normas CCFFV.

Tolerancia de 0.5% para la categoría "Extra"

13. Las delegaciones que se pronunciaron a favor de la tolerancia del 0.5% para la categoría "Extra" observaron que:

- (i) La categoría "Extra" debe ser de calidad superior, que excluyan todo nivel de tolerancia de podredumbre. Los productos frescos, en las fases posteriores a su recolección, experimentan, de manera natural una disminución de su calidad y, por razones fisiológicas, presentan la tendencia a deteriorarse;
- (ii) Este fue una cuestión de mucho tiempo y el cambio propuesto de tolerancia de 0% a 0.5 % constituyó

un paso en la dirección correcta. Sin embargo, es posible que no exista la garantía de que los productos sigan siendo comestibles después de su arribo al punto de destino; y,

- (iii) Con base en los amplios antecedentes del comercio (en el que se implementó una tolerancia del 0%), podría existir una podredumbre ligera para la categoría "Extra". El permitir una tolerancia del 0.5% para la categoría "Extra" sería realista y podría ofrecer una diferencia entre la categoría "Extra" y la categoría I.

Tolerancia de 1% para la categoría "Extra"

14. Las delegaciones que se manifestaron a favor de la tolerancia del 1 % para la categoría "Extra" observaron que:
 - (i) La tolerancia propuesta justifica plenamente el principio del Codex para el comercio equitativo, independientemente de la complejidad de la cadena de suministro; y las prácticas comerciales existentes justifican plenamente el valor propuesto del 1% para esta categoría;
 - (ii) Esta tolerancia ha sido implementada por más de 30 años en América del Norte y se ha utilizado además de las normas nacionales, sin haberse reportado ningún problema comercial para este producto ante las Organización Mundial de la Salud (OMC);
 - (iii) El Codex ya ha aprobado normas para otros productos con una tolerancia similar; y debería haber coherencia entre todas las normas.
15. En cuanto a la propuesta de una de las delegaciones de incluir a las Organizaciones Nacionales de Protección a las Plantas debido a que la podredumbre es una cuestión fitosanitaria, el Presidente del GTe explicó, que respecto a la norma está relacionada con cuestiones de calidad, mientras que las cuestiones fitosanitarias habían sido abordadas en los diversos protocolos de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC).
16. El Presidente sintetizó el debate, haciendo notar que, a pesar de las opiniones divergentes expresadas por las delegaciones, existía un reconocimiento general de la necesidad de reducir la brecha entre las tolerancias entre la categoría "Extra" y la categoría I; así como de ampliar la aclaración respecto al punto de aplicación de dichas tolerancias dentro de la cadena de suministro, considerando la experiencia y prácticas comerciales actuales. Se propuso que el Comité continuara con sus debates informales *ad-hoc* al margen de la reunión, mismas que estarían presididas por el Nueva Zelanda, en su calidad de Presidente del GTe, con el objetivo de alcanzar un consenso sobre las cuestiones mencionadas arriba.
17. El pleno del Comité analizó el texto propuesto de las tolerancias, con las modificaciones realizadas, durante los debates informales *ad-hoc del* grupo y tomó las siguientes decisiones:

Sección 5.1.1 Categoría "Extra"

- (i) Eliminó los corchetes de la frase sobre las tolerancias; es decir, incluyó la tolerancia del 0.5% para la podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna"; y,
- (ii) Agregó una frase respecto al punto de ejecución que dice: "aplica solamente una vez que se haya atravesado el punto de control de exportaciones", para referirse a la calidad superior en esta categoría, así como para garantizar su funcionalidad comercial.

Sección 5.1.2 Categoría I

- Eliminó el texto propuesto sobre el punto de ejecución; es decir, "la tolerancia de podredumbre no deberá aceptarse en las fases de acondicionamiento; envasado y en el punto de control de exportaciones", a fin de garantizar la diferencia entre la categoría "Extra" y la categoría I; así como para respaldar la implementación de las disposiciones de acuerdo con las prácticas comerciales actuales.
18. Las siguientes delegaciones expresaron sus reservas, aun cuando no se opusieron al avance del proyecto de norma para el kiwi:
 - (i) La Unión Europea (UE) expresó su firme reserva ante las disposiciones que permiten las tolerancias de podredumbre en la categoría "Extra". La UE sostiene su postura de que la tolerancia para la podredumbre en la categoría "Extra" no va de acuerdo con el concepto de categoría "Extra", que es un estatus especial que se le otorga a los productos de calidad excepcionalmente alta. La UE le hizo mención de que la 41º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC 41) confirmó que las disposiciones relativas a la podredumbre en la categoría "Extra" son de carácter facultativo y, que, dependiendo de la naturaleza del producto, podrían no ser aplicables o necesarias. En el caso del kiwi, la experiencia alcanzada a lo largo de 30 años de implementación de la norma de la CEPE FFV-46 para el kiwi, confirma

que no hay necesidad de incluir la tolerancia de podredumbre en la categoría “Extra” para el kiwi, incluso en los casos en los que se transporta a distancias prolongadas. Por lo tanto, la UE continuará aplicando la tolerancia cero para la podredumbre en la categoría “Extra” como se dispone en la norma de la CEPE. Esta postura fue respaldada por el Reino Unido.

- (ii) Estados Unidos de América (EUA) expresó su reserva en cuanto a la tolerancia propuesta para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en las disposiciones para la categoría “Extra”, puntualizando que: i) la tolerancia expresada con una fracción del 0.5% que se aprobó es difícil de poner en ejecución tanto logística como estadísticamente cuando se determina el cumplimiento por conteo (calibre de la muestra), ya que podría dar como resultado la fracción de una fruta (es decir 0.5% de 100 frutas podría resultar en una muestra de 0.5 de las frutas). Cuando está presente la podredumbre en cualquier forma, se rechazará el fruto entero, lo cual refutaría el porcentaje fraccional propuesto; ii) la tolerancia no refleja las prácticas comerciales establecidas en Estados Unidos, en donde, por 36 años, la tolerancia ha permanecido en 1.0% para el equivalente de la categoría “Extra”; iii) la aprobación de una tolerancia de porcentaje fraccional en la categoría “Extra”, establecería un precedente insostenible para la aprobación futura de porcentajes fraccionales en el Codex que Estados Unidos considera tanto un problema funcional para las actividades de inspección, como una desviación del uso de la norma de los porcentajes completos para la categoría “Extra”. Esta postura fue respaldada por Costa Rica, Chile y Jamaica.
 - (iii) Colombia expresó su reserva respecto a la inclusión de las tolerancias de podredumbre en cuanto a la tolerancia de calidad, debido a los riesgos sanitarios y fitosanitarios asociados a la comercialización de productos afectados por podredumbre. No se definió dentro del Codex lo que se conoce generalmente como productos afectados por la podredumbre, y la inclusión de dicha disposición en una norma que pretende promover la calidad e inocuidad de los productos resultó ser un tanto contradictoria. Las tolerancias para la podredumbre son parte de los acuerdos entre el cliente y al proveedor y esto excede el ámbito de la norma del Codex.
19. Nueva Zelanda, habló en su calidad de Presidente del GTe, y observó que existen diversas normas nacionales que se implementaban en el comercio internacional y que las tolerancias propuestas arriba (ver párrafo 17) constituyeron un consenso que consideró las inquietudes mencionadas por las delegaciones de manera individual: La categoría “Extra” es de calidad superior; la funcionalidad para el comercio; la diferencia entre la categoría “Extra” y la categoría I; así como su homologación con las normas del Codex. Por lo tanto, la norma del Codex ofrecería un respaldo para al comercio equitativo y recomendó la aprobación de las tolerancias propuestas.
20. Respecto a la inquietud sobre las implicaciones de la aprobación de la norma con reservas relativamente amplias, el Presidente observó que no todas las reservas se realizaron sobre el mismo punto y que se había alcanzado un consenso, pero desde diferentes perspectivas.
21. El secretariado del Codex puntualizó que las reservas se identificaron en el Manual de Procedimientos y que la manera en la que se instrumenta el consenso en el Comité del Codex permitía la aplicación de herramientas tales como las reservas para indicar desacuerdos con las decisiones, al mismo tiempo que se permite que las normas del Codex avancen dentro del proceso de los Trámites.

Conclusión

22. El Comité observó que todas las cuestiones pendientes se habían abordado y acordó remitir:
- (i) el proyecto de norma al 43^o periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC 43) para su aprobación al Trámite 8 (Apéndice II); y
 - (ii) las propuestas de disposiciones de etiquetado al Comité del Codex para Etiquetado (CCFL) para su aprobación.

PROYECTO DE NORMA PARA EL AJO (tema 4 del programa)⁷

23. México, en su calidad de presidente el Grupo de Trabajo por medios electrónicos (GTe), expuso el tema y explicó que en el GTe se había debatido la cuestión de si el ajo ahumado se clasificaba o no como un producto fresco. Se observó que: (i) el ahumado podía cambiar el gusto, el color y el sabor del producto y por ende la frescura

⁷ CX/FFV 19/21/5; CX/FFV 19/21/5 Apéndice 1 (Argelia, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Gambia, Irak, Jamaica, Malasia, México, Nueva Zelanda, Perú, Suiza, Uruguay); CRD6 (Ghana); CRD8 (Comunidad de África del Este); CRD9 (Marruecos); CRD11 (UA); CRD12 (Tailandia)

asociada con este; y (ii) el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) se encontraba trabajando actualmente en la elaboración de una norma para el ajo seco y deshidratado como una especia y excluyó el ajo ahumado. Con base en esta consideración, el GTe concluyó que el ajo ahumado no era un producto fresco y debía excluirse del ámbito de aplicación de la Norma para el Ajo Fresco; sin embargo, podía entrar en el ámbito del Comité del Codex sobre Frutas y Verduras Procesadas (CCPFV).

24. El Presidente recomendó que el Comité se concentrara en el debate de aquellas cuestiones críticas identificadas en la 20.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV20) (a saber, la inclusión de ajo ahumado en la norma y las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, entre otros) ya que la norma se había analizado a profundidad en las dos reuniones previas.

Debate

Ajo ahumado

25. Las delegaciones manifestaron su apoyo a la exclusión del ajo ahumado de la norma.
26. Una delegación propuso someter el desarrollo de una norma para el ajo ahumado a consideración del CCPFV.
27. El Secretariado del Codex explicó que, de conformidad con el Manual de Procedimiento, los miembros eran quienes debían enviar las propuestas de nuevos trabajos, en lugar de que estas se enviaran a un órgano subsidiario del Codex.
28. El Comité debatió las generalidades de la norma, tomó nota de varios comentarios manifestados por las delegaciones y aceptó la propuesta del Presidente de que México, en su calidad de presidente del GTe, llevara a cabo debates informales al margen de la reunión con el propósito de incorporar todos los comentarios recibidos de considerarlo pertinente.
29. El Comité analizó las modificaciones propuestas a la norma sección por sección. Además de efectuar correcciones editoriales y modificaciones para propósitos de claridad, el Comité tomó las siguientes determinaciones:

Título de la norma

30. El Comité acordó incluir la palabra “Fresco” en el encabezado a fin de diferenciar entre el ajo fresco y el ajo seco/deshidratado.

Sección 2 – Definición del producto

31. El Comité acordó:

- (i) Incluir la siguiente nota al pie de página a fin de proporcionar la descripción de bulbo y diente:
- **Bulbo:** cabeza cubierta por una envoltura similar a un papel muy delgado y conformada por un bulbillo, perteneciente al género y a la especie *Allium Sativum* L;
 - **Diente:** son bulbillos unidos en la base, que forman lo que se conoce como bulbo, cada bulbillo está envuelto por una túnica blanca, que en ocasiones es roja, membranosa, transparente y muy delgada;
- (ii) Conservar el uso de las palabras “con y sin piel”, debido a que se explicó que en algunas regiones el ajo se comercia sin piel; y
- (iii) Modificar las definiciones o la descripción de “ajo fresco”, “ajo semiseco” y “ajo seco” como sigue:
- **Ajo fresco:** producto que conserva su humedad y turgencia en el tallo y con la piel externa del bulbo suave y flexible.
 - **Ajo semiseco:** producto cuyo tallo y piel externa del bulbo (follaje y catáfilas) no están completamente secos.
 - **Ajo seco:** producto en el que el tallo, la piel externa del bulbo (follaje y catáfilas) y la piel que rodea a cada diente están completamente secos.

Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

32. El Comité acordó:

- (i) Incluir una frase en el párrafo inicial (introducción) que diga “esta tabla no aplica al ajo de un solo diente;

- (ii) Modificar el intervalo de diámetro en mm, que indique los límites mínimos y máximos de cada diámetro; e
- (iii) Incluir un código de calibre nuevo “N” a fin de incluir las variedades de ajo con diámetros menores o iguales que 15 mm (≤ 15) a fin de abarcar productos con calibres de diámetros más pequeños, haciendo notar que estos productos estaban siendo comercializados.

Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias

- 33. El Presidente recordó al Comité que esta sección ya se había analizado de manera exhaustiva.
- 34. El Comité aceptó las disposiciones propuestas.
- 35. Colombia reiteró su reserva en relación con la inclusión de las tolerancias a la podredumbre en las tolerancias de calidad (consultar el párrafo 18(iii)).

Sección - 7.2.2 Nombre del producto

- 36. El Comité acordó cambiar “tipo comercial” por “denominación comercial” y que esta modificación aplique a todas las normas adoptadas en esta reunión (consultar párrafo 101 para mayor aclaración).

Conclusión

- 37. El comité observó que se habían abordado todas las cuestiones pendientes y acordó enviar:
 - (i) El Proyecto de Norma para el Ajo al 43.º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC43) para su aprobación en el trámite 8 (Apéndice III); y
 - (ii) Las Disposiciones relativas al etiquetado propuestas al Comité del Códex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) para su aprobación.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO (EN EL TRÁMITE 7) (tema 5 del programa)⁸

- 38. La India, en calidad de presidente del Grupo de Trabajo por medios electrónicos (GTe), presentó el tema y subrayó los avances en la elaboración del proyecto de norma y explicó que se habían incorporado modificaciones con base en los comentarios remitidos durante la reunión (CRD10).
- 39. El Comité acordó debatir el proyecto de norma sección por sección, teniendo en consideración los comentarios enviados e incluyó correcciones editoriales y modificaciones a fin de darle claridad y coherencia al texto, además de tomar las determinaciones que se detallan en los siguientes párrafos.

Debate

- 40. Hubo un consenso general en relación con las secciones: Definición del Producto (Sección 2), Disposiciones relativas a la presentación (Sección 6) e Higiene (Sección 9).

Sección 1 – Ámbito de aplicación

- 41. El Comité acordó borrar el texto relativo a las características descriptivas de las papas; a saber, la forma, el color externo y de la piel, el color de la pulpa y la profundidad y el color de las cavidades del ojo, haciendo notar que la norma aplica a todas las variedades comerciales de patata (papa) de consumo como se indica en la Sección 2 – Definición del producto.

Sección 3.1 – Requisitos mínimos

- 42. El Comité analizó las disposiciones y determinó lo siguiente:
 - (i) *Brotos (viñeta 11)* – observó la explicación de que los brotes eran un fenómeno natural comúnmente asociado con las papas de consumo durante las distintas condiciones de almacenamiento y aumentó la longitud máxima de los brotes a 3 mm;
 - (ii) *Costra superficial común de la papa (ver la viñeta 12, viñeta secundaria 8)* – acotó que la costra polvorienta de la papa era una enfermedad que amerita cuarentena y acordó incluir el siguiente pie de página:

⁸ CX/FFV 19/21/6; CX/FFV 19/21/6 Apéndice 1 (Argelia, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, la Unión Europea, Gambia, Honduras, Irak, Jamaica, Malasia, México, Nueva Zelanda, Perú, Uruguay, los Estados Unidos de América); CRD4 (República de Corea); CRD6 (Ghana); CRD8 (Comunidad de África del Este); CRD9 (Marruecos); CRD10 (la India); CRD11 (UA); CRD12 (Tailandia)

“Las disposiciones relativas a las plagas y los daños causados por plagas aplican sin perjuicio de las normas de protección fitosanitaria que establecen los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC)”

Sección 3.2 – Clasificación

43. Esta sección se modificó a fin de contemplar la clasificación facultativa de las papas de consumo.

Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

44. El Comité mencionó la explicación de que a nivel mundial había variaciones en los calibres/formas de las papas de consumo y de que los códigos de calibre se utilizaban para describir dichas variaciones y acordó dar mayor claridad a esta sección como sigue:

- (i) Modificó el párrafo que describe los métodos de clasificación por calibres para la papa de consumo (es decir, por diámetro, conteo o peso o de acuerdo con las prácticas comerciales) a fin de señalar que los distintos métodos de clasificación por calibres eran facultativos;
- (ii) Cambió los códigos de calibre de numerales (1, 2, 3, 4) a letras (A, B, C, D) y le asignó un descriptor a cada código que indica las características físicas (calibre/forma) de las papas a fin de darle claridad a los códigos; a saber: A (grande); B (redonda); C (larga); D (pequeña).

Sección 5.1 – Tolerancias de calidad

45. El Comité debatió la Tabla de Tolerancias de calidad y adoptó las siguientes determinaciones:

- (i) Observó que la presencia de tierra en el producto agrícola fresco estaba altamente regulada debido a riesgos fitosanitarios asociados con este y acordó separar la tolerancia de calidad de tierra de la de materias extrañas; y asignó a la tierra una tolerancia de 0.25% para todas las categorías;
- (ii) Acordó asignar a la materia extraña una tolerancia de 0.25% para la Categoría “Extra”, y de 0.50% para las Categorías I y II;
- (iii) Aclaró las disposiciones para: brotes (a saber, menos de 3 mm); y que la coloración verde no deberá exceder 2 mm de profundidad;
- (iv) Eliminó los defectos relativos a las picaduras para alinearlos con la sección 3.1 (Requisitos mínimos)
- (v) Eliminó los defectos relativos a las “manchas oscuras” y “defectos internos incluyendo el tizón tardío, la marchitez bacteriana, la podredumbre anular y/o la descomposición interna”, debido a que estos ya estaban cubiertos en la disposición 1 (i) a “Congelado, podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna” y 1 (i) d “Defectos: manchas subepidérmicas de color gris, azul o negro”.
- (vi) Incluyó las siguientes notas/los siguientes pies de página:
 - una nota para limitar la suma total de porcentajes de producto defectuoso derivado de a) Congelado, podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna; b) Materia extraña; c) Tierra; y d) los defectos no deben exceder las tolerancias totales para las papas de consumo en cada categoría;
 - una nota para aclarar que, si el producto no está clasificado, aplican las tolerancias para la Categoría II.
 - una nota al pie de página para hacer referencia a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC) (ver párrafo 42 (ii); Sección 3.1 – Requisitos mínimos)

46. El Comité observó las siguientes reservas relacionadas con las tolerancias de calidad:

- (i) Tailandia manifestó su reserva en relación con que los valores propuestos para las tolerancias de calidad para la Categoría “Extra”.
- (ii) Costa Rica expresó su reserva en relación con el porcentaje propuesto de tolerancia a la tierra.
- (iii) Colombia reiteró su reserva en relación con la inclusión de tolerancias a la podredumbre en las tolerancias de calidad (ver párrafo 18(iii)).

Sección 7.2 – Envases no destinados a la venta al por menor

47. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de alinear el texto en esta sección con los actuales avances tecnológicos en materia de soluciones electrónicas que se usan en el comercio. En consecuencia, la sección se

modificó como se muestra a continuación:

“Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior, o bien impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al marcado se puedan leer desde el exterior). Para el producto transportado a granel, estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica”.

Sección 8 - Contaminantes

48. El Comité modificó el párrafo a fin de que los requisitos para los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos fueran acordes con los requisitos del Manual de Procedimiento.
49. El Comité mencionó que todas las cuestiones pendientes se habían abordado y que el proyecto de norma estaba listo para la aprobación final de la Comisión.

Conclusión

50. El Comité manifestó que todas las cuestiones pendientes se habían atendido y acordó enviar:
 - (i) el proyecto de norma para las patatas (papas) de consumo al 43º periodo de sesiones de la Comisión (CAC43) para su aprobación en el Trámite 8 (Apéndice IV); y
 - (ii) Las Disposiciones relativas al etiquetado propuestas al Comité del Códex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) para su aprobación.

PROYECTO DE NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS (EN TRÁMITE 4) (tema 6 del programa)⁹

51. La India, en calidad de Presidente del GTe, presentó el tema e informó al Comité que en respuesta a los comentarios vertidos se ha preparado una versión revisada de la norma para la consideración del Comité. De igual forma, la India presentó un comparativo entre la *Norma para Dátiles (CXS 143-1985)* y el anteproyecto de la norma, llegando a la conclusión de que no existe ni traslape, ni contradicción entre los productos que ambas normas cubren.
52. Arabia Saudita, en su calidad de Copresidente del GTe, explicó las fases de desarrollo de los dátiles frescos y aclaró que el anteproyecto de norma era para dátiles frescos que pudieran cosecharse tempranamente en estado parcial de maduración (p. ej. khalal, baser y rutab) o para cosecha tardía en fase de maduración plena (fase tamar). Se explicó además que la fase tamar podría dividirse en fase tamar suave y fase tamar seca y que el anteproyecto de norma estaría incluyendo únicamente la fase tamar suave.

Debate

53. El Comité sostuvo un debate general enfocado en cuál sería la mejor manera para diferenciar los productos que debe cubrir el anteproyecto y los que ya están incluidos en CXS 143-1985; así como, cuál sería la mejor manera de garantizar que no haya traslape entre ambas normas.
54. Algunas delegaciones consideraban que: (i) el lenguaje de la CXS 143-1985 en la definición del producto (p. ej. Los dátiles “pueden” secarse o hidratarse para ajustar el contenido de humedad) podría implicar que los dátiles con alto contenido de humedad también están incluidos en la norma y que no existe una distinción definida entre los dátiles frescos y los desecados; (ii) el contenido de humedad del 10-25% en la fase tamar, como se propuso en el anteproyecto, es menor al contenido de humedad de los dátiles de la variedad cuya azúcar es como la del azúcar de caña (26%), como se señala en la CXS 143-1985; por lo que los dátiles en fase tamar podrían incluirse en el ámbito de la CXS 143-1985; (iii) algunos países requieren que los dátiles en fase tamar se categoricen como dátiles desecados; (iii) dependiendo de las distintas situaciones climáticas y las temporadas de cosecha, las características de cada cultivar de dátiles frescos podrían variar significativamente. Sin embargo, el ámbito propuesto no toma en consideración lo aquí señalado.
55. Otras delegaciones señalaron que: (i) la CXS 143-1985 cubre dátiles procesados con y sin hueso y permite

⁹CX/FFV 19/21/7; CX/FFV 19/21/7 Anexo.1 (Argelia, Colombia, Cuba, Unión Europea, Gambia, la India, Irak, México, Perú, Somalia, Suiza, Estados Unidos de América); CRD5 (Filipinas); CRD8 (Comunidad de África del Este); CRD9 (Marruecos); CRD11 (UA); CRD12 (Tailandia); CRD14 (CCFFV22 versión revisada).

ingredientes opcionales como mieles de glucosa, harinas de azúcar, aceites vegetales, mientras que el anteproyecto podría cubrir dátiles frescos sin tratamiento alguno y deshuesados; y (ii) el hecho de que los dátiles se hayan clasificado como dátiles frescos y/o dátiles desecados quedó plenamente sustentado con estudios científicos; así como que los dátiles frescos y los dátiles desecados pueden distinguirse fácilmente con métodos científicos tales como determinación de humedad, determinación de nivel brix, etc.

56. La India además señaló que conforme a la norma existente CXS 143-1985, el dátil con alto contenido de humedad es materia prima para llevar a cabo el ajuste del nivel de humedad deseado en el desarrollo de varios productos a través de procesos como deshidratación, tratamiento con ingredientes y aditivos o para el desarrollo de distintos productos.
57. También se propuso desarrollar una definición de lo que generalmente se conoce como dátiles frescos; definición que podría caracterizar las distintas fases de índices de madurez (características) y el punto de corte para el producto desecado. Se enfatizó la importancia del uso de métodos científicos eficientes que sustenten la definición en cuestión.
58. Las delegaciones comentaron la existencia de grandes volúmenes comerciales de dátil fresco en el mercado internacional y enfatizaron la necesidad de acelerar el desarrollo de una norma para este producto. De igual forma, señalaron la necesidad de remplazar los términos usados en la norma propuesta con términos más sencillos y comprensibles tales como coloración, madurez, dulzura, etc.
59. Tomando en consideración los puntos de vista tan divergentes sobre el tema que nos ocupa, se propuso solicitar al CCPFV que aclare el ámbito de la CXS 143-1985.

Conclusión

60. El Comité:
 - observó que el ámbito de la norma requiere aclaración y que el anteproyecto de norma no está listo para su avance hacia el siguiente trámite del proceso;
 - acordó regresar el anteproyecto de norma (CRD14) al trámite 2; y
 - acordó establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por Arabia Saudita, mismo que trabajara en inglés, para que analice los comentarios y opiniones vertidos durante la CCFFV21 y que revise el anteproyecto de norma para su consideración durante la CCFFV22.
61. El informe del GTe deberá estar disponible para el Secretariado del Codex por lo menos tres meses antes de la celebración de la reunión CCFFV22.
62. El Comité además acordó informar al CCPFV que se encontraba en el proceso de desarrollar la norma para los dátiles frescos; además, solicitarle al CCPFV que aclare si la CXS 143-1985 cubre todas las fases de los dátiles frescos con los distintos contenidos de niveles de humedad, p.ej. que la fase khalal no exceda del 85%; la rutab, del 45% y la tamar, del 25%; así como cuáles dátiles se cosecharon frescos y se consumen sin proceso, adición de ingredientes y aditivos alimentarios.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ÑAME (EN TRÁMITE 4) (tema 7 del programa)¹⁰

63. Costa Rica, en su calidad de Presidente del GTe, presentó el tema e informó al Comité que, en respuesta a los comentarios vertidos, se había elaborado un anteproyecto de norma revisado para la consideración del Comité.

Debate

64. El Comité acordó analizar el anteproyecto de norma, sección por sección, tomando en consideración los comentarios vertidos, llevando a cabo las correcciones y enmiendas editoriales correspondientes que aclaren y uniformen el texto y tomó las decisiones que se señalan en los siguientes párrafos.
65. Se llegó a consenso general en las secciones de: Ámbito (Sección 1), Contaminantes (Sección 8); e Higiene de los Alimentos (Sección 9).

Sección 2 – Definición del producto

66. El Comité acordó agregar un párrafo nuevo con la descripción del color de la piel y la pulpa del ñame, en el que también se puntualice el término “*Dioscorea*”, por primera vez, y que se inserte un pie de página que haga

¹⁰ CX/FFV 19/21/8; CX/FFV 19/21/8 Add.1 (Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Unión Europea, Irak, Jamaica, Malasia, México, Perú, Estados Unidos de América); CRD5 (Filipinas); CRD6 (Ghana); CRD8 (Comunidad de África del Este); CRD11 (UA); CRD12 (Tailandia).

referencia al IPPC (Véase párrafo 42(ii)).

Sección 3.1 – Requisitos mínimos

67. El Comité abordó las distintas disposiciones de los requisitos mínimos de la siguiente manera: i) enmienda y alineación de terminología (p. ej. “entero o en pedazos de corte transversal”) conforme a las prácticas comerciales del ñame (viñeta uno); ii) eliminar la característica de calidad de “de apariencia fresca”; iii) fusionar la nota de página “excluir la fibra de coco, aserrín y otros materiales que se utilizan como protección” con la disposición que señala “limpio y prácticamente sin materias extrañas visibles” (viñeta cinco) para que se garantice que estos materiales no se consideran materia extraña; iv) insertar una característica de calidad nueva que cubra daños por plaga, p. ej. “prácticamente sin daños causados por plagas” (viñeta 6).

Sección 3.2.1 Categoría "Extra"

68. El Comité acordó incluir los siguientes defectos leves permitidos conforme a la disposición:
- (i) Cortes no transversales o superficies y/o cicatrices, siempre y cuando no excedan el 5% de la superficie del producto; y
 - (ii) Defectos muy leves en la forma.

Sección 4 – Disposiciones sobre el calibre

69. El Comité señaló la explicación de que globalmente hay mucha variación en calibres/formas de ñame y que la tabla de esa sección tiene la intención de incluir todas las especies, sin considerar forma o calibre, y se aprobó la disposición.

Sección 5 – Disposiciones sobre tolerancias

70. El Comité debatió la tolerancia de podredumbre y se decidió conservar el 1% de tolerancia para la categoría “Extra” y modificó la tolerancia de podredumbre para la Categoría 1 a 2% para establecer una distinción entre ambas categorías. El Comité acordó agregar el 1% de tierra e impurezas como tolerancia de calidad para las tres categorías, señalando que por su naturaleza el ñame se lava normalmente como se lavan las demás frutas y hortalizas frescas.
71. El Comité señaló las siguientes reservas sobre tolerancias de calidad:
- (i) Colombia y la Unión Europea reiteraron su reserva por las mismas razones que se señalaron en el párrafo 18. Tailandia expresó su reserva sobre la disposición que permite la tolerancia de podredumbre en la Categoría “Extra”.
 - (ii) Costa Rica expresó su reserva sobre la inclusión del 1% de tierra e impurezas en las tres categorías por razones fitosanitarias establecidas en su legislación nacional.

Sección 7.2.2 – Nombre del producto

72. El Comité acordó agregar “nombre de producto” y “nombre de variedad y/o tipo comercial” en esta sección.

Sección 7.2.4 – Especificaciones comerciales

73. El Comité acordó la propuesta de incluir “tipo de cocción (facultativo)” y eliminar “peso neto” en esta sección.

Conclusión

74. El Comité señaló que ya se habían abordado todos los aspectos pendientes y acordaron enviar:
- (i) el anteproyecto de norma para el ñame a 43º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC43) para su adopción en Trámite 5/8 (Apéndice V); y
 - (ii) las propuestas de disposiciones de etiquetado al CCFL para su aprobación.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS CEBOLLAS Y LOS CHALOTES (tema 8 del programa)¹¹

75. Irán, en su calidad de Presidente del GTe, presentó el tema e informó al Comité que, en respuesta a los

¹¹ CX/FFV 19/21/9; CX/FFV 19/21/9 Add.1 (Argelia, Colombia, Cuba, Costa Rica, Unión Europea, la India, Irak, Jamaica, Malasia, México, Nueva Zelanda, Perú, Suiza, Estados Unidos de América); CRD4 (República de Corea); CRD5 (Filipinas); CRD6 (Ghana); CRD7 (Indonesia); Comunidad de África del Este (CRD8); Marruecos (CRD9); Unión Africana (CRD11); Tailandia (CRD12); CRD15 (CCFFV21 versión revisada).

comentarios vertidos y al resultado de la distribución del anteproyecto de la norma en la sesión, se había elaborado una versión revisada del anteproyecto para la consideración del Comité.

Debate

Consideración general

76. El Comité deliberó sobre si sería más apropiado contar con dos normas distintas, una para la cebolla y otra para el chalote o una sola para ambos productos.
77. Las delegaciones a favor de contar con dos normas distintas resaltaron los desafíos al tener que adecuar las características de ambos productos dentro de un mismo texto y el tener que señalar diferencias claras en la norma entre las cebollas y los chalotes. Indicaron que sería más sencillo elaborar los requisitos de cada producto individualmente; además de que para efectos de inspección era mucho más sencillo contar con normas independientes; lo cual va de acuerdo con el objetivo del plan estratégico del Codex sobre el reconocimiento y uso de las normas del Codex. Se señaló de igual forma que es necesario tomar en consideración los aspectos relacionados con el comercio – los chalotes alcanzan precios más altos en el mercado internacional, a diferencia de las cebollas, por lo que los requisitos de ambos productos no deben mezclarse en una misma norma.
78. Las delegaciones a favor de conservar la misma norma para ambos productos recordaron al comité que la decisión se tomó considerando varios factores, tales como: clasificación botánica similar, datos disponibles sobre los chalotes limitados, uso eficiente de los recursos del comité, la existencia ya de varios documentos del Codex que cubren ambos productos en la misma norma. Se hizo ver, de igual forma, que aun cuando las cebollas y los chalotes pertenecen al mismo género, en algunos aspectos tienen requisitos distintos que podrían abordarse diferenciando las disposiciones en la norma. La separación de estos productos podría tener impacto en otras normas.
79. Habiendo debatido el punto exhaustivamente, el Comité acordó conservar las cebollas y los chalotes en la misma norma.
80. El Comité acordó debatir el anteproyecto revisado de la norma sección por sección, tomando en cuenta los comentarios vertidos y hacer las correcciones y enmiendas editoriales correspondientes para que quede más claro y más uniforme el texto, tomando las decisiones que se señalan en los siguientes párrafos.

Sección 2 – Definición de producto

81. El Comité acordó hacer los siguientes cambios:
 - (i) Agregó *Allium fistulosum* L. a la lista de variedades de bulbos de cebolla;
 - (ii) Incorporó las siguientes características descriptivas de las cebollas y los chalotes, a saber:
 - Según su forma, las cebollas o los chalotes se pueden diferenciar como redondos, alargados, largos, o semilargos.
 - Según su color de piel, las cebollas y los chalotes pueden presentar color blanco, morado, rosa, rojo, gris o amarillo y marrón.

Sección 3.1 – Requisitos mínimos

82. El Comité sometió a debate varias disposiciones relativas a los requisitos mínimos, tomó nota de los comentarios sobre los distintos aspectos de los requisitos mínimos de calidad y convino:
 - (i) Sustituir el término “intacto” por “completo”;
 - (ii) Eliminar “estar exento de moho y levaduras”, debido a que este defecto se contempla en las disposiciones relativas a las plagas;
 - (iii) Incluir un nuevo requisito de calidad; a saber, “estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas”, a fin de tener en cuenta los defectos infligidos por las temperaturas extremas; e
 - (iv) Incorporó una nueva sección “3.1.1 Desarrollo suficiente: las cebollas y los chalotes deben presentar un grado de desarrollo suficiente. Deben ser firmes y la piel exterior debe tener una textura y apariencia seca y apergaminada”.

Sección 3.2 - Clasificación

83. El Comité convino en incorporar la Categoría “Extra” como se describe a continuación:

3.2.1 Categoría “Extra”

“Las cebollas y los chalotes de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o denominación comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Sin embargo, se permitirán los siguientes defectos leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- *Un defecto muy leve de forma;*
- *Defectos muy leves de color;*
- *Manchas muy leves, siempre y cuando no cubran más de una quinta parte de la superficie del bulbo; y*
- *Para las cebollas, los bulbos deben estar exentos de dobles y/o dobles centros;*
- *para los chalotes, los bulbos deben estar exentos de bulbos dobles o triples.*

Sección 3.2.2- Categoría I

84. El comité presentó los siguientes dos defectos nuevos permisibles, p.ej.
- (i) Para cebollas, vitrosidad leve que no exceda el anillo carnoso exterior; y
 - (ii) Para cebollas, los bulbos deben estar exentos de dobles centros.
85. El comité eliminó la viñeta *“manchas leves, siempre y cuando no cubran más de una quinta parte de la superficie del bulbo”*

Sección 3.2.3. – Categoría II

86. El Comité efectuó los siguientes cambios:
- (i) Incluyó nuevos defectos permisibles bajo esta categoría; es decir, “Para cebollas una ligera vitrosidad no mayor al anillo carnoso exterior”; y
 - (ii) Modificó el valor relativo a las manchas en la viñeta número siete para que indicara “25%”.

Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

87. Se realizaron los siguientes cambios al punto 4.1:
- (i) Se incluyó una frase en el párrafo 1, - “cuando se determine el calibre de conformidad con las prácticas comerciales existentes”- para aclarar la declaración de los requisitos de etiquetado para el calibre y el método utilizado; y
 - (ii) Aclaró los diámetros mínimos que corresponden a las cebollas y los chalotes.

Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias

88. Se incluyeron los siguientes cambios:
- a) Se insertó la sección 5.1.1 La categoría “Extra” y sus tolerancias asociadas con la descripción, como sigue:
Se permite un 5%, en número o en peso, de cebollas o chalotes que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos ni de la categoría II ni los requisitos mínimos.
 - b) En la sección 5.1.2 Categoría I se insertó una frase que dice - “Al margen de esta tolerancia, un 4% en peso de bulbos puede presentar un crecimiento de brotes visibles externos no mayor a 1cm”; y
 - c) En la sección 5.1.3 Categoría II insertó una frase que dice - “Al margen de esta tolerancia, un 10.0% en peso de los bulbos puede presentar un crecimiento de brotes visibles externos no mayor a 1cm”.

Conclusión

89. El Comité:
- (i) observó que el anteproyecto para cebollas y chalotes requerían de un mayor estudio y; que, por lo tanto, el

anteproyecto no estaba listo para avanzar al siguiente Trámite;

- (ii) regresó el anteproyecto al Trámite (CRD15) a fin de que se modifique la redacción;
 - (iii) estableció un GTe presidido por Irán y copresidido por la India, mismo que trabajó únicamente en inglés, para modificar la norma con base en los comentarios por escrito presentados y los debates en el pleno del Comité para un mayor análisis en la 22ª Reunión del Comité de Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV22).
90. El informe del GTe se debe poner a disposición del secretariado del Codex con al menos tres meses de antelación a la 22ª Reunión del Comité de Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV22).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS BAYAS (tema 9 del programa)¹²

91. México, en su calidad de Presidente del GTe, presentó el tema y describió el proceso utilizado por el GTe para preparar el proyecto de norma. Ella informó al Comité que los Copresidentes del GTe habían revisado los Comentarios presentados en el Trámite 3, y prepararon una versión revisada del anteproyecto de norma (CRD13). Se destacó que algunos comentarios propusieron el desarrollo de una norma separada, mientras que otros propusieron la inclusión de nuevas variedades comerciales en el proyecto de norma y que estas cuestiones estaban fuera del ámbito de aplicación del documento de proyecto aprobado.

92. El Comité sostuvo un debate general centrado en cuestiones amplias que podrán necesitar una debida consideración durante la elaboración de la norma. Las delegaciones expresaron las siguientes opiniones sobre este tema:

- (i) Para garantizar la inclusión en una norma horizontal tan amplia, el CCFFV debe tener en cuenta la definición más amplia para bayas como se establece en la Clasificación de Alimentos y Piensos (CXA 4-1989) desarrollada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos (CCPR). El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) utilizó un enfoque similar para completar el trabajo sobre el Anexo V para las Bayas en virtud del Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (CXC 53-2003);
- (ii) El título de la norma se cambie a "Bayas y otras frutas pequeñas"; y el Ámbito de Aplicación de la Norma necesita especial atención para asegurar que, al momento de la finalización y la implementación de la norma, no se vea interrumpido el comercio internacional;
- (iii) El ámbito de aplicación de la Norma debe limitarse solamente a las bayas, tal como se establece en el documento de proyecto, ya que no todas las frutas pequeñas son bayas.
- (iv) Las variedades que se incluirán en la norma deberán ser comercialmente factibles o viables; y para garantizar una lista concisa, cuando sea necesario, deben agruparse algunas de las variedades comerciales enumeradas (por ejemplo, todas las moras azules);
- (v) Cualquier adición (es) nueva (s) propuesta (s) a la lista de variedades comerciales puede requerir evaluación antes de agregarse a la lista, ya que algunas de las bayas enumeradas ya estaban cubiertas por otras normas existentes del Codex; y
- (vi) Cuando se proponga incluir el nombre de una variedad comercial nueva a la norma, se deberá indicar cualquier requisito específico, en su caso.

93. El Presidente del GTe explicó que la lista de variedades comerciales en el anteproyecto de norma se basaba en la lista original del Documento de Proyecto aprobado, y que cambiar el título para incluir frutas pequeñas requeriría cambiar el ámbito de aplicación. Se explicó que, para garantizar la integridad de las variedades comerciales ya identificadas en el documento de proyecto, las nuevas adiciones propuestas, necesitarían evaluación. Ella solicitó la presentación de nuevos nombres de las variedades para que puedan evaluarse para su inclusión en la norma.

94. El Secretariado del Codex informó al Comité que cualquier enmienda al ámbito de aplicación del trabajo aprobado en el documento de proyecto requeriría que el CCFFV informara a la Comisión.

95. El Comité consideró además la versión revisada del anteproyecto de norma (CRD13), tomó nota de las

¹² CX / FFV 19/21/9; CX / FFV 19/21/9 Add.1 (Argelia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Unión Europea, la India, Irak, México, Nueva Zelanda, Perú, Somalia, Suiza, Estados Unidos de América); CRD4 (República de Corea); CRD8 (Comunidad de África del Este); CRD9 (Marruecos); CRD11 (Unión Africana); CRD12 (Tailandia); CRD13 (México y Argentina)

inquietudes sobre las siguientes disposiciones que aún debían abordarse:

- (i) **Título de la Norma** - si se debe cambiar para reflejar el proyecto de norma para las bayas y otras frutas pequeñas;
- (ii) **Sección 1: Ámbito de Aplicación** - examinar la necesidad del segundo párrafo dentro del ámbito de aplicación (ya sea para conservarlo o para eliminarlo);
- (iii) **Sección 2: Definición del producto** - Se revisará la lista de variedades comerciales de bayas para: eliminar la duplicación, garantizar la racionalización e incluir las variedades comerciales faltantes después de su evaluación;
- (iv) **Sección 3 : Requisitos de las disposiciones relativas a la calidad** - para todas las disposiciones de esta sección - garantizar la coherencia con el modelo general de la norma y otras normas para FFV; examinar la necesidad de incluir o eliminar algunas características de calidad adicionales (por ejemplo, intactos, firmes, etc.); revisar la clasificación para ver si está completa y, cuando corresponda, proporcionar claridad o excepciones en torno a algunos parámetros (por ejemplo, las panículas de grosellas rojas y blancas deben estar completamente llenas);
- (v) **Sección 5: Disposiciones relativas a las Tolerancias** - Revisar las tolerancias propuestas para la Categoría extra;
- (vi) **Sección 6: Disposiciones relativas a la presentación** - Revisar las disposiciones sobre homogeneidad (6.1);
- (vii) **Sección 7: Disposiciones relativas al mercado o etiquetado** - Revisar las diferentes disposiciones para garantizar la coherencia y la alineación con las prácticas existentes.

Conclusión

- 96. El Comité observó que había algunas inquietudes fundamentales en varias disposiciones del anteproyecto de norma y que estas inquietudes requerían una revisión adicional y, por lo tanto, la norma no estaba lista para avanzar en el proceso del Trámite.
- 97. El Comité acordó:
 - (i) regresar el anteproyecto de Norma (CRD 16) al Trámite 2, para redactarlo de nuevo; y

- (ii) establecer un GTe, presidido por México y copresidido por Argentina y trabajar en inglés y español para considerar las cuestiones críticas identificadas por el Comité y preparar un anteproyecto de Norma revisado para su posterior consideración por el CCFV22;

98. El informe del GTe deberá estar disponible para el Secretariado del Codex por lo menos tres meses antes de la reunión CCFV22

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN EL MODELO GENERAL DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (tema 10 del programa)¹³

99. El Comité estuvo de acuerdo:

- (i) con la propuesta de los Estados Unidos de América de considerar el Tema en su próxima reunión, ya que esto permitirá la revisión de todos los comentarios recibidos en esta reunión; y
- (ii) que Estados Unidos de América continuaría con el desarrollo del documento de debate teniendo en cuenta todos los comentarios recibidos en la reunión.

OTROS ASUNTOS (tema 11 del programa)

Uso de "tipo comercial"

100. Brasil expresó su inquietud por el posible uso erróneo de la redacción "tipo comercial" en varias normas desarrolladas por el CCFV, en particular en la versión en español.
101. El Comité acordó: (i) diferir la implementación de la decisión anterior sobre el cambio de "tipo comercial" a "denominación comercial"; y (ii) seguir debatiendo el tema en el tema del programa glosario de términos en su próxima reunión.

Disponibilidad tardía de anexos

102. Una delegación expresó su inquietud por la disponibilidad tardía de los documentos con comentarios (anexos) en esta reunión, y que no habían tenido el tiempo adecuado para realizar consultas internas. Se propuso además que los anexos estuvieran disponibles al menos tres semanas antes de la reunión.
103. El Comité tomó nota de este comentario.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 12 del programa)

104. Se informó al Comité que el Gobierno anfitrión determinaría la hora y el lugar exactos del CCFV22 previa consulta con el Secretariado del Codex.

¹³ CX/FFV 19/21/11; CRD3 (UE), CRD8 (Comunidad de África del Este); CRD11 (Unión Africana)