

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 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAOI. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/35-Parte I

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

189 periodo de sesiones

Ginebra, 3 - 14 de julio de 1989

INFORME DE LA PRIMERA REUNION DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL

Ciudad de México, 6 - 10 de junio de 1988

Nota: En este documento se incluye la Carta Circular 1988/27-TFFV del Codex

W/Z3564

INDICE

	<u>Párrafos</u>
APERTURA DE LA REUNION	1-3
APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL	4
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE	
- Comisión del Codex Alimentarius, 17º periodo de sesiones	5-7
- Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, 19ª reunión	8
- Grupo de Trabajo de la CEPE sobre la Normalización de Productos Perecederos, 43ª reunión	9
- Plan de la OCDE para la aplicación de normas internacionales relacionadas con las frutas y hortalizas, 37ª reunión plenaria	10
- Conferencia internacional sobre la aceptación, el control y el comercio de los alimentos irradiados	11
- Asociación Internacional del Banano	12,51
DEFINICION DE "ZONA TROPICAL"	7,13-16
NATURALEZA Y FORMATO DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL	17-18
ACEPTACION DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL	19-34
PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACION DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL	35-37
COLABORACION CON LA CEPE, LA OCDE Y OTROS ORGANISMOS	38-45
LISTAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL	46-53
ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL PROPUESTOS PARA LOS TRAMITES 1 Y 2	54-57
EXAMEN DE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS	58-63
CONTAMINANTES EN FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL Y CUESTIONES AFINES	64
OTROS ASUNTOS	65
TRABAJOS FUTUROS DEL COMITE	66
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	67-68
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	

APENDICES

Apéndice I	Lista de Participantes	
Apéndice II	Discurso Inaugural del Secretario de Comercio y Fomento Industrial	
Apéndice III	Formato para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical	
Apéndice IV	Lista de Prioridades de las Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical	
Apéndice V	Anteproyecto de Norma para la Piña, en el Trámite 3) se incluirán
Apéndice VI	Anteproyecto de Norma para la Papaya, en el Trámite 3) y distribuirán) en ALINORM
Apéndice VII	Anteproyecto de Norma para el Mango, en el Trámite 3) 89/35-Parte 2)

- A : - Puntos de Contacto del Codex
- Organizaciones Internacionales Interesadas
- DE : Jefe, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO,
Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- Asunto : Distribución del Informe de la 1ª Reunión del Comité del Codex sobre
Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical (ALINORM 89/35)

El informe de la 1ª Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical se remite adjunto a esta Carta Circular. El informe será examinado por el 18º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius que habrá de celebrarse en Ginebra en los días 3 a 14 de julio de 1989.

A. CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION

Se destacarán particularmente a la atención del 18º periodo de sesiones de la Comisión las cuestiones siguientes:

- 1) Mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical párrs. 13-16, ALINORM 89/35
- 2) Formato de las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical párrs. 17-18 y Apéndice III, ALINORM 89/35
- 3) Aceptación de Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical párrs. 19-34, ALINORM 89/35
- 4) Procedimiento para la Elaboración de Normas para Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical párrs. 35-37, ALINORM 89/35
- 5) Propuesta de Colaboración con la CEPE y la OCDE párrs. 38-45, ALINORM 89/35
- 6) Propuesta de elaboración de Normas del Codex para la piña, el mango y la papaya párrs. 54-57, ALINORM 89/35

B. SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACION

- 1) Se solicita de los gobiernos que propongan frutas u hortalizas de origen tropical que puedan incluirse en una lista abierta, con información de apoyo (p.ej., descripción de especies y variedades, normas de calidad, volumen del comercio de exportación y de importación, dificultades con que tropieza el comercio y otra información pertinente) como se indica en los párrs. 48, 52 y 53, ALINORM 89/35.
- 2) Se solicita de los gobiernos y de las organizaciones internacionales interesadas que proporcionen información acerca de objetivos y criterios de análisis, juntamente con métodos de ensayo de apoyo que pudieran utilizarse para describir la calidad y las características físicas y organolépticas de las frutas y hortalizas frescas de origen tropical (véase párr. 63, ALINORM 89/35).
- 3) Los Anteproyectos de Normas para la piña, el mango y la papaya se distribuirán separadamente durante el segundo semestre de 1988

constituyendo los Apéndices V, VI y VII incluidos en la Parte 2 del informe del Comité, ALINORM 89/35-Parte 2.

Las observaciones y la información debereán remitirse al Presidente del Comité, Lic. Consuelo Saez Pueyo, Directora General de Normas, Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, Puente Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes, Lomas de Tecamachalco, 53900 Edo. de México, México D.F., México, lo antes posible, con una copia para el Jefe, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

APERTURA DE LA REUNION

1. La Primera Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical se celebró en la Ciudad de México del 6 al 9 de junio de 1988 por la amable invitación del Gobierno de México. A la Reunión asistieron delegados de los siguientes 14 países: Argentina, Australia, Brasil, Colombia, Cuba, Ecuador, España, Estados Unidos de América, Francia, Guatemala, Indonesia, México, Tailandia y Uruguay. También asistió un observador de la Asociación Internacional del Banano.

La lista de participantes, incluidos los miembros de la Secretaría, aparece en el Apéndice I.

2. La Reunión fue formalmente inaugurada por el Dr. Héctor Hernández Cervantes, Ministro de Comercio y Fomento Industrial, quien dio la bienvenida a los asistentes y habló sobre los objetivos del Comité encaminados a mejorar el Comercio Internacional de los productos frescos de origen tropical, así como de la importancia de colaborar con organismos tales como la CEPE y la OCDE en la elaboración y aplicación de normas para frutas y hortalizas tropicales. El texto completo del discurso inaugural aparece en el Apéndice II.

3. El Dr. E. Méndez, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, transmitió al Gobierno Mexicano su satisfacción por haber aceptado presidir y hospedar a este Comité, particularmente porque esta era la primera vez que el pleno de un Comité del Codex estaba presidido por un país en desarrollo. Hizo un breve resumen de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius. El Dr. L.G. Ladomery, miembro de la Secretaría Conjunta FAO/OMS del Codex, puso de relieve nuevos aspectos que se relacionan con el trabajo del Comité, tales como la elaboración, por parte de la Comisión del Codex Alimentarius, de normas para productos frescos, así como las normas de grado de calidad que pudieran requerir enmiendas de los procedimientos de la Comisión. También hizo referencia a la contribución hecha por México en los trabajos de la Comisión y, en nombre de la FAO y la OMS, agradeció al Gobierno de México el haber aceptado la Presidencia del Comité. Indicó que la Secretaría del Codex ayudaría al Comité y a la Secretaría Mexicana en su tarea de normalización de productos frescos tropicales.

APROBACION DEL PROGRAMA PROVISIONAL

4. El Comité aprobó el Programa Provisional sin modificación.

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE

Asuntos emanados del 17º Periodo de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

5. El Comité contó con el documento de trabajo CX/TFV 88/2 y tomó nota de que la Comisión había acordado establecer un Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical de conformidad con el Artículo IX.1(a), bajo la presidencia de México. La Comisión también había adoptado el mandato para el Comité como sigue:

a) elaborar normas y códigos de prácticas de carácter mundial aplicables a las frutas y hortalizas frescas de origen tropical que se cultiven exclusivamente en zonas tropicales;

b) celebrar consultas con el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre la Normalización de Productos Perecederos, con miras a elaborar normas y códigos de prácticas de aplicación mundial, evitando toda duplicación de normas o códigos de prácticas y velando por que se adapten al mismo formato amplio;

c) celebrar consultas, según convenga, con otras organizaciones internacionales que se ocupan de la normalización de frutas y hortalizas

frescas.

6. La Comisión había insistido en que la labor sobre frutas y hortalizas frescas de origen tropical debería realizarse en estrecha colaboración con la CEPE y la OCDE. Las normas que elaboraría el Comité se destinarían a productos frescos cultivados exclusivamente en zonas tropicales.

7. El Comité acordó que el término "zonas tropicales" debería ser definido y acordó también que este asunto debería discutirse en detalle al inicio del programa, ya que tiene relación directa con el futuro trabajo del Comité (véase párr. 13).

Asuntos emanados del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (19ª reunión)

8. La Secretaría informó al Comité acerca de la solicitud hecha por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en el sentido de que los Comités del Codex sobre Productos deben prestar atención al etiquetado de envases a granel y de aquellos productos elaborados con materias primas irradiadas o que contienen dichas materias primas (ALINORM 87/22, párrs. 87, 97-107). El Comité acordó que este asunto se discutiera en relación con el desarrollo de normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas de origen tropical.

Conclusiones del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre la Normalización de Productos Perecederos (43ª Reunión)

9. Se informó al Comité que el Grupo de Trabajo de la CEPE había notado con satisfacción el mandato del Comité y había ofrecido su colaboración. El Grupo de Trabajo había encontrado algunas dificultades en la definición de "frutas y hortalizas frescas de origen tropical cultivadas exclusivamente en las zonas tropicales". El Grupo de Trabajo concluyó que todo producto de interés comercial para cualquier país miembro de la CEPE debía disponer de normas en la CEPE a petición del país miembro. También expresó la opinión de que las normas comerciales internacionales sólo podían elaborarse con la total cooperación de los países exportadores e importadores.

Conclusiones del Plan de la OCDE para la aplicación de normas internacionales relacionadas con las frutas y hortalizas - 37ª Reunión Plenaria

10. Se informó al Comité de que el Plan de la OCDE expresaba asimismo satisfacción por la decisión de la Comisión de emprender la tarea de establecer normas del Codex para los productos frescos de origen tropical, e informaba al Director General de la FAO de su disposición a cooperar con la Secretaría del Codex en este esfuerzo.

Conferencia internacional sobre la aceptación, el control y el comercio de los alimentos irradiados

11. La Secretaría informó al Comité acerca de una Conferencia internacional FAO/OIEA/OMS/CCI-UNCTAD/GATT sobre este tema que se celebraría en Ginebra del 12 a 16 de diciembre de 1988. La Conferencia produciría un documento sobre los alimentos irradiados, acordado por las organizaciones participantes.

Declaración de la Asociación Internacional del Banano

12. El Comité tuvo ante sí el documento (CRD 1) presentado por la Asociación Internacional del Banano en el cual se sugería que no se incluyera el banano en las actividades futuras del Comité. El Comité acordó considerar esta cuestión en el tema 7 del Programa que trata del programa de labores del Comité (véase párr. 51).

CONSIDERACION DE LA DEFINICION DE "ZONA TROPICAL"

13. Tomando en consideración la decisión de definir el significado de "zona tropical" (véase párr. 7), el Comité procedió a discutir en detalle esta cuestión. La Secretaría propuso varias opciones según la "zona tropical" que quisiera definirse. Por ejemplo, la definición podría hacerse en términos de criterios geográficos (v.gr., Trópico de Cáncer y Trópico de Capricornio), de variaciones en la temperatura (v.gr., de una estación a otra, o variaciones diarias), o bien en términos del origen de los productos.

14. La Delegación de los Estados Unidos de América se mostró en favor de definir el término por zonas y la Delegación de España expresó su acuerdo con esta definición. La Delegación de México propuso una definición basada en una temperatura media anual mayor de 18° C, especificando 6° C como el valor más bajo por debajo del cual no disminuye la temperatura en una zona tropical. La Delegación de Tailandia se mostró también de acuerdo con este criterio basado en los valores de la temperatura, pero sugirió que el valor más bajo de ésta debería tomar en cuenta aquellas zonas que, a causa de su mayor altitud, tenían temperaturas inferiores a los 6° C. La Delegación de Cuba expresó su acuerdo con este criterio. La Delegación de Australia opinó que los diferentes criterios expresados para definir las "zonas tropicales" no se excluían mutuamente y señaló que podría establecerse una definición que los combinara. La Delegación del Brasil llamó la atención del Comité en cuanto a situaciones en las que un país determinado podría subdividirse en zonas tropicales y templadas. Estos casos deberían tomarse en consideración en la definición de "zonas tropicales".

15. El Comité se mostró de acuerdo en que era necesario definir el significado de "productos cultivados exclusivamente en zonas tropicales". Sin embargo, reconoció que esta expresión no podía definirse sin ambigüedad y que, por consiguiente, cualquier definición que se aprobara debería considerarse más como orientadora que como definidora de la labor futura del Comité. Se acordó establecer un Grupo de Trabajo constituido por los Estados Unidos, México, Brasil, Tailandia y Australia que, con el apoyo de la Secretaría de la FAO, elaborara un proyecto de definición para someterlo a discusión del Comité.

16. El Grupo de Trabajo propuesto y el Comité aprobaron la siguiente definición de "zona tropical" para que fuera considerada por la Comisión del Codex Alimentarius:

Zona tropical: para los fines y directrices de la Comisión del Codex Alimentarius, se entiende por frutas y hortalizas de origen tropical las cultivadas en zonas comprendidas entre el Trópico de Cáncer y el Trópico de Capricornio, y/o en zonas con condiciones climáticas naturales semejantes a ellas.

NATURALEZA Y FORMATO DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL

17. El Comité contó con el documento de trabajo CX/TFV 88/3 (y Apéndice I) presentado por la Delegación de México. La Delegación Mexicana hizo notar que dicho formato se basó en los procedimientos de la CEPE y se apoyó en características cualitativas (v.gr., físicas). Se señaló, además, que otros asuntos de carácter general, que incluyen temas tales como residuos de plaguicidas, contaminantes, condiciones fitosanitarias, empaque, etiquetado, métodos de análisis y muestreo, podrían tratarse por separado, de acuerdo con normas individuales, en una sección destinada a los requisitos generales aplicables a todas las normas aprobadas por el Comité. Los requisitos generales serían dados a conocer y aprobados por otros Comités del Codex pertinentes. Esta idea fue apoyada por las Delegaciones de Francia, Cuba y España.

18. El formato que aparece en el Apéndice I del documento CX/TFV 88/3 fue

aprobado por el Comité (véase Apéndice III). Se acordó discutir otros asuntos de carácter general relativos al formato al tratar los temas 9 y 10 del Programa (véase párrs. 58 y 64).

ACEPTACION DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL

19. El Comité tuvo ante sí un documento preparado por la Secretaría del Codex (CX/TFV 88/4) a petición de la Consulta celebrada en México en 1987, en el cual se establecen las cuestiones relativas a la aceptación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas de origen tropical y se recomiendan diversas formas posibles de aceptación de las normas para estos productos. La Secretaría basó sus recomendaciones en las conclusiones de la Consulta celebrada en la Ciudad de México en 1987 de que las normas del Codex para productos frescos de origen tropical deberían aplicarse exclusivamente a los productos destinados al comercio internacional y no a los destinados al consumo interno (ALINORM 87/35, párrs. 66 a 68). La Secretaría señaló que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical debería aclarar ciertas cuestiones técnicas antes de formular recomendaciones sobre los Procedimientos de Aceptación de Normas del Codex en lo que se refiere a frutas y hortalizas frescas de origen tropical.

20. El Comité examinó la propuesta de que las normas del Codex para productos frescos de origen tropical se consideren como normas comerciales obligatorias para el comercio internacional de exportación y de importación. La aceptación de tales normas deberá conllevar el compromiso, por parte de los gobiernos, de aplicarlas a los productos destinados a la exportación, es decir, en la fase de inspección de los mismos. Además, deberá conllevar el compromiso de no impedir la distribución, en el territorio de un país, de cualquier producto importado de otro país que se ajuste a la norma del Codex. Por otra parte, la aceptación de normas del Codex para un producto fresco de origen tropical no entraña necesariamente la obligación de aplicarlas a las frutas y hortalizas frescas de origen tropical de producción nacional destinadas al comercio interno.

21. Varias delegaciones eran de la opinión de que las normas del Codex que incorporen tolerancias adecuadas en cuanto a los criterios de calidad para los productos frescos de origen tropical se apliquen en el punto de exportación. Estas mismas delegaciones opinaron también que la obligación de aplicar las normas del Codex en la fase de exportación entrañaría el establecimiento de infraestructuras de inspección apropiadas y la certificación de la calidad y, por ende, el mejoramiento de la calidad de los productos frescos de origen tropical destinados al comercio internacional. También coincidieron en que las normas para estos productos no deberán aplicarse al comercio interno.

22. Por otro lado, se señaló que la aplicación de las normas del Codex en la fase de exportación, si se incluye en los Procedimientos de Aceptación del Codex, comprometería al país que acepte la norma del Codex a producir frutas y hortalizas frescas de origen tropical conforme a especificaciones (es decir, normas del Codex) que quizá todavía no hayan sido aceptadas en general por los mercados de importación actuales o potenciales. Esto podría afectar negativamente la exportabilidad de los productos frescos de origen tropical. Más aún, puesto que los países generalmente inspeccionan los productos alimenticios en el punto de importación, cualesquiera obligaciones de aceptación que se incorporen a los procedimientos del Codex deberán aplicarse en ese punto y también al producto nacional, en beneficio de un comercio equitativo.

23. Se planteó la cuestión de si la aplicación de las normas del Codex a los productos importados, mientras no se controlara la calidad de los productos nacionales, constituiría una práctica comercial discriminatoria. Se hizo referencia a los principios del GATT que exigen que la aplicación de las normas no resulte discriminatoria para los productos importados. Cada país debería determinar si desea aplicar normas internacionales a productos importados que puedan ser

discriminatorias para su comercio interno. El Comité observó que si bien los objetivos de armonización de las normas para productos frescos de origen tropical tenían el propósito de facilitar el comercio de productos de exportación y de importación, había que reconocer que muchos países no estaban en condiciones de aplicar las normas del Codex a las frutas y hortalizas frescas de origen tropical que cultivan localmente.

24. Para poder determinar si las normas del Codex deberían aplicarse en el punto de importación o en el punto de exportación, el Comité pidió a las delegaciones que indicasen los problemas especiales observados en lo que respecta a la exportación de productos frescos de origen tropical.

25. La Delegación de Francia informó al Comité que había normas de calidad obligatorias para productos frescos que abarcaban aproximadamente el 90 por ciento del comercio. Estas normas también se aplicaban al comercio interno. La inspección se efectuaba en todos los puntos y, en el caso de los alimentos importados, en el punto de entrada. Cuando no había normas de calidad específicas, el producto importado estaba sujeto a ciertos requisitos mínimos de calidad y a disposiciones generales relativas a la calidad y la seguridad. Había algunos problemas con los residuos de plaguicidas, especialmente de aquellos que habían sido prohibidos en ese país.

26. La Delegación de México expresó la opinión de que el comercio de exportación de productos frescos de origen tropical era importante desde el punto de vista de la obtención de divisas. La Delegación hizo referencia a la Ronda de Uruguay (GATT) la cual hizo hincapié en la necesidad de armonizar las especificaciones técnicas para productos alimenticios indicando que el mejor modo de lograrla sería mediante el mecanismo del Codex. La cooperación entre compradores y vendedores era necesaria en pro del libre intercambio de productos frescos de origen tropical en el comercio internacional. Los cambios frecuentes de los requisitos técnicos así como la diversidad de normas representaban serias dificultades para los países exportadores, a los cuales les resultaba difícil ajustar su producción a dichos cambios. Esta opinión fue apoyada por la Delegación de Ecuador.

27. La Delegación de Brasil expresó la necesidad de contar con normas de calidad reconocidas internacionalmente.

28. La Delegación de Cuba describió sus prácticas comerciales con varios mercados y expresó la opinión de que las normas deberían ser aplicadas en la fase de exportación. Es necesario establecer tolerancias para cubrir los riesgos de importadores y exportadores y elaborar directrices para la transportación de aquellos productos frescos de origen tropical que son perecederos y están sujetos a un deterioro de su calidad. En lo que respecta a los residuos de plaguicidas, la Delegación indicó que no había encontrado problemas en el comercio.

29. La Delegación de Australia señaló que se espera que el comercio internacional de productos frescos de origen tropical aumente considerablemente en el próximo decenio. Esto es especialmente válido en cuanto a la demanda de productos de alta calidad. Se necesitan normas internacionales para resolver esta situación.

30. La Delegación de Estados Unidos expresó la necesidad de aplicar las normas en el punto de importación y no en el punto de exportación. La Delegación indicó, además, que en Estados Unidos, en algunos casos, se aplican las mismas normas a los productos de importación y a los productos nacionales. Las Delegaciones de México y Cuba expresaron la opinión de que las normas del Codex deberían aplicarse en la fase de exportación y que las tolerancias incluidas en la norma permitirían que el producto estuviera de conformidad con ella en el punto de importación. Esta opinión no fue compartida por la Delegación de Estados Unidos, la cual señaló que había demasiadas variables que afectan la calidad del producto y que sería difícil

establecer tolerancias aceptables en materia de calidad.

31. El Comité decidió que un pequeño grupo de redacción, formado por, Australia, Estados Unidos, México, Tailandia y la Secretaría de la FAO, se encargase de elaborar las recomendaciones sobre la aceptación de las normas del Codex para productos frescos de origen tropical tomando en cuenta las diversas observaciones mencionadas.

32. El Comité recibió el informe del grupo de redacción sobre la "aceptación" de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas de origen tropical. Después de la discusión del informe, el Comité hizo las siguientes recomendaciones:

a) Las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas de origen tropical serán normas obligatorias destinadas al comercio internacional;

b) la "aceptación completa" de acuerdo con el párrafo 4.A de los Principios Generales del Codex Alimentarius es la meta adecuada, pero puede presentar problemas en lo que se refiere a las frutas y hortalizas de origen tropical, ya que es posible que muchos países no estén en situación de requerir que las normas del Codex para los productos frescos tropicales sean obligatorias cuando se apliquen al comercio interno;

c) si bien las normas del Codex para los productos frescos de origen tropical serán redactadas de tal modo que puedan aplicarse (es decir, que sean adecuadas) en el punto de salida de las exportaciones así como en el punto de entrada de las importaciones, la "aceptación" de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas de origen tropical sólo deberá entrañar la obligación de aplicar las normas (es decir, de cumplirlas) en el punto de entrada de las importaciones. Este tipo de "aceptación" no está contemplado en los Principios Generales del Codex Alimentarius como una forma de aceptación formal, pero está comprendido en el párrafo 4.B(i) de los Principios Generales en el rubro de "libre distribución". Los países que deseen aplicar también las normas del Codex a los productos frescos de origen tropical en los puntos de salida de las exportaciones así como a los productos de distribución interna, deberán indicarlo al comunicar su aceptación de las normas.

d) cualquier nueva forma de aceptación que se formule para las frutas y hortalizas frescas de origen tropical deberá tomar en cuenta que es posible que los países requieran algún tiempo antes de estar en condiciones de aceptar o de aplicar las normas del Codex y, por consiguiente, deberá prever una aceptación "diferida".

33. La Delegación de Tailandia señaló que la aplicación de normas del Codex durante la etapa de importación puede causar dificultades cuando la inspección del producto no se realice en el momento mismo de su llegada. Se acordó que esta cuestión sería considerada cuando se elaborasen las directrices técnicas sobre la inspección de productos frescos de origen tropical.

34. Y El Comité solicitó a la Comisión del Codex Alimentarius y al Comité del Codex sobre Principios Generales que consideraran la forma en que las recomendaciones del Comité arriba mencionadas podrían incluirse en los Principios Generales del Codex Alimentarius.

ELABORACION DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL: EXAMEN DE LOS PROCEDIMIENTOS DEL CODEX

35. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/TFV 88/5 presentado por la Secretaría del Codex. El Comité tomó nota de que los Procedimientos para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex comprende tres fases principales, a saber: justificación de la labor que debe emprenderse, procedimientos que deben seguirse

para la elaboración y la enmienda de las normas del Codex, y procedimientos que deben seguirse después de la publicación de las normas del Codex en lo que se refiere a notificaciones de aceptación. Además, la Secretaría del Codex dio a conocer de manera general los mecanismos existentes contenidos en estos Procedimientos referentes a la colaboración con organizaciones internacionales (v.gr., CEPE y OCDE). Igualmente la Secretaría del Codex presentó las medidas específicas que podrían ser incluidas como nota a pie de página en los Procedimientos para la Elaboración de Normas del Codex con objeto de satisfacer el mandato del Comité relativo a la colaboración con la CEPE (párr. 5 del documento CX/TFFV 88/5).

36. Varias delegaciones solicitaron que las declaraciones contenidas en el párrafo 5 del documento CX/TFFV 88/5 referentes a las consultas con la CEPE se especificaran como sigue:

A. El Grupo de Trabajo de la CEPE sobre la Normalización de Productos Perecederos:

1. Puede recomendar que se elabore una norma mundial del Codex para las frutas y hortalizas frescas de origen tropical y presentar su recomendación, bien al CCTFFV para que la examine, o bien a la Comisión para que la apruebe;

2. puede preparar "anteproyectos de normas" para las frutas y hortalizas frescas de origen tropical, a petición del CCTFFV o de la Comisión, para que la Secretaría del Codex los distribuya en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex, y para futuras acciones emprendidas por el CCTFFV;

3. puede examinar, si así lo desea, los "anteproyectos de normas" y los "proyectos de normas" para frutas y hortalizas frescas de origen tropical y remitir las observaciones sobre los mismos al CCTFFV, en los Trámites 3 y 6 del Procedimiento del Codex; y

4. puede realizar labores específicas en relación con la elaboración de normas para frutas y hortalizas frescas de origen tropical a petición del CCTFFV.

B. Los "anteproyectos de normas" y los "proyectos de normas" del Codex para frutas y hortalizas frescas de origen tropical, en los Trámites 3 y 6 del Procedimiento del Codex, deberán someterse a la consideración de la Secretaría de la CEPE para la obtención de observaciones.

37. El Comité llegó a la conclusión de que los actuales Procedimientos del Codex para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex no necesitan enmendarse (véanse las páginas 39-41 del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, sexta edición), ya que proporcionan procedimientos adecuados para la colaboración con la CEPE, la OCDE y las organizaciones internacionales interesadas. No obstante, se acordó que las disposiciones relacionadas con la función de la CEPE en la elaboración de normas mundiales del Codex, tal como se indica en el párrafo 36, se incluyan como parte del Procedimiento de Elaboración del Codex.

ELABORACION DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL - COLABORACION CON LA CEPE, LA OCDE Y OTROS ORGANISMOS

38. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/TFFV 88/6 (y el Apéndice I) presentado por la Secretaría del Codex. El documento contiene sugerencias de la OCDE y de la CEPE relativas a los métodos de colaboración con el CCTFFV.

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Economicos

39. La Secretaría del Codex expuso el siguiente método general de colaboración que había sido sugerido por la Secretaría del Plan de la OCDE:

- a) Los proyectos de normas del Codex que está elaborando el CCTFFV deberán remitirse a la Secretaría del Plan de la OCDE;
- b) la Plenaria del Plan de la OCDE deberá examinar estos proyectos de normas en su primera reunión subsiguiente (algunos Estados Miembros del Plan de la OCDE tienen zonas tropicales en sus territorios; por lo tanto, se tendrá plenamente en cuenta la opinión de los productores);
- c) las observaciones y posibles propuestas de enmiendas deberán someterse a la atención del CCTFFV para su examen;
- d) como se estipula en el mandato del CCTFFV, los proyectos de normas del Codex deberán ajustarse al formato de la CEPE y, una vez adoptadas, deberán incorporarse en el marco del Plan de la OCDE.

40. El Comité hizo notar que el método de colaboración sugerido demostraba el interés de la OCDE en la labor de este Comité y proporcionaba una oportunidad para que el CCTFFV utilizara la experiencia de la OCDE.

41. El Comité apoyó el método general de colaboración arriba indicado.

Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa

42. La Secretaría del Codex presentó una breve historia de los recientes periodos de sesiones de la CEPE en lo que se refiere a la armonización de los planes de trabajo con el CCTFFV. La Secretaría del Codex señaló también la Resolución aprobada en el 43º periodo de sesiones de la Comisión Económica para Europa (Apéndice I del documento CX/TFFV 88/6), en la cual el Comité de la CEPE solicitaba lo siguiente al CCTFFV:

1. Que la lista de frutas y hortalizas frescas que habrán de ser normalizadas por el nuevo Comité del Codex se establezca de acuerdo con las otras organizaciones intergubernamentales de normalización;
2. que las organizaciones intergubernamentales encargadas de la normalización trabajen en estrecha relación, para mantener una alta homogeneidad metodológica en la elaboración de las normas;
3. que las normas para las frutas y hortalizas consideradas "exclusivamente" tropicales se establezcan sin mencionar este hecho, ni en la definición ni en ningún otro capítulo de la norma.

43. La discusión de esta cuestión se centró en el punto número 1, que exige que el CCTFFV establezca una lista de frutas y hortalizas frescas acorde con otras organizaciones intergubernamentales (v.gr., la CEPE y la OCDE). Varias delegaciones manifestaron que este requisito sería demasiado restrictivo y limitaría la labor ulterior del CCTFFV. Sin embargo, también se puso de manifiesto que una lista podría constituir un punto de partida para el CCTFFV y ser objeto de ulteriores enmiendas.

44. El Comité acordó que no podía aprobar la solicitud de la CEPE en relación con el punto 1 en lo que se refiere a la elaboración de una lista conjunta exclusiva. Sin embargo, se convino en que era importante que el CCTFFV iniciara la tarea de compilar una lista parcial de frutas y hortalizas frescas de origen tropical para sus actividades futuras y que mantuviera esta lista abierta a posibles revisiones o adiciones.

45. El Comité estuvo de acuerdo con el punto 2 de la solicitud de la CEPE relativa a los planes de trabajo en colaboración entre las partes y tomó nota con interés de la petición de la CEPE expresada en el punto 3 del Apéndice I del documento CX/TFFV 88/6.

LISTAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL

46. El Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 88/7 y el Addendum 1, así como diversos documentos de sala de conferencias presentados por ciertas delegaciones, que sugerían la inclusión de productos en la lista. También se presentaron ante el Comité las recomendaciones del Comité Coordinador para Asia (ALINORM 89/15). Por su parte la Asociación Internacional del Banano facilitó un documento de sala de conferencias (CRD 1) relativo a la normalización del banano.

47. La Secretaría Técnica Mexicana presentó el documento de trabajo e indicó que la lista de productos incluida en éste se basó en información recibida en respuesta a la Carta Circular 1987/43-TFFV. A partir de esta lista se formuló otra, más breve, de prioridades conforme al interés que manifestaron los gobiernos.

48. El Comité señaló que la CEPE había recomendado que se formulara una lista de productos propuestos para normalización en conformidad con las organizaciones internacionales interesadas. Esta propuesta se había hecho en vista de las dificultades existentes para definir las frutas y hortalizas frescas de origen tropical (véase párr. 42). Después del debate, el Comité confirmó su decisión anterior (véase párrs. 43 y 44) de que se elaborara una lista abierta en la que se indicara el alcance de su trabajo futuro y de la cual podrían seleccionarse los productos que debieran sujetarse a normas. Al examinar la lista de productos incluidos en el Apéndice I del documento CX/TFFV 88/7 y las sugerencias incluidas en los distintos documentos de sala de conferencias, se indicó que varios productos no eran exclusivos de zonas tropicales y que la CEPE ya había establecido normas para algunos de ellos. El Comité acordó que la lista se relacionase estrictamente con su mandato y decidió revisarla teniendo esto en cuenta. Algunas delegaciones sugirieron la adición de otras frutas y hortalizas frescas de origen tropical.

49. Varias delegaciones subrayaron que las normas de la CEPE vigentes no siempre se refieren a variedades cultivadas en zonas tropicales y que el Comité debería examinar estas normas con miras a incluir en ellas tales variedades. Además, se señaló que aun cuando la misma especie y variedad se cultivaran en condiciones climáticas tropicales, el producto podría tener una apariencia muy distinta y otras características, y que habría que reconocer estas diferencias en las normas internacionales (véase párr. 52).

50. El Comité también examinó detalladamente la lista de prioridades relativas a los productos frescos de origen tropical propuestos para normalización en el Apéndice 2 del documento CX/TFFV 88/7, y acordó eliminar de la lista aquellos productos que no se cultiven exclusivamente en zonas tropicales.

51. El observador de la Asociación Internacional del Banano (IBA) instó al Comité a no incluir el banano en la lista como un producto a considerar por el Comité. Este parecer fue apoyado por la Delegación de Guatemala. El observador de la IBA opinó que sería mejor dirigir los esfuerzos del Comité a la normalización de otros productos, en particular de los que no se conocen comunmente. Informó al Comité que la industria del banano está bien organizada y que los consumidores y los comerciantes saben distinguir la calidad y la apariencia de esta fruta. Por ello, aunque no existan normas formales, sólo se comercializan los bananos de primera calidad. Tanto los consumidores como los comerciantes garantizan la calidad del producto. Las delegaciones de Ecuador y Colombia apoyaron esta declaración. Varias delegaciones mencionaron que en sus países existen normas para el banano, y que estaban en condiciones de ponerlas en conocimiento del Comité. Se observó que algunos países habían propuesto la normalización del banano y que, por lo tanto, no sería conveniente eliminarlo de la lista de prioridades. Varias

delegaciones también señalaron que las normas del Codex para el banano no rebajarían sino que mejorarían la calidad del producto y promoverían su comercio. El Comité fue informado de la labor del Grupo Intergubernamental de la FAO sobre el Banano, importante órgano que examinó todos los aspectos de la producción y el comercio del banano. El observador de la IBA dijo que ese Grupo era el que debía considerar el caso del banano. Por su parte, la Secretaría señaló que le correspondía al Programa del Codex tratar las cuestiones relacionadas con las normas y la calidad.

52. El Comité aceptó la lista de prioridades referente a la normalización de los productos frescos tropicales incluida en el Apéndice IV de este informe. Asimismo, acordó que, por el momento, no se excluiría el banano de la normalización, pero que el asunto se trataría más adelante. El banano, por tanto, se incluiría en la lista de prioridades del Apéndice IV. Respecto al aguacate, el limón, la naranja y la toronja, el Comité convino en que habría que estudiar las normas de la CEPE a la vista de los exámenes a que se hace mención en el anterior párrafo 49.

53. En lo que toca a la formulación de la lista abierta de productos frescos de origen tropical mencionada en el párrafo 48, se acordó pedir información a los gobiernos la cual, junto con la información contenida en los documentos de trabajo, serviría para preparar una lista que se distribuiría entre los gobiernos.

CONSIDERACIONES SOBRE LOS ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL PROPUESTOS PARA LOS TRAMITES 1 Y 2

54. El Comité tuvo ante sí los documentos de trabajo CX/TFFV 88/8, CX/TFFV 88/9, CX/TFFV 88/10 y CX/TFFV 88/11 que se refieren al asunto de las normas para la piña, la papaya, el mango y el aguacate, respectivamente. Además, el Comité tuvo acceso a los documentos de sala de conferencias 3, 4, 5 y 6, en los cuales se presentaron proyectos de normas propuestos para estos productos. Los documentos de trabajo en cuestión fueron elaborados y presentados por la Secretaría Técnica de México.

55. Se hizo notar que el debate sobre el aguacate se pospondría en vista de las preocupaciones existentes acerca de la aplicabilidad del producto a una "zona tropical exclusiva" y a causa de la existencia de una norma de la CEPE (véase párrs. 50 y 52).

56. Varias delegaciones hicieron notar que los proyectos de norma en discusión (es decir, para la piña, la papaya y el mango) se basaban en una variedad única y que otras variedades también podrían ser objeto de la labor del Comité. Se señaló que el formato de la CEPE contenía un anexo en que se enumeraban otras variedades a las cuales se podían aplicar estas normas y que el CCTFFV tal vez quisiera considerar esta opción. Se discutió también el establecimiento de tolerancias en las normas y la posibilidad de que hubiera diferencias entre tolerancias basadas en el punto de origen y en el punto de entrada. A sugerencia de las Delegaciones de España y del Brasil, el Comité pidió a la Secretaría de la FAO que estableciera contacto con las dependencias pertinentes de esta Organización para obtener cifras de producción y de comercio basadas en especies individuales de frutas y hortalizas.

57. Se llegó a la conclusión y se acordó que la Secretaría de México solicitara observaciones sobre anteproyectos de normas con vistas a la preparación de anteproyectos revisados de normas para la piña, la papaya y el mango, y que se distribuyeran estas normas para la formulación de observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex. 1/

1/ Los anteproyectos de normas se darán a conocer más adelante en 1988 en los Apéndices V, VI y VII incluidos en el documento ALINORM 89/35-Parte II.

EXAMEN DE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

58. El Comité tuvo ante sí un documento de trabajo preparado por la Secretaría en que se exponían los tipos de métodos de análisis que el Comité podría examinar en lo futuro (CX/TFFV 88/12).

59. Se necesitan métodos para establecer criterios analíticos, para residuos de ciertos productos químicos y contaminantes y para verificar las disposiciones sobre pesos y medidas. En lo que se refiere a los aditivos alimentarios, los plaguicidas y otros residuos de productos químicos y contaminantes, los pertinentes Comités del Codex que se ocupan de estos asuntos deberían seleccionar los métodos.

60. La Secretaría opinó que la función del Comité en la selección de métodos de análisis sería limitada. Ante el ofrecimiento de la OCDE de colaborar con el Comité, la Secretaría sugirió que se aplicara el Plan de la OCDE para extender sus actividades a los productos frescos de origen tropical.

61. En lo que se refiere a la toma de muestras, la Secretaría manifestó que el Comité probablemente debería considerar este tema de manera que se cumpla con los requisitos de toma de muestras de los envíos que circulan en el comercio internacional.

62. La Delegación de México opinó que las normas del Codex deberían incluir tantos métodos objetivos (por ejemplo, analíticos) como fuera posible, ya que una evaluación cualitativa subjetiva requeriría personal altamente capacitado. La Delegación de Francia informó al Comité de algunos criterios cualitativos analíticos, tales como el contenido de azúcar, la resistencia, la acidez y también otros criterios como la madurez y el color de las manzanas para los cuales existen métodos objetivos. La Delegación de España, apoyada por otras delegaciones, consideró que los folletos interpretativos serían de gran utilidad en la aplicación de las normas del Codex y sugirió que la Secretaría del Codex investigara la cuestión, ante la OCDE, del establecimiento y la financiación de dichos folletos relativos a productos frescos tropicales.

63. El Comité acordó solicitar a los gobiernos y a las organizaciones internacionales interesadas que señalaran criterios (analíticos) objetivos apropiados así como metodologías de apoyo para evaluar la calidad de los productos frescos tropicales, con miras a incluirlos en las normas. El Comité solicitó al Plan de la OCDE que ampliara sus actividades para incorporar en ellas las frutas y hortalizas frescas de origen tropical.

CONTAMINANTES EN FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL Y CUESTIONES AFINES

64. El Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 88/13 que fue presentado por la Secretaría del Codex. La Secretaría resumió la importancia de determinar las cuestiones que debían debatirse, así como la información a otros Comités del Codex acerca de los contaminantes, los aditivos alimentarios y la irradiación de los alimentos en lo que respecta a las frutas y hortalizas frescas de origen tropical. Varias delegaciones indicaron que era importante utilizar los recursos técnicos de expertos de otros Comités del Codex interesados en estas cuestiones, pero convinieron en que la determinación de los asuntos de interés relativos a las frutas y hortalizas frescas de origen tropical que debían considerarse en el programa del Codex deberían ser objeto de debate por parte del CCTFFV. El Comité tomó nota de estas observaciones y las ratificó.

OTROS ASUNTOS

65. No hubo otros asuntos que tratar.

TRABAJOS FUTUROS DEL COMITE

66. El Comité tomo nota de que los temas siguientes serán objeto de sus trabajos futuros:

- a) Anteproyecto de Norma para la Piña, en el Trámite 3
- b) Anteproyecto de Norma para la Papaya, en el Trámite 3
- c) Anteproyecto de Norma para el Mango, en el Trámite 3
- d) Elaboración de una lista abierta de frutas y hortalizas frescas de origen tropical para su posible normalización
- e) Elaboración de directrices o códigos de prácticas para el empaque, embarque, control e inspección de las frutas y hortalizas frescas de origen tropical
- f) Asuntos dimanantes del informe.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

67. Se informó al Comité que la proxima reunión se celebrará en México, posiblemente en el mes de enero de 1990. El Comité convino en que debía reunirse cada 18 meses, habida cuenta de la carga de trabajo potencialmente pesada que tiene.

68. El Comité expresó su reconocimiento al Gobierno de México por haber aceptado hospedarlo, así como por los excelentes medios que puso a su disposición para celebrar esta reunión.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Recomendación	Trámite	Realización por:	Documento de referencia
Anteproyecto de normas para:)	Secretaría Técnica Mexicana	Apéndicas V, VI, VII, ALINORM 89/35-Parte I
Piñas	3)	Comisión	
Papayas	3)	Gobiernos	
Mangos	3)		
Formato para Normas del Codex para las Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical		Comisión	Apéndice III, ALINORM 89/35-Parte I
Lista de Prioridades Relativa a las Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical		Gobiernos	Apéndice IV, ALINORM 89/35-Parte I
Definición de "Zona tropical"		Comisión	párrs. 7, 13-16 de ALINORM 89/35-Parte I
Aceptación de Normas del Codex para las Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical		Comisión Comité Ejecutivo Comité del Codex sobre Principios Generales	párrs. 19-34, ALINORM 89/35-Parte I
Procedimientos para la Elaboración de Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical y Colaboración con la CEPE y la OCDE		Comisión CEPE OCDE	párrs. 35-45, ALINORM 89/35-Parte I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman Consuelo Saez Pueyo
Président Directora General de Normas
Presidente Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mex.
C.P. 53950 México

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Horacio M. Doval
Secretario Comercial de la Embajada de
Argentina
Reforma 300 - 605, C.P. 06500
México, D.F.

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Timothy C Mackey
Consejero Agrícola
Embajada de Australia en Estados Unidos
de América
1601 Mass, Ave. N.W.D.C.
20036, USA

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Carlos Asfora
Primer Secretario de la Embajada de Brasil
Blvd. Virreyes No. 155
Col. Lomas Virreyes
México, D.F., C.P. 11000

Newton José Nogueira de Castro
Secretario Nacional de Vigilancia Sanitaria
Ministerio da Saude - Brasilia

Marineide Martins Borges
Titular Comité de Frutas y Hortalizas
Frescas de Origen Tropical
Ministerio de Agricultura
Secretaría de Abastecimiento - SNAB
Explanada dos Ministerios Bloco "D"
Sala 454, 4º Piso Brasilia D.F.

COLOMBIA
COLOMBIE

Carlos Gaviria Escalante
Director de Oficina Comercial de Colombia
en México
Río Lerma 196 Bis 4º Piso
Col. Cuauhtémoc
México, D.F., C.P. 06500

CUBA

Dulce María Martínez Pererira
Director de Alimentos del Comité Estatal
de Normalización
Calle 24 - 1407 La Habana

Orestes Sainz Quesada
Funcionario del Ministerio de Agricultura
Pasaje Este No. 12 el Lacret y g. Lee
La Habana

Herlinda Doroncelé Caignet
Funcionaria de Comercio Exterior
Edificio 5 Apto. 10
Baracra, La Habana

ECUADOR
EQUATEUR

Benjamín Villacis Esquetini
Segundo Secretario de la Embajada de
Ecuador
Tennyson 21 D, Col. Polanco
México D.F.

FRANCE
FRANCIA

Gilbert Augeai
Inspecteur Divisionnaire
Ministère de l'Economie, des Finances et
du Budget
Direction Generale de la Concurrence de la
Consommation et de la Repression des
Fraudes
13 Rue Saint Georges
75436 Paris, France

GUATEMALA

Anamaría Diéguez Arévalo
Tercer Secretario de la Embajada de
Guatemala
Explanada 1025
Lomas de Chapultepec
México, D.F. C.P. 11000

INDONESIA
INDONESIE

Diah Maulida
Directorate for Standardization and
Quality Control
Ministry of Trade
(UNDP Project INS/86/015)
Abdul Muis 87 - Jakarta

Ketut Ardiantha
Agregado Comercial de la Embajada de
Indonesia
Julio Verne 27
Col. Polanco
México, D.F. C.P. 11560

Miss Ganefiati
Funcionaria de la Embajada de Indonesia
Julio Verne 27
Col. Polanco
México, D.F. C.P. 11560

MEXICO
MEXIQUE

Ing. José A. Sánchez Sánchez
Director de Normalización
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Edo. de México
C.P. 53950 México, D.F.

QFB Rocío Alvarez Medina
Jefe del Depto. de Investigaciones
Químico-Biológicas
INCO
Insurgentes Sur No. 1228
Col. del Valle
México, D.F. C.P. 03100

MEXICO (Cont.)

M. en C. Irasema Anaya Sosa
Depto. de Graduados e Investigación de
Alimentos
Escuela Nacional de Ciencias Biológicas
IPN
Carpio y Plan de Ayala S/N
Col. Sto. Tomás
México, D.F. C.P. 02020

Ing. Delia Altamirano Gutierrez
Cámara Nacional de la Industria de la
Transformación
Av. San Antonio 256
Esq. Patriotismo
Col. Mixcoac
México, D.F. C.P. 03910

MVZ Ernesto Adolfo Benítez Celorio
Depto. de Normalización de Productos
Alimenticios y Agropecuarios
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico
53950 México, D.F.

QFB Silvia Canseco González
Dirección General de Sanidad y Protección
Agropecuaria y Forestal SARH
Guillermo Pérez Valenzuela 127
Col. Coyoacan
México, D.F. C.P. 4000

Quím. Elva Couret Espinosa
Dirección General de Sanidad y Protección
Agropecuaria y Forestal SARH
Guillermo Pérez Valenzuela 127
Col. Coyoacán
México, D.F. C.P. 4000

Ing. José Luis Chávez García
Depto. de Normalización de Productos
Alimenticios y Agropecuarios
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico
53950 México

Ing. Javier Domenge Sánchez
Cámara Nacional de la Industria de la
Transformación
Naranjo 28
Sta. María la Rivera
México, D.F.

Ing. Norma E. Flores Parra
Dirección General de Asuntos
Internacionales SARH
Carolina No. 132 - 10º Piso
Col. Noche Buena
México, D.F. C.P. 03720

MEXICO (Cont.)

Lic. Pedro García Uriguen
Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad
de México
Reforma No. 42, 1er Piso
Col. Centro
México, D.F. C.P. 06040

C. Marco Antonio Juárez R.
Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad
de México
Reforma No. 42, 1er Piso
Col. Centro
México, D.F. C.P. 06040

Ing. José S. Lara Velasco
Dirección General de Desarrollo Agro-
Industrial SARH
Km. 14.5 Carretera México - Toluca
Col. Palo Alto
Cuajimalpa, D.F. C.P. 05110

Ing. José de Jesús Manzano Muñoz
Jefe del Departamento de Tecnología e
Instalaciones Agroindustriales
Dirección General de Desarrollo Agro-
Industrial SARH
Km. 14.5 Carretera México - Toluca
Col. Palo Alto
Cuajimalpa, D.F. C.P. 05110

Ing. Pedro Martínez Izeta
Depto. de Normalización de Productos
Alimenticios y Agropecuarios
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico
53950 México

Ing. Eduardo Martínez Pacheco
Subdirector de Investigaciones y Pruebas
de Laboratorio INCO
Insurgentes Sur 1225
Col. del Valle
México, D.F. C.P. 03100

Lic. Adalberto Méndez Alfaro
Director de Comercialización Agropecuaria
y Forestal
Dirección General de Política y Desarrollo
Agropecuario y Forestal SARH
Lope de Vega 125, 5º Piso
Col. Polanco
México, D.F. C.P. 11560

Lic. Alejandro Méndez Pillado
Dirección General de Política y Desarrollo
Agropecuario y Forestal SARH
Lope de Vega 125, 5º Piso
Col. Polanco
México, D.F. C.P. 11560

Ing. Juan José Orozco Valdivia
Subdirector de Servicios Comerciales
Dirección General de Política y Desarrollo
Agropecuario y Forestal SARH
Lope de Vega 125, 5º Piso
Col. Polanco
México, D.F. C.P. 11560

Lic. Gabriela Pliego
Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad
de México
Reforma No. 42
Col. Centro
México, D.F. C.P. 06040

Ing. Héctor Salgado Martínez
Depto. de Investigaciones Químico -
Biológicas INCO
Instituto Nacional del Consumidor
Insurgentes Sur No. 1225
Col. del Valle
México, D.F. C.P. 03100

IBQ Gloria Sánchez Díaz
Depto. de Normalización de Productos
Alimenticios y Agropecuarios
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico
53950 México

MVZ Irma Rossana Sánchez Delgado
Depto. de Normalización de Productos
Alimenticios y Agropecuarios
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico
53950 México

Ing. Alejandro Sánchez H.
Dirección General de Asuntos
Internacionales SARH
Carolina No. 132 - 10º Piso
Col. Noche Buena
México, D.F. C.P. 03720

MVZ Eduardo Velarde Govea
Depto. de Normalización de Productos
Alimenticios y Agropecuarios
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico
53950 México

M. en C. Teodoro Santiago Pineda
Depto. de Graduados e Investigación de
Alimentos
Escuela Nacional de Ciencias Biológicas
IPN
Carpio y Plan de Ayala S/N
Cal. Sto. Tomás
México, D.F. C.P. 02020

MEXICO (Cont.)

QFB Amada Velez M.
Dirección General de Sanidad y Protección
Agropecuaria y Forestal SARH
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127
Col. Coyoacán C.P. 4000
México, D.F.

Biol. Margarita Villafaña M.
Depto. de Productos Químicos
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico
53950 México

Ing. Jesús Villalobos Flota
Cámara Nacional de la Industria de la
Transformación
Popocatepetl no. 309
Balcones del Valle
Tlalnepantla, Edo. de Mexico

Ing. Faustino Zaragoza López
Jefe del Depto. de Comercialización
al Detalle
Dirección General de Fomento y
Modernización para el Abasto
Monte Antuco No. 703
Lomas de Chapultepec
México, D.F. C.P. 11000

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Miguel Vilchez Barros
Jefe del Centro de Inspección del Comercio
Exterior de Granada
Coordinación Nacional Normalización
Comercial Hortofrutícola
SOIVRE C/Recogidas 12 - 2do. Delia
Granada 1807

Eladio Oteiza Gil
Jefe de Servicios de Análisis de Oferta y
Normalización
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Paseo Infanta Isabel, I
28014 Madrid

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Suraphong Kosiyachinda
Department of Agriculture
Faculty of Agriculture
Kasetsart University
Bangkok 10903

THAILAND (Cont.)

Patrathip Vacharakomalphan
Funcionario del Ministerio de Industria
Tisi Rama VI st.
Ministry of Industry
SKK 10400

Kulkumut Singhara
Funcionario de la Embajada de Tailandia
Sierra Vertientes 1030
Lomas de Chapultepec
México, D.F.

Miss Sudaporn Hanpaiboon
Funcionaria de la Embajada de Tailandia
Embajada Real de Tailandia
1030 Sierra Vertientes
Lomas de Chapultepec
México, D.F.

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

Robert C. Keeney
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250

Eddie F. Kimbrell
Kimbrell Associates
13209 Moss Ranch
Fairfax, Va. 22033

Robert A. Souza
Manager
Papaya Administrative Committee
1100 Word Ave. Room 860
Honolulu, Hawaii

John W. Farquhar
Science & Technology
Vice-President
Food Marketing Institute
1750 K Street N.W.
Washington, D.C. 20006

Rhonda S. Nally
Executive Officer for Codex Alimentarius
FSIS/USDA
14ta. t. Independence Ave.
Washington, D.C. 20250

URUGUAY

Dr. Julio Moreira
Ministro Consejero de la Embajada de la
República oriental de Uruguay
Calle Hegel 149 - 1er. Piso
Col. Polanco
México, D.F. C.P. 11560

URUGUAY (Cont.)

Isabel Salgado
Consejero de la Embajada de la República
oriental de Uruguay
Calle Hegel 149 - 1er. Piso
Col. Polanco
México, D.F. C.P. 11560

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL BANANA ASSOCIATION (IBA)
ASOCIATION INTERNATIONALE DE LA BANANE
ASOCIACION INTERNACIONAL DEL BANANO

Robert M. Moore
President
3323 Rsnw
Washington, D.C.
U.S.A. 2000

CHAIRMAN OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
PRESIDENT DE LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS
PRESIDENTE DE LA COMMISSION DEL CODEX
ALIMENTARIUS

Ing. Eduardo R. Méndez
Dirección General de Normas
SECOFI
Apdo. Postal 24 - 322
México, D.F. 06700

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

Dr. L.G. Ladomery (Secretary)
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. D.H. Byron
Associate Professional Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIADO TECNICO

Ernesto Palomares Hilton
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Edo. de México
C.P. 53950 México

Rosa María Galicia Cabrera
Comisión Nacional de Fruticultura
Secretaría de Agricultura y Recursos
Hidráulicos
Insurgentes Sur 933 3er Piso
Col. Nápoles C.P. 03810
México, D.F.

Apéndice II

DISCURSO DEL LICENCIADO HECTOR HERNANDEZ CERVANTES,
SECRETARIO DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL
EN LA CEREMONIA DE INAUGURACION DE LA
PRIMERA REUNION DEL COMITE DEL CODEX
SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
DE ORIGEN TROPICAL
México, D.F., 6 de junio de 1988

INGENIERO EDUARDO MENDEZ RUBELLO
PRESIDENTE DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS;

SEÑOR LESLIE LADOMERY,
OFICIAL SUPERIOR DE NORMAS ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE
NORMAS ALIMENTARIAS;

SEÑORES MIEMBROS DE LA PRESIDENCIA;

SEÑORES REPRESENTANTES DE LOS PAISES PARTICIPANTES EN ESTA REUNION;

SEÑORAS Y SEÑORES:

El Gobierno Mexicano agradece la asistencia de los funcionarios internacionales y delegados de los distintos países convocados, a esta primera reunión del Comité del Codex Alimentarius sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical.

Al igual que hoy, hace poco más de un año nos reunimos con el propósito de examinar la conveniencia de establecer un comité que permitiera elaborar normas internacionales para bienes perecederos de origen tropical, que nos ayudara a lograr un mejor equilibrio comercial entre los países productores y consumidores de dichos bienes.

Como ustedes recordarán, unos meses más tarde, en la ciudad de Roma, Italia, la Comisión del Codex Alimentarius aprobó la mencionada propuesta y otorgó la presidencia del nuevo comité a México, responsabilidad que ya hemos asumido plenamente y de la que nos enorgullecemos, pues, además de ser la primera ocasión en que un país en vías de desarrollo es distinguido con la presidencia de un comité técnico del Codex, nos permite impulsar la participación más coordinada de los países productores de materias primas en el mercado internacional.

Todos ustedes saben que en las negociaciones del GATT, y particularmente en la llamada Ronda Uruguay, esperamos que uno de los primeros resultados sea el tratamiento comercial más favorable a los productos de origen tropical. Por eso es tan importante la labor que hoy haremos y la que hemos estado haciendo en los meses pasados respecto al Codex Alimentarius.

Quisiera señalar que, si bien es cierto que los países productores pueden verse beneficiados con la definición de normas concertadas de carácter internacional, también lo es que los países consumidores se favorecerán con ello, al contar con un abastecimiento de productos de mayor calidad y sanidad para satisfacer sus necesidades.

La Primera Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical que hoy se inicia, está encaminada a lograr la normalización en varios productos naturales, cuyo comercio puede ser mejorado a través del consenso técnico entre los países que los producen y los países que los consumen, se trata, pues, de productos que tienen una gran prioridad para el Comité, ya que han sido seleccionados porque los países que los producen corren el riesgo de enfrentar

gravísimas consecuencias económicas, si no se salvan los obstáculos técnicos que actualmente afectan su comercio. Me refiero específicamente a bienes perecederos como el aguacate, la papaya, el mango y la piña.

En el caso de México, que es el primer exportador de mango en el mundo, nos encontramos preocupados por un posible bloqueo de este producto en el mercado externo, como consecuencia de la aplicación de criterios técnico-sanitarios difíciles de solventar actualmente.

De no alcanzarse una solución satisfactoria, la economía mexicana se vería afectada por una sensible disminución en el empleo agrícola y una pérdida significativa de divisas, requeridas no solamente para mantener su dinámica productiva, sino también para cumplir con sus compromisos en el exterior.

Este y otros ejemplos, nos señalan el imperativo de avanzar en la formulación de medidas que faciliten el intercambio de bienes primarios a nivel internacional.

Los temas que serán abordados en la reunión que hoy se inicia, son de gran complejidad y requieren del trabajo arduo y permanente de especialistas en diversas disciplinas. Esta labor se verá reforzada por la presencia de productores de frutas y hortalizas, hecho que permitirá mejorar los anteproyectos de normas internacionales que aquí se propondrán.

También se discutirán en este foro las modalidades de aplicación de las normas que surjan del Comité, particularmente su aceptación y obligatoriedad, al igual que su ajuste en los "puntos" de exportación o de llegada de los canales comerciales.

Quisiera destacar la importancia que para esta Reunión tiene la colaboración de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económico y de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas, en lo que hace al aprovechamiento de las experiencias que han desarrollado en materia de análisis, muestreo, selección, identificación de madurez, y, en general de procedimientos novedosos para la evaluación de las especificaciones de los productos, métodos cuya importancia radica tanto en su claridad de aplicación, como en su aceptación generalizada, con lo que se evita la apreciación subjetiva que da lugar a conflictos entre productores y consumidores de productos primarios.

En México, hemos tenido una experiencia muy fructífera en la elaboración de normas que apoyan el mejoramiento productivo y evitan la contaminación de los alimentos perecederos como frutas y legumbres. En particular, quiero mencionar la norma establecida sobre uso de plaguicidas que se expidió recientemente de manera conjunta por las Secretarías de Agricultura y Recursos Hidráulicos, Desarrollo Urbano y Ecología, Salud y Comercio y Fomento Industrial, en coordinación con la industria y los técnicos especializados.

Ahora esperamos avanzar, con base en la nueva Ley Federal de Metrología y Normalización, en otras áreas relacionadas con frutas y legumbres, así como en su industrialización y comercialización, incluyendo los aspectos de contaminación y deficiencias en el empaque o envase, con miras a elaborar procedimientos más eficaces que garanticen la calidad de los productos mexicanos, en beneficio del consumidor nacional y de nuestra participación en los mercados de otros países.

SEÑORES DELEGADOS,

SEÑORES REPRESENTANTES DE ORGANISMOS NACIONALES E INTERNACIONALES:

Los esfuerzos de recuperación económica que realizan países en desarrollo como México, requieren de condiciones justas y equilibradas en materia de comercio internacional, que permitan el adecuado acceso de sus productos al mercado mundial.

Con tal fin, participamos activamente en todos aquellos foros que hagan posible incrementar y mejorar nuestro intercambio con el exterior, motivo por el cual nos da mucha satisfacción poder recibirlos como país sede de este Comité de frutas y hortalizas.

En tal sentido, y con el deseo de que esta Reunión tenga el éxito que se merece, en beneficio de todos los países aquí representados, hoy, 6 de junio de 1988, me es grato declarar formalmente inaugurados los trabajos de la primera Reunión del Comité del Codex Alimentarius sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical.

MUCHAS GRACIAS

FORMATO PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL

NORMA DEL CODEX PARA.....

1. AMBITO O CAMPO DE APLICACION
2. DESCRIPCION
 - 2.1 Definición del producto
3. ESPECIFICACIONES O CARACTERISTICAS DE CALIDAD
 - 3.1 Características o especificaciones sensoriales
 - 3.2 Características o especificaciones de madurez
4. ESPECIFICACIONES DE TAMAÑO
5. CLASIFICACION
 - 5.1 Categoría "extra"
 - 5.2 Categoría 1
 - 5.3 Categoría 2 (si procede)
6. PRESENTACION
7. TOLERANCIAS
8. ENVASADO
 - 8.1 Características de los envases
 - 8.2 Envases de cartón y de cartón-madera
9. MARCADO O ETIQUETADO
 - 9.1 Naturaleza del producto
 - 9.2 Identificación del exportador y/o envasador
 - 9.3 Origen del producto
 - 9.4 Descripción comercial
 - 9.5 Marca oficial de inspección (facultativa).

ALINORM 89/35
Apéndice IV

LISTA DE PRIORIDADES DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE ORIGEN TROPICAL
(por orden de prioridad)

FRUTAS

Piña
Mango
Papaya
Fruta de la pasión
Carambola
Coco
Guayaba
Litchi
Mangostán
Banano

HORTALIZAS

Chile
Ñame
Mandioca
Jengibre

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 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAOI. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/35-PARTE II

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

18º período de sesiones

Ginebra, 3-12 de julio de 1989

PARTE II

DEL INFORME DE LA PRIMERA REUNION DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS TROPICALES

Ciudad de México, 6-10 de junio de 1988

NOTA: En el presente documento se incorpora la circular CL 1988/49-TFFV.

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 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

CX 5/95.2

CL 1988/49-TFFV
Enero 1989

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados

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

ASUNTO: Distribución de la Parte II del informe de la primera reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales (ALINORM 89/35-Parte II)

A. ANTECEDENTES

1. La Parte I del informe de la primera reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas Tropicales (ALINORM 89/35-Parte I) se distribuyó en julio de 1988. El presente documento incluye también la circular CL 1988/27-TFFV.
2. Como se indica en los párrafos 54-57 de ALINORM 89/35-Parte I, el Comité concluyó y acordó que la Secretaría mexicana preparara los proyectos de normas mundiales del Codex para piñas, papayas y mangos para distribuirlos a efectos de que se formulen observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex.
3. Como se señala en la Parte (B) (3) de la circular CL 1988/27-TFFV, se adjuntan, para su distribución como Apéndices V, VI y VII de ALINORM 89/35-Parte II, los proyectos de normas mundiales del Codex para piñas, papayas y mangos propuestas por la Secretaría mexicana.

B. PETICION DE OBSERVACIONES

1. Se pide a los gobiernos y los organismos internacionales interesados que formulen sus observaciones sobre los proyectos de normas mundiales del Codex para piñas, papayas y mangos, que se adjuntan (Apéndices V, VI y VII, respectivamente), conforme a lo establecido en los párrafos 54-57 de ALINORM 89/35-Parte I.
2. Las observaciones y la información deberán enviarse al Presidente del Comité, Lic. Consuelo Sáez Pueyo, Directora General de Normas, Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, Puente tecamachalco Nº 6, Sección Fuentes, Lomas de Tecamachalco, 53900 Edo. de México, México D.F., México, para el 31 de julio de 1989, remitiendo una copia al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

INDICE

		<u>Páginas</u>
<u>APENDICES</u>		
Apéndice V	- Proyecto de Norma Mundial para Piñas, en el Trámite 3	1 - 5
Apéndice VI	- Proyecto de Norma Mundial para Papayas, en el Trámite 3	6 - 10
Apéndice VII	- Proyecto de Norma Mundial para Mangos, en el Trámite 3	11 - 14

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA PIÑAS
(Norma Mundial)

(En el Trámite 3)

1. AMBITO O CAMPO DE APLICACION

Esta norma establece las características de calidad que se aplican a las piñas Ananas comosus Merr., variedades Cayena lisa, _____ y _____ en estado fresco destinadas al consumo humano, en el punto de embarque para la exportación después de ser acondicionadas.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Para los efectos de esta norma, se entiende por piña al fruto perteneciente a la familia de las Bromeliáceas del género Ananas y especie comosus.

3. ESPECIFICACIONES O CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.1 Características o especificaciones sensoriales

En todas las categorías o grados de calidad, con excepción de los requisitos establecidos para cada una y las tolerancias permitidas, las piñas deben estar:

- frescas, limpias, enteras y bien desarrolladas;
- de forma, sabor y olor característicos de la variedad;
- de consistencia firme y bayas bien desarrolladas;
- exentas de humedad exterior;
- prácticamente libres de descomposición o pudrición;
- tener pedúnculo con una longitud máxima de 1,0 cm y sin infecciones;
- una corona simple, recta y libre de esquejes;
- de color característico de la variedad.

3.2 Características o especificaciones de madurez

Las piñas destinadas a la exportación, deben presentar en el punto de embarque, un estado de madurez tal, que garantice que éstas llegarán en condiciones adecuadas para su comercialización en el país importador.

3.2.1 Madurez

Para la variedad Cavena lisa, el estado sazón es cuando la cáscara de la fruta presenta un color verde oscuro y las bayas se tornan planas y bien formadas, las brácteas adquieren un color verde grisáceo (ver Anexo A).

4. ESPECIFICACIONES DE TAMAÑO

El tamaño se determina por la masa unitaria de la fruta. Las piñas se clasifican de acuerdo a la tabla 1.

Tabla 1. - Clasificación del tamaño en base a la masa unitaria.

LETRA DE REFERENCIA	Nº DE UNIDADES POR ENVASE/18 kg	ESCALA DE MASAS (g)	MASA PROMEDIO (g)
A	8	1972 - 2528	2250
B	10	1629 - 1971	1800
C	12	1372 - 1628	1500
D	20	849 - 1371	1110

5. CLASIFICACION

Las piñas se clasifican de acuerdo a sus especificaciones o características de calidad, de tamaño y ausencia o presencia de defectos en tres grados de calidad, en orden descendente:

Categoría Extra
Categoría 1
Categoría 2

5.1 Categoría Extra

Las piñas clasificadas en esta categoría, además de satisfacer las especificaciones sensoriales y de madurez, deben estar prácticamente libres de defectos y dentro de las tolerancias establecidas para esta calidad.

En las tolerancias para esta categoría, los defectos que se permiten son alteraciones muy leves de la cáscara, que no afecten el aspecto general del producto y su presentación en el envase.

La corona debe ser mayor de 12,0 cm y hasta una vez la longitud de la fruta.

Para esta categoría se permiten los tamaños A, B, C o D.

5.2 Categoría 1

Las piñas clasificadas en esta categoría deben satisfacer las especificaciones sensoriales y de madurez, y pueden presentar los defectos menores siguientes, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto y su presentación en el envase:

- defectos menores de forma y color;
- defectos menores de la cáscara como: ligeras raspaduras, costras, rozaduras, manchas y quemaduras de sol. La superficie total afectada que se permite es del 4%;
- la corona debe ser mayor de 10 cm y hasta una vez la longitud de la fruta;
- para esta categoría se permiten los tamaños A, B, C o D.

5.3 Categoría 2

En esta categoría se incluyen las piñas que no pueden clasificarse en las dos categorías superiores, pero satisfacen las especificaciones sensoriales y de madurez. Los defectos mayores que se permiten en esta clasificación son los siguientes:

- defectos de forma y color, siempre y cuando las piñas conserven las características propias de la fruta;
- defectos mayores de la cáscara como: raspaduras, costras, rozaduras, magulladuras, manchas y quemaduras de sol. La superficie total afectada que se permite es del 6%;
- en ningún caso, los defectos podrán afectar la pulpa de la fruta;
- la corona debe ser mayor de 10 cm y hasta una vez la longitud de la fruta;
- para esta categoría se permiten los tamaños A, B, C o D.

6. PRESENTACION

Las piñas deben ser envasadas siguiendo una rigurosa selección, dejando cada envase perfectamente presentado y su aspecto global debe ser uniforme, en cuanto a producto del mismo origen, variedad, calidad (color y defectos) y tamaño. Y dentro de las tolerancias establecidas para cada categoría.

7. TOLERANCIAS

Se permiten tolerancias respecto a la calidad (color y defectos) y el tamaño en cada envase, para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. Y éstas se evalúan en por ciento, del lote en número o en masa de las frutas de acuerdo a la tabla 2.

Tabla 2. - Tolerancias para las especificaciones de calidad (color y defectos) y de tamaño.

ESPECIFICACIONES	TOLERANCIAS (%)					
	Categoría Extra		Categoría 1		Categoría 2	
	p.e.	p.a.	p.e.	p.a.	p.e.	p.a.
CALIDAD (color y/o defectos)	5	7	7	10	10	12
TAMAÑO	5	5	10	10	10	10
PUDRICION	-	-	-	-	-	-

p.e. punto de embarque
p.a. punto de arribo

8. ENVASADO

El acomodo de las piñas dentro de cada envase, debe hacerse de acuerdo con el Código de Prácticas _____ (Recomendaciones para la Cosecha, Acondicionamiento, Transporte y Conservación de la Piña en Estado Fresco).

8.1 Características de los envases

Los envases deben reunir las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia que garanticen el manejo, transporte y conservación adecuados de las piñas.

8.2 Envases Recomendados

Los envases para la exportación deben reunir las características que se indican en la tabla 3.

Tabla 3. - Características de los envases para la exportación.

CAPACIDAD (kg)	DIMENSIONES EXTERIORES				
	LARGO		ANCHO (cm)		ALTO
18,0	53,5	x	41,0	x	23,5
18,6	53,5	x	28,0	x	35,5

9. MARCADO O ETIQUETADO

Cada envase debe llevar en el exterior una etiqueta o impresión permanente con caracteres legibles e indelebles con los datos siguientes::

9.1 Naturaleza del producto

- piña en estado fresco y nombre de la variedad;
- identificación simbólica del producto en estado fresco;
- marca o identificación simbólica del productor o envasador;

9.2 Identificación del exportador y/o envasador

- Nombre y dirección del productor, distribuidor o exportador y cuando se requiera el del importador.

9.3 Origen del producto

- Nombre del país de origen, zona regional de producción y la leyenda "Producto de - - - - -".

9.4 Descripción comercial

- Designación del producto.
- Número o letra de referencia o, número de frutas por envase.
- Contenido neto en kilogramos.

9.5 Marca oficial de inspección (facultativa)

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA PAPAYAS
(Norma Mundial)

(En el trámite 3)

1. AMBITO O CAMPO DE APLICACION

Esta norma establece las características de calidad que se aplican a las papayas Carica Papaya L., variedades ----- y ----- en estado fresco destinadas al consumo humano, en el punto de embarque para la exportación después de ser acondicionadas.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Para los efectos de esta norma, se entiende por papaya al fruto perteneciente a la familia de las Caricáceas del género Carica y especie papaya.

3. ESPECIFICACIONES O CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.1 Características o especificaciones sensoriales

En todas las categorías o grados de calidad, con excepción de los requisitos establecidos para cada una y las tolerancias permitidas, las papayas deben estar:

- frescas, limpias, enteras y bien desarrolladas;
- de forma, sabor y olor característicos de la variedad;
- de consistencia firme;
- con pedúnculo de una longitud máxima de 1,0 cm;
- exentas de humedad exterior;
- prácticamente libres de descomposición o pudrición;
- de color característico de la variedad.

3.2 Características o especificaciones de madurez

Las papayas destinadas a la exportación, deben presentar en el punto de embarque, un estado de madurez tal, que garantice que éstas llegarán en condiciones adecuadas para su comercialización en el país importador.

3.2.1 Madurez

En la papaya "cera", el estado sazón es cuando en el ápice se presenta un círculo amarillo o pequeñas vetas longitudinales del mismo color en la piel de la fruta (ver anexo A).

4. ESPECIFICACIONES DE TAMAÑO

El tamaño se determina por la masa unitaria de la fruta. Las papayas se clasifican de acuerdo a la tabla 1.

Tabla 1. - Clasificación del tamaño en base a la masa unitaria.

LETRA DE REFERENCIA	Nº DE UNIDADES POR ENVASE/9 kg	ESCALA DE MASAS (g) .	MASA PROMEDIO (g)	Nº DE UNIDADES POR ENVASE/11,4 KG
A	4	1701 - 2299	2000	6
B	6	1300 - 1700	1500	8
C	9	701 - 1299	1000	12
D	18	300 - 700	500	23

5. CLASIFICACION

Las papayas se clasifican de acuerdo a sus especificaciones o características de calidad, de tamaño y ausencia o presencia de defectos en dos grados de calidad, en orden descendente:

Categoría Extra
Categoría 1

5.1 Categoría Extra

Las papayas clasificadas en esta categoría, además de satisfacer las especificaciones sensoriales y de madurez, deben estar prácticamente libres de defectos y dentro de las tolerancias establecidas para esta calidad.

En las tolerancias para esta categoría, los defectos que se permiten son alteraciones muy leves de la piel que no afecten el aspecto general del producto y su presentación en el envase.

Para esta categoría se permiten los tamaños A, B, C o D.

5.2 Categoría 1

Las papayas clasificadas en esta categoría deben satisfacer las especificaciones sensoriales y de madurez, y pueden presentar los defectos menores siguientes, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto y su presentación en el envase:

- defectos menores de forma y color;
- defectos menores de la piel como: ligeras raspaduras, costras, rozaduras, manchas, quemaduras de sol y quemaduras de látex. La superficie total afectada que se permite es del 3%;
- en ningún caso, los defectos podrán afectar la pulpa de la fruta;
- para esta categoría se permiten los tamaños A, B, C o D.

6. PRESENTACION

Las papayas deben ser envasadas siguiendo una rigurosa selección, dejando cada envase perfectamente presentado y su aspecto global debe ser uniforme, en cuanto a producto del mismo origen, variedad, calidad (color y defectos) y tamaño. Y dentro de las tolerancias establecidas para cada categoría.

7. TOLERANCIAS

Se permiten tolerancias respecto a la calidad (color y defectos) y el tamaño en cada envase, para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. Y éstas se evalúan en por ciento, del lote en número o en masa de las frutas de acuerdo a la tabla 2.

Tabla 2. - Tolerancias para las especificaciones de calidad (color y defectos) y de tamaño.

ESPECIFICACIONES	TOLERANCIAS (%)			
	Categoría EXTRA		Categoría 1	
	p.e.	p.a.	p.e.	p.a.
CALIDAD (color y/o defectos)	5	7	7	10
TAMAÑO	5	5	10	10
PUDRICION	-	-	-	-

p.e. punto de embarque
p.a. punto de arribo

8. ENVASADO

El acomodo de las papayas dentro de cada envase, debe hacerse de acuerdo con el Código de Prácticas ----- (Recomendaciones para la Cosecha, Acondicionamiento, Transporte y Conservación de la Papaya en Estado Fresco).

8.1 Características de los envases

Los envases deben reunir las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia que garanticen el manejo, transporte, almacenamiento y conservación adecuados de las papayas.

8.2 Envases Recomendados

Los envases para la exportación deben reunir las características que se indican en la tabla 3.

Tabla 3. - Características de los envases para la exportación.

CAPACIDAD (kg)	DIMENSIONES EXTERIORES				
	LARGO	ANCHO (cm)	ALTO		
5	*	x	*	x	*
9	50	x	25	x	18
11,4	*	x	*	x	*

* En estudio

9. MARCADO O ETIQUETADO

Cada envase debe llevar en el exterior una etiqueta o impresión permanente con caracteres legibles e indelebles con los datos siguientes:

9.1 Naturaleza del producto

- papaya en estado fresco y nombre de la variedad;
- identificación simbólica del producto en estado fresco;
- marca o identificación simbólica del productor o envasador;

9.2 Identificación del exportador y/o envasador

- Nombre y dirección del productor, distribuidor o exportador y cuando se requiera el del importador.

9.3 Origen del producto

- Nombre del país de origen, zona regional de producción y la leyenda "Producto de - - - - -".

9.4 Descripción comercial

- Designación del producto.
- Número o letra de referencia o, número de frutas por envase.
- Contenido neto en kilogramos.

9.5 Marca oficial de inspección (facultativa)

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA MANGOS
(Norma Mundial)

(En el Trámite 3)

1. AMBITO O CAMPO DE APLICACION

Esta norma establece las características de calidad que se aplican a los mangos Mangifera Indica L., variedades Haden, Keitt, Kent, Tommy Atkins, en estado fresco destinadas al consumo humano, en el punto de embarque para la exportación después de ser acondicionados.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Para los efectos de esta norma, se entiende por mango al fruto perteneciente a la familia de las Anacardiáceas del género Mangifera y especie Indica.

3. ESPECIFICACIONES O CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.1 Características o especificaciones sensoriales

En todas las categorías o grados de calidad, con excepción de los requisitos establecidos para cada una y las tolerancias permitidas, los mangos deben estar:

- frescos, limpios, enteros y bien desarrollados;
- de forma, sabor y olor característicos de la variedad;
- de consistencia firme;
- con pedúnculo de una longitud máxima de 1,0 cm;
- exentos de humedad exterior;
- prácticamente libres de descomposición o pudrición;
- de color característico de la variedad.

3.2 Características o especificaciones de madurez

Los mangos destinados a la exportación, deben presentar en el punto de embarque, un estado de madurez tal, que garantice que éstos llegarán en condiciones adecuadas para su comercialización en el país importador.

3.2.1 Madurez

Los mangos deben presentar en su cáscara un color verde opaco y lenticelas café claro; en la pulpa, en la parte cercana al hueso un color ligeramente amarillo no menor del 25% y además, la forma característica de la variedad.

4. ESPECIFICACIONES DE TAMAÑO

El tamaño se determina por la masa unitaria de la fruta. Los mangos se clasifican de acuerdo a la tabla 1.

Tabla 1. - Clasificación del tamaño en base a la masa unitaria.

LETRA DE REFERENCIA	Nº DE UNIDADES POR ENVASE/5 kg	ESCALA DE MASAS (g)	MASA PROMEDIO (g)
A	7	687 - 741	714
B	8	564 - 686	625
C	9	547 - 563	555
D	10	454 - 546	500
E	12	379 - 453	416
F	14	336 - 378	357
G	16	291 - 335	313
H	18	264 - 290	277
I	20	237 - 263	250

5. CLASIFICACION

Los mangos se clasifican de acuerdo a sus especificaciones o características de calidad, de tamaño y ausencia o presencia de defectos en dos grados de calidad, en orden descendente:

Categoría Extra
Categoría 1

5.1 Categoría Extra

Los mangos clasificados en esta categoría, además de satisfacer las especificaciones sensoriales y de madurez, deben estar prácticamente libres de defectos y dentro de las tolerancias establecidas para esta calidad.

En las tolerancias para esta categoría, los defectos que se permiten son alteraciones muy leves de la piel que no afecten el aspecto general del producto y su presentación en el envase.

Para esta categoría se permiten los tamaños A, B, C, D, E, F, G, H o I.

5.2 Categoría 1

Los mangos clasificados en esta categoría deben satisfacer las especificaciones sensoriales y de madurez, y pueden presentar los defectos siguientes, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto y su presentación en el envase:

- defectos menores de forma y color;
- defectos menores de la piel debido a quemaduras de látex, rozaduras, heridas cicatrizadas y quemaduras de sol. La superficie total afectada que se permite es del 2%. Los defectos de forma alargada no deben exceder de 5 cm de longitud;
- en ningún caso, los defectos podrán afectar la pulpa de la fruta;
- para esta categoría se permiten los tamaños A, B, C, D, E, F, G, H o I.

6. PRESENTACION

Los mangos deben ser envasados siguiendo una rigurosa selección, dejando cada envase perfectamente presentado y su aspecto global debe ser uniforme, en cuanto a producto del mismo origen, variedad, calidad (color y defectos) y tamaño. Y dentro de las tolerancias establecidas para cada categoría.

7. TOLERANCIAS

Se permiten tolerancias respecto a la calidad (color y defectos) y el tamaño en cada envase, para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. Y éstas se evalúan en por ciento, del lote en número o en masa de las frutas de acuerdo a la tabla 2.

Tabla 2. - Tolerancias para las especificaciones de calidad (color y defectos) y de tamaño.

ESPECIFICACIONES	TOLERANCIAS (%)			
	Categoría Extra		Categoría 1	
	p.e.	p.a.	p.e.	p.a.
CALIDAD (color y/o defectos)	5	7	7	10
TAMAÑO	5	5	10	10
PUDRICION	-	-	-	-

p.e. punto de embarque
p.a. punto de arribo

8. ENVASADO

El acomodo de los mangos dentro de cada envase, debe hacerse de acuerdo con el Código de Prácticas ----- (Recomendaciones para la Cosecha, Acondicionamiento, Transporte y Conservación del Mango en Estado Fresco).

8.1 Características de los envases

8.1.1 Los envases deben reunir las características de higiene, ventilación y resistencia que garanticen el manejo, transporte, almacenamiento y conservación adecuados de los mangos.

8.2 Envases Recomendados

Los envases para la exportación deben reunir las características que se indican en la tabla 3.

Tabla 3. - Características de los envases para la exportación.

CAPACIDAD (kg)	DIMENSIONES EXTERIORES		
	LARGO	ANCHO (cm)	ALTO
5	37 x	31 x	11

9. MARCADO O ETIQUETADO

Cada envase debe llevar en el exterior una etiqueta o impresión permanente con caracteres legibles e indelebles con los datos siguientes:

9.1 Naturaleza del producto

- mango en estado fresco y nombre de la variedad;
- identificación simbólica del producto en estado fresco;
- marca o identificación simbólica del productor o envasador;

9.2 Identificación del exportador y/o envasador

- Nombre y dirección del productor, distribuidor o exportador y cuando se requiera el del importador.

9.3 Origen del producto

- Nombre del país de origen, zona regional de producción y la leyenda "Producto de - - - - -".

9.4 Descripción comercial

- Designación del producto.
- Número o letra de referencia o, número de frutas por envase.
- Contenido neto en kilogramos.

9.5 Marca oficial de inspección (facultativa)