

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/35

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

24º período de sesiones
Ginebra, 2-7 de julio de 2001

INFORME DE LA NOVENA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Ciudad de México, México, 9-13 de octubre de 2000

NOTA: El presente informe incluye la circular del Codex CL 2000/38-FFV

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 57051 Télex: 625825-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Facsímil: +39(06)5705.4593

CX 5/95.2

CL 2000/38-FFV
Noviembre de 2000

- A:** - Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados
- DE:** Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia
- ASUNTO:** **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA NOVENA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (ALINORM 01/35)**
- PARTE A:** **CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DEL 24º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

Proyectos de Normas en el Trámite 8 del Procedimiento

1. **Proyecto de Norma para el Tiquisque** (párr. 23 y Apéndice II)
2. **Proyecto de Norma Revisada del Codex para la Papaya** (párr. 33 y Apéndice III)
3. **Proyecto de Norma del Codex para el Espárrago** (párr. 45 y Apéndice IV)
4. **Proyecto de Norma del Codex para la Uchuva** (párr. 74 y Apéndice V)
5. **Proyecto de disposición sobre contenido mínimo de zumo (jugo) en la Norma del Codex para la Lima-Limón** (párr. 61 y Apéndice VI)

Los gobiernos y organismos internacionales que deseen formular enmiendas u observaciones sobre los proyectos de normas mencionados deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la *Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a consecuencias económicas* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 11ª edición, págs. 26-27) y enviarlas a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, **ANTES DEL 15 DE MARZO DE 2001.**

Anteproyectos de normas en el Trámite 5 del Procedimiento

6. **Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (mandioca)** (párr. 92 y Apéndice VII). Se solicitan observaciones específicas sobre la inclusión de variedades amargas de yuca (mandioca) en la Norma, así como cifras sobre el comercio internacional de esas variedades (párrs. 82-85).

Los gobiernos y organismos internacionales que deseen formular observaciones sobre las repercusiones que los anteproyectos de normas o cualquiera de sus disposiciones pudieran tener para sus intereses económicos, deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines (en el Trámite 5)* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 11ª edición, págs. 21-23) y enviarlas a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, **ANTES DEL 15 DE MARZO DE 2001.**

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

7. **Propuestas de enmiendas a la Lista prioritaria para la normalización de frutas y hortalizas frescas** (párr. 112 y Apéndice VIII)

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen enviar observaciones sobre la antedicha cuestión a hacerlo por escrito, de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 11ª edición, págs. 66-67) y enviarlas a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, **ANTES DEL 31 DE OCTUBRE DE 2001.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó en su novena reunión a las siguientes conclusiones:

CUESTIONES PARA SU EXAMEN POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24º PERÍODO DE SESIONES

El Comité:

- Acordó transmitir los *Proyectos de normas del Codex para el tiquisque, la papaya (revisado), el espárrago y la uchuva* al 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8 (párrs. 23, 33, 45 y 74);
- Acordó transmitir la disposición sobre *contenido mínimo de zumo (jugo)* de la *Norma del Codex para la Lima-Limón* al 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8 (párr. 61);
- Acordó transmitir el *Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca)* al 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 5 (párr. 92). Además, se pidieron observaciones específicas sobre la inclusión de variedades amargas de yuca (mandioca) en la Norma, así como cifras sobre el comercio internacional de esas variedades, a fin de asegurar que el consumo de las mismas no presente amenaza para el consumidor (párrs. 82-85).
- Acordó mantener el valor actual de **12º Brix** como indicador de la madurez en la *Norma Revisada del Codex para la Piña (Ananás)*, ya que el Comité consideró que este valor era el mínimo necesario para asegurar la madurez de la fruta (párr. 11);

OTRAS CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

El Comité:

- Tomó nota de la decisión del Consejo de la OCDE C(99)/10/FINAL en relación con la *Creación de un único órgano internacional para el establecimiento de normas de calidad* promovido por la *Reunión Plenaria del Programa de la OCDE para la aplicación de normas internacionales para las frutas y hortalizas* y reconoció el mandato de la Secretaría de dicho Programa para iniciar contactos oficiosos con el Codex Alimentarius con respecto a las actuaciones para reducir al mínimo la duplicación de trabajos en este sector (párr. 15);
- Acordó devolver el *Proyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla* al Trámite 6 para su nueva redacción de suerte que se incluyan otras variedades de pitahayas que se comercializan internacionalmente, y se distribuya a los países para recibir observaciones y someter luego a nuevo examen del Comité en su 10ª reunión (párr. 25);
- Acordó devolver al Trámite 6 el *Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluida la Guía para la Determinación de Daños por Congelación* al Trámite 6 para distribuir a los países, recabar observaciones y someter a nuevo examen del Comité en su 10ª reunión. Además, decidió crear dos grupos de redacción que trabajarán por correspondencia, a saber (párr. 57):
 - **Grupo de Redacción sobre Requisitos de Madurez**, dirigido por Cuba, asistida por Brasil, India, Indonesia, México y la Comunidad Europea con la finalidad de revisar el contenido mínimo de zumo (jugo) y otros requisitos de madurez en relación con las naranjas y sus variedades verdes, que se incorporarían luego al proyecto de norma antes de su distribución para recibir observaciones en el Trámite 6;
 - **Grupo de Redacción sobre Determinación del Calibre**, dirigido por los Estados Unidos de América, asistido por la Comunidad Europea, con la finalidad de revisar las disposiciones sobre determinación del calibre de las naranjas, para su posterior incorporación al proyecto de norma antes de distribuirlo, a fin de recibir observaciones en el Trámite 6. Este Grupo de Redacción se encargaría también de revisar las disposiciones sobre determinación del calibre en las *normas del Codex para limas, toronjas y pomelos* (véase párrafo *infra*.)
- Acordó devolver la *Sección 3 - Disposiciones sobre calibre* de las *normas del Codex para lima, toronjas y los Pomelos* al Trámite 6 para distribuir a los países, recabar observaciones y someter a nuevo examen del Comité en su 10ª reunión (párrs. 59, 62 y 64);
- Acordó suspender el examen de la parte principal del *Proyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas*, pues esta materia estaba ya regulada por otros textos elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, e informar consecuentemente al Comité Ejecutivo y a la Comisión. Los anexos del Código fueron devueltos al Trámite 2 para su nueva redacción como *Anteproyecto de Guía para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas* por su especificidad para la inspección y certificación de productos frescos. El Anteproyecto de Guía se distribuirá para recabar observaciones en el Trámite 3 y será examinado por el Comité en su 10ª reunión (párrs. 77-78);

- Acordó devolver al Trámite 2 el *Anteproyecto de Norma del Codex para Manzanas, Uvas de Mesa y Tomates* al Trámite 2, para su nueva redacción, y para distribuirlo luego a los países, recabar observaciones en el Trámite 3 y someter a nuevo examen del Comité en su 10ª reunión (párrs. 98, 101 y 104);
- Acordó suspender el examen de las *tolerancias de calibre* en vista del establecimiento de un Grupo de Redacción sobre Determinación del Calibre (párr. 107);
- Acordó distribuir las *Definiciones de términos empleados en las normas del Codex* a fin de recabar observaciones y someterlas luego a nuevo examen del Comité en su 10ª reunión (párr. 109);
- Acordó seguir pidiendo observaciones sobre las propuestas de enmiendas a la *Lista de prioridades para la normalización de frutas y Hortalizas frescas* (párr. 112).

ÍNDICE

Párrafos

INTRODUCCIÓN.....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN.....	2-3
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	4
ASUNTOS DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADOS POR:	
• La Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex.....	5-11
• Otras organizaciones internacionales	
- Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)	12-14
- Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE).....	15
• Normas de la CEPE para las frutas y hortalizas frescas	16
EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7	
• Proyecto de Norma del Codex para el Tiquisque (Blanco y Lila).....	17-23
• Proyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla	24-25
• Proyecto de Norma Revisada del Codex para la Papaya.....	26-33
• Proyecto de Norma del Codex para los Espárragos.....	34-45
• Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluida la Guía para la Determinación de Daños por Congelación	46-57
• Disposiciones destacadas de las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas:	
- Sección 3: Disposiciones relativas al calibre (Norma del Codex para la Toronja (<i>Citrus paradisi</i>))	58-59
- Sección 2.1.2: Contenido mínimo de zumo (jugo) y Sección 3: Disposiciones relativas al calibre (Norma del Codex para la Lima-Limón).....	60-62
- Sección 3: Disposiciones relativas al calibre (Norma del Codex para el Pomelo (<i>Citrus grandis</i>)).....	63-64
• Proyecto de Norma del Codex para la Uchuva	65-74
• Proyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas y Anexo II (Requisitos relativos al lugar de inspección) ...	75-78
EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4	
• Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca).....	79-92
• Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas.....	93-99
• Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa.....	100-102
• Anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates	103-105
DOCUMENTOS DE EXAMEN SOBRE:	
• Establecimiento de tolerancias de calibre.....	106-107
• Definiciones de términos utilizados en las normas del Codex.....	108-109
PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	
	110-112
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS.....	113-118
FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN	119

LISTA DE APÉNDICES

	Páginas
ANEXO I	16
I - Lista de participantes.....	17-27
II - Proyecto de Norma del Codex para el Tiquisque	28-31
III - Proyecto de Norma Revisada del Codex para la Papaya.....	32-35
IV - Proyecto de Norma del Codex para los Espárragos	36-41
V - Proyecto de Norma del Codex para la Uchuva.....	42-45
VI - Proyecto de disposición sobre contenido mínimo de zumo (Jugo) (Norma del Codex para la Lima-Limón	46
VII - Proyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca)	47-50
VIII - Lista de prioridades para la normalización de las frutas y hortalizas frescas.....	51

INFORME DE LA NOVENA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

INTRODUCCIÓN

1. La novena reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas tuvo lugar en Ciudad de México del 9 al 13 de octubre por amable invitación del Gobierno de México. La reunión fue presidida por el Lic. Marcial Murfin, Director de Asuntos Internacionales de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Asistieron 76 participantes de 33 Estados Miembros y ocho organizaciones internacionales. En el Apéndice I de este informe figura la lista de participantes.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Pronunció la alocución de apertura en nombre del Gobierno de México la Lic. Carmen Quintanilla Madero, Directora General de Normas, Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. La oradora reconoció la importancia de la producción de frutas y hortalizas para México y a este respecto elogió la labor desarrollada por el Comité para establecer normas internacionales con objeto de fomentar el comercio agrícola mundial. La Lic. Quintanilla resaltó la importancia de los temas tratados por el Comité e insistió en su papel como órgano mundial de referencia por lo que se refiere a la elaboración de normas a fin de evitar las consecuencias negativas de los obstáculos técnicos al comercio internacional. La Lic. Quintanilla deseó a los participantes el mayor éxito posible en sus deliberaciones así como una estancia agradable y placentera en México.

3. El Sr. Augusto Simoes Lopes Neto, Representante de la FAO en México, se dirigió al Comité en nombre de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Recalcó la importancia del enfoque internacional de las normas del Codex en el marco de la normalización de los alimentos por cuanto los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y Sobre Obstáculos Técnicos al Comercio requerían la aplicación de normas internacionales, y expresamente de normas del Codex, en virtud de los acuerdos sobre MSF.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa) ¹

4. El Comité aprobó el Programa provisional propuesto. Acordó atender la petición de la Comisión del Codex Alimentarius de examinar en el marco del tema 2 a) del programa la disposición relativa al nivel Brix en la Norma Revisada del Codex para la Piña recientemente aprobada. El Comité convino asimismo en debatir la necesidad de elaborar disposiciones de etiquetado específicas para las frutas y hortalizas frescas al tratar el tema 7 del programa: Otros asuntos y trabajos futuros.

ASUNTOS DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a) del programa)²

5. El Comité tomó nota de que el documento respectivo se había presentado fundamentalmente a fines de información sólo y que luego se debatirían dentro de los temas pertinentes del programa cuestiones específicas en él contenidas.

6. El Comité quedó informado de que, en su 23º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado proyectos de Normas del Codex para las Guayabas, los Chayotes, el Longán, la Piña (Norma revisada), la Lima-Limón, el Pomelo (*Citrus grandis*) y la Toronja (*Citrus paradisi*), todos ellos en el Trámite 8. Además, se aprobaron en el Trámite 8, omitiéndose los Trámites 6 y 7, anteproyectos de Normas del Codex para la Lima Mexicana y el Gengibre.

7. El Comité tomó nota de que el Anteproyecto de Normas del Codex para el Tiquisque (Blanco y Lila), la Pitahaya Amarilla y la Papaya se habían transmitido al 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 5/8, con la omisión de los trámites 6 y 7. Sin embargo, la Comisión decidió no omitir los trámites 6 y 7 y aprobó sólo esas Normas en el trámite 5, pues al ser los

¹ CX/FFV 00/1 y observaciones presentadas por la India (CRD 2).

² CX/FFV 00/2 y observaciones presentadas por la CE (CRD 1); Filipinas (CRD 7); y Costa Rica (CRD 8).

productos relativamente nuevos para algunos países de regiones templadas, se necesitaría tiempo para examinar a fondo todos los aspectos de las Normas y porque no había especial urgencia para su finalización.

8. Se le informó al Comité de que, en su 23º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado Anteproyectos de Normas del Codex para los Espárragos, la Uchuva y las Naranjas (incluida la Guía para la Determinación de Daños por Congelación) en el Trámite 5 para su distribuirla y recabar observaciones en el trámite 6.

9. El Comité tomó nota de que la Comisión había aprobado la elaboración de Anteproyectos de Normas del Codex para las Manzanas, las Uvas de Mesa y los Tomates como tarea nueva, y animó al CCFFV a realizarla en colaboración estrecha con la CEPE, pues ésta había ya elaborado normas para dichos productos.

NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PIÑA

10. En lo que respecta a la piña (ananás), el Comité tomó nota de la decisión de la Comisión de aprobar el Proyecto de Norma Revisada en el Trámite 8 en el entendimiento de que el contenido de sustancias sólidas solubles se analizaría más a fondo en la actual reunión del CCFFV. La Comisión adoptó esta decisión para que el CCFFV pudiera examinar las propuestas formuladas por algunas delegaciones, en particular las de la India y Malasia, en el seno de la Comisión para reducir el nivel Brix de 12 a 10 grados.

11. Habida cuenta del extenso debate y del consenso alcanzado sobre esta cuestión en reuniones anteriores del CCFFV, y en vista del hecho de que ninguna delegación apoyaba la modificación del nivel Brix en la sesión actual, el Comité decidió mantener el valor actual de 12 grados Brix en la norma revisada al ser el nivel mínimo necesario para asegurar la madurez de la fruta.

ASUNTOS DE INTERÉS EN RELACIÓN CON LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PLANTEADOS POR OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES (Tema 2b) del programa)³

COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE)

12. El representante de la CEPE informó al Comité sobre los debates sostenidos en las 45ª y 46ª reuniones de la Sección Especializada en Coordinación de la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas y la 55ª reunión del Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos y Fomento de la Calidad.

13. El representante de la CEPE insistió en que la Sección Especializada no estaba en desacuerdo con la decisión del CCFFV de comenzar a trabajar en la normalización de las manzanas, las uvas de mesa y los tomates, pero que algunos miembros informaron a la Sección Especializada de que lamentaban esa decisión dado que no se habían terminado los trabajos sobre esos productos en la CEPE. Además, en la 46ª reunión de la Sección Especializada se lamentó asimismo de que los anteproyectos de normas del Codex para esos productos no estaban armonizados con las actuales normas de la CEPE aunque éstas se habían hecho llegar a la Secretaría del Codex.

14. Por lo que respecta a la elaboración de una Norma de la CEPE para las Piñas, el representante de este órgano señaló que deberían justificarse las discrepancias con las normas de la CEPE habida cuenta de que de suyo suponían ya un consenso alcanzado entre un gran número de países de la región de la CEPE y fuera de ella, dado que todos los Estados Miembros de las Naciones Unidas podrían participar en las reuniones de la CEPE con idénticos derechos. Se dejó claro además que la Sección Especializada no especificó qué texto se iba a adoptar como punto de partida de la nueva Norma de la CEPE para las Piñas pero que el Grupo de Trabajo tendría que justificar los cambios que se introdujeran en la actual Norma del Codex para las Piñas.

ORGANIZACIÓN DE COOPERACIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICOS (OCDE)

15. El Comité tomó nota de la información facilitada por el representante de la OCDE sobre los debates que habían tenido lugar en las 57ª, 58ª y 59ª Sesiones de la Reunión Plenaria del Programa de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales a las Frutas y Hortalizas y sobre la decisión del Consejo de la OCDE C(99)10/FINAL. El representante de la OCDE afirmó que el documento CX/FFV 00/3 no era totalmente exacto por lo que se refiere a las actividades de la OCDE e hizo algunas aclaraciones, con

³ CX/FFV 00/3 y observaciones presentadas por la CE (CRD 10).

especial atención a la *Promoción de la creación de un único órgano internacional encargado de fijar normas de calidad*. El representante de la OCDE recalcó que el objetivo del Programa, según figura en la Decisión del Consejo C(99)10/FINAL, era "promover" y no "crear" dicho órgano ni tampoco ser el único órgano internacional de fijación de normas. El representante de la OCDE insistió en que el término empleado en la Decisión del Consejo de la OCDE C(99)10/FINAL no era "organización internacional" ni "organismo internacional" sino "órgano internacional de fijación", lo que tenía un sentido más general. Por último, la Reunión Plenaria del Programa de la OCDE dio al Presidente y a la Secretaría del Programa el mandato de iniciar contactos oficiosos con la CEPE y la Comisión del Codex con objeto de obtener de dichas Organizaciones su reconocimiento y su compromiso a los efectos siguientes:

- Reconocimiento de la duplicación de las aportaciones de trabajo que existe entre las tres organizaciones que actualmente intervienen en la elaboración de normas sobre calidad y,
- determinar y acordar el orden de acción futura para reducir al mínimo la duplicación de dichas aportaciones

NORMAS DE LA CEPE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c) del programa)⁴

16. El Comité tomó nota de que las Normas NU/CEPE contenidas en el documento se habían facilitado como referencias para la elaboración de normas análogas del Codex según lo ordenado por el Comité Ejecutivo. El Comité acordó que se tomarían en cuenta las normas NU/CEPE al tratar los temas pertinentes del programa.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TIQUISQUE (Blanco y Lila) (Tema 3a) del programa)⁵

17. Al examinar este proyecto de Norma en el Trámite 7, el Comité se mostró de acuerdo con el texto propuesto, salvo por lo que se refiere a los cambios siguientes:

Título de la Norma

18. El Comité acordó suprimir la referencia a "(Blanco y Lila)" en el título de la Norma, al hallarse debidamente reguladas en la Sección 1: Definición del producto, las disposiciones relativas al color de los tiquisques.

19. El Comité acordó que los nombres comunes correctos para el producto eran "Tannia", "Chou Caraïbes" y "Tiquisque" (es decir, en inglés, francés y español, respectivamente), por lo que los títulos quedaban enmendados en consecuencia. El Comité convino también en agregar todos los nombres comunes en inglés, francés y español del producto en una nota a pie de página sobre el nombre del producto para que el texto resulte más completo.

Sección 2.1 – Requisitos mínimos

20. El Comité suprimió la frase "sin magulladuras que expongan la carne" en el primer párrafo de la mencionada sección, pues el empleo del término "enteros" de la sección, bastaba por sí mismo y guardaba coherencia con otras normas del Codex elaboradas para las frutas y hortalizas frescas.

Sección 3 – Disposiciones relativas al calibre

21. El Comité trasladó el texto relativo a las disposiciones sobre longitud y diámetro respecto de todas las tres clases de calibre a dos nuevas columnas en el Cuadro de esta Sección. También se aclaró que la disposición relativa al diámetro se refería a la sección transversal más ancha del producto (es decir, no a la sección transversal más angosta); y que la longitud debería medirse en el lado convexo de la raíz.

⁴ CX/FFV 00/4 y CX/FFV 00/4-Add.1.

⁵ ALINORM 99/35A-Ap.V y observaciones presentadas por Cuba, Jamaica, Alemania (CX/FFV 00/5); Tailandia (CRD 3); y Costa Rica (CRD 8).

Sección 7.1 – Metales pesados

22. Quedó informado el Comité de que el establecimiento de niveles máximos para los metales pesados competía al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), y que las tareas específicas en relación con los proyectos de niveles máximos para el plomo en las hortalizas elaborados por el CCFAC deberían transmitirse a la Comisión del Codex Alimentarius como observaciones escritas cuando ésta examine la aprobación de los niveles en el Trámite 8.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA EL TIQUISQUE

23. El Comité remitió el Proyecto de Norma del Codex para el Tiquisque a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 24º período de sesiones, para su aprobación en el Trámite 8 (véase Apéndice II).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PITAHAYA AMARILLAS (Tema 3b) del programa)⁶

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PITAHAYA AMARILLA

24. El Comité observó que, no obstante el hecho de que las variedades rojas y blancas de pitahayas se producían comercialmente y se comerciaban en todo el mundo, el ámbito de aplicación de la norma tal como está actualmente redactada se aplicaba sólo a las pitahayas amarillas.

25. Por consiguiente y para la elaboración de una sola norma del Codex que pueda aplicarse a todas las variedades de pitahayas comercializadas internacionalmente, el Comité acordó que Colombia, con la ayuda que le presten Francia y México, volviera a redactar la Norma para distribuirla y recabar observaciones en el Trámite 6 y su ulterior examen en la 10ª reunión del CCFFV. Al tomar esta decisión, el Comité acordó asimismo que las observaciones que por escrito se presentasen en la reunión actual se tuviesen también en cuenta en la nueva redacción de la Norma.

PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PAPAYA (Tema 3c) del programa)⁷

26. Al examinar el Proyecto de Norma Revisada en el Trámite 7, el Comité se mostró de acuerdo con el texto propuesto, salvo por lo que se refiere a los cambios siguientes:

Sección 2.1 – Requisitos mínimos

27. El Comité suprimió el sexto inciso relativo a “prácticamente exentas de enfermedades causadas por la cosecha o por la manipulación” dado que esta disposición estaba ya debidamente regulada en otra parte.

28. Como se observó que el tratamiento de las papayas a temperaturas elevadas era exigido en algunos países para el control de las plagas, el Comité resolvió revisar el inciso noveno para que indique que las papayas deberán estar “prácticamente exentas de daños causados por las bajas y/o altas temperaturas”.

29. Se revisó el inciso 11 de forma que diga que las papayas deberán estar “exentas de cualquier olor y/o sabor extraños”.

Sección 2.2.2 – Categoría I

30. Como se observó que el 10 por ciento de tolerancia que figura en esta Sección se aplicaba únicamente a los defectos de piel y no a los defectos de forma, el texto general en que se afirma que la “superficie total afectada no deberá exceder del 10 por ciento” se pasó al inciso relativo a los defectos ligeros de piel únicamente. Dada esta decisión, el Comité acordó modificar en este mismo sentido la Sección 2.2.3 - Categoría II.

⁶ ALINORM 99/35A-Ap.VI y observaciones presentadas por Cuba, Francia, Alemania y España (CX/FFV 00/6).

⁷ ALINORM 99/35A-Ap.VII y observaciones presentadas por Jamaica, Alemania, México (CX/FFV 00/7); India (CRD 2); Filipinas (CRD 7); y Sudáfrica (CRD 9).

Sección 2.2.3 – Categoría II

31. El Comité suprimió la referencia a los productos que poseen las características comunes a las papayas en el primer inciso de esta Sección, toda vez que esta disposición se encontraba debidamente estipulada en otra parte del texto. El Comité agregó un nuevo inciso cuarto a la Sección, en el que se dice que los “defectos leves de coloración” eran admisibles en el caso de la Categoría II.

Sección 4.2 – Tolerancias de calibre

32. Dada la necesidad de definir un calibre mínimo absoluto para guardar coherencia con otras normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas, el Comité acordó agregar al final del texto actual la frase “con un peso mínimo de 190 gramos para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño”.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA PAPAYA

33. El Comité remitió el proyecto de Norma del Codex para las Papayas a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 24º período de sesiones, para su aprobación en el Trámite 8 (véase Apéndice III).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS ESPÁRRAGOS (Tema 3d) del programa)⁸

34. En el examen del proyecto de Norma en el Trámite 7, el Comité se mostró de acuerdo con el texto propuesto, salvo los cambios siguientes:

Sección 1 - Definición del producto

35. El Comité acordó indicar que la Norma se aplicaba a variedades “comerciales” del producto para guardar la coherencia con otras normas elaboradas para frutas y hortalizas frescas. El Comité convino también en agregar para mayor precisión “de la familia de las liláceas”.

Sección 2.1 - Requisitos mínimos

36. No obstante la opinión de algunas delegaciones, en particular de la delegación de Francia en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, en el sentido de que el remojo excesivo de los espárragos pudiera dar lugar a su adulteración económica y cambios de calidad a lo largo de toda la absorción del agua sobrante, el Comité acordó eliminar la frase “(los turiones pueden haber sido lavados pero no enjuagados)” en el inciso cuarto. Se estimaba que esta decisión estaba justificada porque la prevención de esas prácticas estaban ya reguladas dentro de los requisitos mínimos relativos a la exclusión de productos deteriorados o podridos (tercer inciso) y libre de aromas o sabores extraños (inciso décimo).

37. El Comité decidió modificar el inciso noveno para indicar que el producto debe estar exento de humedad externa anormal “*excluyendo la condensación que se genera cuando se retira del frigorífico*”, para guardar coherencia con otras normas elaboradas para frutas y hortalizas frescas.

Sección 2.2.1 - Categoría “Extra”

38. Dadas las dificultades de identificar los tipos de espárragos verdes cultivados en condiciones que aceleran su rápido crecimiento, el Comité acordó eliminar la última frase del primer párrafo de la Sección que dice así: “Para espárragos verdes cultivados bajo condiciones que aceleran su crecimiento, sus puntas deberán ser compactas”. Como resultado de esta decisión, se hicieron las consiguientes supresiones en disposiciones similares de las Secciones 2.2.2: Categoría I y 2.2.3: Categoría II.

39. Como el Comité observó que la Sección 1: Definición del producto, permitía la comercialización de “espárragos verdes que tienen la punta y la mayor parte del turión de color verde”, el Comité acordó modificar el párrafo cuarto de la Sección 2.2.1: Categoría Extra, de suerte que diga “Los espárragos verdes deberán ser *verdes, por lo menos en el 95 por ciento de su longitud*”.

⁸ ALINORM 99/35-Ap.IX y observaciones presentadas por Cuba, Alemania, México, España y la Comunidad Europea (CX/FFV 00/8); CE (CRD 1); Filipinas (CRD 7); Sudáfrica (CRD 9); y Perú (CRD 11).

Sección 3.2 - Determinación del calibre por el diámetro

40. Dado que los espárragos verdes generalmente son de forma cónica, el Comité acordó que la medida para los espárragos verdes podrá tomarse a 2.5 cm a partir de la base del corte y no del mismo corte.

41. El Comité acordó reformar completamente la tabla de medidas de la Sección a efectos de simplificación y claridad.

Sección 4.2 - Tolerancias de calibre

42. El Comité acordó modificar la Sección en dos párrafos relacionados con las tolerancias de tamaño para el diámetro y medidas de tolerancia para la longitud de suerte que la disposición sobre diámetro diga que “para todas las categorías, el 10 por ciento en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado ni a los límites de longitud especificados, con una desviación de 2 mm en el diámetro. En ningún caso, el diámetro debe ser menor a 3 mm.” Esta decisión fue tomada para prevenir la comercialización de espárragos con un diámetro inferior a 3 mm.

Sección 5.1 - Homogeneidad

43. El Comité acordó agregar la frase “cada envase unitario” al primer y último párrafo de esta Sección para reflejar prácticas mercantiles actuales.

Sección 5.3 - Presentación

44. El Comité acordó modificar el inciso iii) de esta Sección para que diga “en unidades preenvasadas colocadas en otro envase” para así reflejar prácticas comerciales actuales.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS ESPÁRRAGOS

45. El Comité remitió el Proyecto de Norma del Codex para los Espárragos al 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8 (véase Apéndice IV).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS, INCLUIDA LA GUÍA PARA LA DETERMINACIÓN DE DAÑOS POR CONGELACIÓN (Tema 3e) del programa⁹

Sección 2.1 - Requisitos mínimos

46. Para más claridad y precisión, el Comité acordó separar la disposición referente a exentos de daños causados por altas y/o bajas temperaturas y congelación, quedando así en dos puntos separados; es decir, “exentas prácticamente de daños causados por bajas y/o altas temperaturas” y “libres de daños causados por congelación”.

47. El Comité mantuvo un amplio debate sobre los requisitos mínimos relativos a magulladuras, resequedad interna y amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. Como primer paso, el Comité decidió introducir un inciso separado que diga que las naranjas deberán estar “prácticamente libres de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara”.

48. Por lo que se refiere a la resequedad interna, varias delegaciones eran de la opinión de que las naranjas deberán estar totalmente libres de este defecto principal pues tiene graves consecuencias para la calidad de la fruta. Se señaló que una gran resequedad interna se detectaba por un examen externo de la naranja dado que la piel en el extremo del tallo mostraría evidencias de encogimiento o sequedad.

49. En cambio, otras delegaciones fueron de la opinión de que la resequedad interna no siempre se podía detectar fácilmente con un examen externo de la fruta y que, por lo tanto, la aplicación de una disposición que exija que la fruta esté exenta de resequedad interna exigiría una evaluación extensa de la fruta.

⁹ ALINORM 99/35A-Ap.X y observaciones presentadas por Cuba, Alemania, México, España, Uruguay y la Comunidad Europea (CX/FFV 00/9); CE (CRD 1); Filipinas (CRD 7); Sudáfrica (CRD 9); Indonesia (CRD 13); y C.L.A.M (CRD 14).

50. Como solución conciliatoria y visto el hecho de que la evaluación de la fruta podría ser necesaria para determinar la resequeidad interna cuando no sean muy manifiestos los signos externos de daños, el Comité acordó crear dos incisos separados para salvar estos defectos, es decir: “exenta de indicios externos de resequeidad interna” y “exenta prácticamente de resequeidad interna”.

51. En la Sección 2.1.1, el Comité acordó que los controles relativos a que el producto alcance un grado apropiado de desarrollo y madurez deberán tener en cuenta “las características de”, en oposición a “criterio propio de”, la variedad. Se señaló que esta aclaración se aplicaría como enmienda consiguiente a todas las normas para frutas y hortalizas frescas que está examinando el Comité.

52. El Comité tomó una decisión general en el sentido de que todas las disposiciones de la Norma relativas al grado de coloración de las naranjas deberían refundirse en la Sección 2.2.1. Como consecuencia de esta decisión, se suprimió por completo la Sección 2.1.4: Coloración, dado que esta disposición estaba ya suficientemente comprendida en la Sección 2.1.2. Además, se agregó un nuevo segundo párrafo para indicar que *“la coloración debe ser característica de la variedad. Se permiten las frutas con un ligero color verde siempre que no supere una quinta parte de la superficie total de la fruta”*. En este sentido, se agregó un nuevo párrafo cuatro a la Sección 2.1.2 para estipular disposiciones sobre naranjas “desverdizadas” según sigue: *“Las naranjas que cumplan los requisitos de madurez de la Sección 2.1.1 podrán ser “desverdizadas”. Se permitirá sólo este tratamiento si no se modifican las otras características organolépticas naturales. Dicha operación deberá realizarse de la forma prescrita por las autoridades administrativas de cada país y bajo su supervisión, de ser necesario”*.

53. Además, el Comité acordó desplazar y revisar la nota original de pie de página a la Sección 2.1.4 sobre naranjas verdes como nuevo párrafo tercero a la Sección 2.1.2 de suerte que diga “Las naranjas podrán ser de color verde, siempre que cumplan los requisitos de madurez establecidos para ese tipo de fruta en la Sección 2.1.3”

54. En la Sección 2.1.3, el Comité agregó las variedades Nagpur, Coorg, Khasi y Garut a la categoría relativa a un contenido mínimo de zumo (jugo) del 33 por ciento. El Comité agregó también unos requisitos provisionales referentes al contenido mínimo de zumo (jugo) y la proporción de azúcar/acidez (8:1), y otros criterios (a reserva de un examen ulterior) para las naranjas verdes en la Sección 2.1.3 y colocó estos requisitos entre corchetes.

Sección 2.2.2 - Categoría I

55. Como los defectos indicados en el cuarto inciso de esta sección no eran exclusivamente de origen mecánico, el Comité acordó revisar dicho inciso con arreglo al tenor siguiente: “ligeros defectos sanados de origen físico o mecánico como daños ocasionados por el granizo, rozaduras o durante la manipulación, etc.” quedaban permitidos.

Sección 3 - Disposiciones sobre calibre

56. No obstante los extensos debates sostenidos sobre propuestas examinadas para introducir revisiones en esta Sección, el Comité decidió mantener el texto original entre corchetes.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS, INCLUIDA LA GUÍA PARA LA DETERMINACIÓN DE DAÑOS POR CONGELACIÓN

57. El Comité llegó a las siguientes conclusiones por lo que respecta al examen de la Norma en el futuro:

- Un grupo de redacción encabezado por Cuba, con la ayuda que le presten Brasil, India, Indonesia, México y la Comunidad Europea, llevaría a cabo el examen y revisión de la Sección 2.1.3 en su totalidad, especialmente por lo que se refiere a la distinción entre naranjas maduras verdes de naranjas verdes no maduras (contenido mínimo de zumo (jugo) y otros requisitos de madurez relacionados con las variedades de color naranja y verde) para el 1º de julio del año 2001.
- Un grupo de redacción encabezado por los Estados Unidos de América con la ayuda que le preste la Comunidad Europea, llevaría a cabo el examen y la revisión de la Sección 3: Disposiciones relativas al calibre, para el 1º de julio de 2001.

- Los resultados de los debates de los grupos de redacción, así como las decisiones generales a que llegue el Comité serían incorporadas como revisiones en el texto actual por la Secretaría del Codex. El texto revisado sería distribuido por la Secretaría del Codex para las observaciones en el Trámite 6 y para su ulterior examen en la décima reunión del CCFFV.

DISPOSICIONES DESTACADAS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 3f) del programa)

i) Sección 3 - Disposiciones relativas al calibre (Norma del Codex para la Toronja (*Citrus paradisi*))¹⁰

58. La Comisión, en su 23º período de sesiones, aprobó el Proyecto de Norma del Codex para la Toronja (*Citrus paradisi*) en el Trámite 8, en el entendimiento de que se debatiría ulteriormente en la actual reunión del CCFFV la Sección 3: Disposiciones relativas al calibre.

59. El Comité decidió que el grupo de redacción que examinara las disposiciones sobre calibre de las naranjas también elaboraría disposiciones de calibre para la toronja (*Citrus paradisi*) en las mismas condiciones estipuladas en el párrafo 57 *supra* para su distribución, observaciones en el trámite 6 y ulterior examen por el CCFFV en su 10ª reunión.

ii) Sección 2.1.2 - Contenido mínimo de zumo (jugo) y Sección 3: Disposiciones relativas al calibre (Norma del Codex para la Lima-Limón)¹¹

60. La Comisión, en su 23º período de sesiones, aprobó el proyecto de Norma del Codex para la Lima-Limón en el Trámite 8, en el entendimiento de que la Sección 2.1.2: Contenido mínimo de zumo (jugo) y Sección 3: Disposiciones relativas al calibre, se devolverían al Trámite 6 para recibir observaciones y su ulterior examen en la actual reunión del CCFFV.

61. Con el fin de armonizar las disposiciones del Codex sobre contenido mínimo de zumo (jugo) para la lima-limón con su disposición análoga para la lima en la Norma de la CEPE para Frutos Cítricos (FFV-14), el Comité acordó una disposición sobre contenido mínimo de zumo (jugo) del 42 por ciento. Se remitió esta disposición a la Comisión del Codex Alimentarius para que la aprobara en su 24º período de sesiones como revisión a la Norma del Codex para la Lima-Limón (véase Apéndice VI).

62. El Comité decidió asimismo que el grupo de redacción que examinará las disposiciones sobre calibre para las naranjas elaborase también disposiciones sobre calibre para la lima-limón en las mismas condiciones estipuladas en el párrafo 57 *supra* para su distribución, observaciones en el Trámite 6 y ulterior examen por la 10ª reunión del CCFFV.

iii) Sección 3 - Disposiciones relativas al calibre (Norma del Codex para el Pomelo (*Citrus grandis*))¹²

63. La Comisión aprobó, en su 23º período de sesiones, el proyecto de Norma del Codex para el Pomelo (*Citrus grandis*) en el Trámite 8, en el entendimiento de que la Sección 3: Disposiciones sobre calibre, se devolviera al Trámite 6 para recibir observaciones y para su ulterior examen en la actual reunión del CCFFV.

64. El Comité decidió que el grupo de redacción que examinará las disposiciones sobre el calibre de las naranjas elabore también las correspondientes al calibre del pomelo (*Citrus grandis*) en las mismas condiciones estipuladas en el párrafo 57 *supra* para su distribución, observaciones en el Trámite 6 y ulterior examen por el CCFFV en su 10ª reunión.

¹⁰ ALINORM 99/35A-Ap.VIII y observaciones presentadas por Cuba, Alemania y España (CX/FFV 00/10); CE (CRD 1); y Sudáfrica (CRD 9).

¹¹ ALINORM 99/35-Ap.II y observaciones presentadas por Cuba, Alemania y España (CX/FFV 00/10); CE (CRD 1); y Sudáfrica (CRD 9).

¹² ALINORM 99/35-Ap.III y observaciones presentadas por Cuba, Alemania y España (CX/FFV 00/10); CE (CRD 1); Filipinas (CRD 7); y Sudáfrica (CRD 9).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA UCHUVA (Tema 3g) del programa¹³

65. Al examinar este Proyecto de Norma en el Trámite 7, el Comité se mostró de acuerdo con el texto propuesto, salvo los siguientes cambios:

Sección 2.1 - Requisitos mínimos

66. Para guardar coherencia con otras normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas, el Comité suprimió la frase "en el producto o en el envase" del inciso octavo, de suerte que el texto revisado diga que la uchuva debe estar "limpia y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible".

67. El Comité decidió crear una frase aparte del último inciso y colocarla al final de la Sección. La frase se volvió a redactar de forma que diga "si está presente el cáliz, el pedúnculo no debe superar los 25 mm de longitud".

Sección 2.1.2 - Requisitos de madurez

68. El Comité revisó el párrafo tercero con arreglo al tenor siguiente: "El contenido de sustancias solubles deberá ser por lo menos de 14,0° Brix".

Sección 2.2.2 - Categoría I

69. Para guardar coherencia con otras normas del Codex elaboradas para las frutas y hortalizas frescas, el Comité agregó tres incisos al segundo párrafo de la Sección, es decir "defectos leves de la forma", "defectos leves en la coloración" y "defectos leves de la piel".

Sección 2.2.3 - Categoría II

70. El Comité modificó el texto sangrado del segundo párrafo de la Sección (y en la Sección 4.1.3) de "cáscara rota" a "pequeñas grietas cicatrizadas" para reflejar con más precisión los defectos encontrados en el comercio. El Comité agregó asimismo cuatro nuevos incisos a la Sección, es decir: "defectos de la forma", "defectos de la coloración", "defectos de la piel" y "pequeñas grietas cicatrizadas".

Sección 3 - Disposiciones sobre calibre

71. El Comité combinó el requisito de diámetro mínimo de 15 mm con la primera frase de la Sección.

Sección 6.2.4 - Descripción comercial

72. El Comité revisó la descripción de "calibre (código de calibre o diámetro mínimo y máximo en mm)" para reflejar las tolerancias previstas en la Sección 3: Disposiciones sobre calibre.

Anexo: Tabla de coloración de la uchuva

73. El Comité eliminó el Anexo en su totalidad, ya que no se estimaba necesario para facilitar el comercio del producto.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA UCHUVA

74. El Comité remitió el Proyecto de Norma del Codex para la Uchuva a la Comisión del Codex Alimentarius para que lo aprobara en su 24° período de sesiones en el Trámite 8 (véase Apéndice V).

¹³ ALINORM 99/35A-Ap.XI y observaciones presentadas por Cuba y Alemania (CX/FFV 00/11); e India (CRD 2).

PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 3h) del programa)¹⁴

75. En su 7ª reunión, el CCFFV había devuelto el Proyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas y el Anteproyecto de Anexo II: Requisitos para el sitio de inspección, a efectos de observaciones en los Trámites 6 y 3, respectivamente, y para su ulterior examen en su reunión actual.

76. Aun reconociendo la importancia de elaborar un código específico de prácticas para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas frescas, el Comité observó también que la mayoría de los aspectos contenidos en el cuerpo principal del Codex ya estaban regulados por textos elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos. Sin embargo, se observó que otros elementos del Código, es decir, la Guía para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas (Anexo I), Requisitos para el sitio de inspección (Anexo II), Certificado de calidad para frutas y hortalizas frescas (Anexo III) y Certificado de reconocimiento de notificación para las frutas y hortalizas frescas (Anexo IV) eran de decisiva importancia en materia de inspección y certificación específicas de frutas y hortalizas frescas.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

77. En vista del debate precedente, el Comité decidió suspender el examen del cuerpo principal del proyecto de código de prácticas para la inspección y certificación de la calidad de las frutas y hortalizas frescas, y acordó informar en ese sentido al Comité Ejecutivo y a la Comisión.

78. El Comité decidió también devolver las partes restantes (es decir, Anexo I - IV) del Código al Trámite 2 para su nueva redacción por El Canadá, en el entendimiento de que el documento revisado se distribuiría para observaciones en el Trámite 3 y para su ulterior examen por el CCFFV en su 10ª reunión. Al tomar esta decisión, se decidió que el anteproyecto de *Guía para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas* en su nueva redacción tendría en cuenta las observaciones presentadas por escrito en la actual reunión así como los textos elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación para la Importación y Exportación de Alimentos y por las organizaciones internacionales interesadas en la elaboración de textos relativos a la inspección y certificación de la calidad de las frutas y hortalizas frescas (es decir, CEPE, OCDE, ISO).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) (Tema 4a) del programa)¹⁵

79. En su 8ª reunión, el CCFFV acordó devolver el anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (mandioca) al Trámite 2 para su nueva redacción por Costa Rica a la vista de los cambios introducidos en la reunión y de las observaciones presentadas por escrito con vistas a su distribución para recibir observaciones adicionales en el Trámite 3 y su ulterior examen por el CCFFV en su 9ª reunión.

80. Al examinar el Proyecto de Norma en el Trámite 4, el Comité se mostró de acuerdo con el texto propuesto, salvo los cambios siguientes:

Sección 1 - Definición del producto

81. El Comité aclaró la Sección para indicar que esta Norma se aplicaba a las variedades comerciales de raíces de yuca (mandioca) cultivadas de *Manihot esculenta* Crantz de la familia de las euforbiáceas, y suprimió la frase: "Es una planta cuya parte comestible es la raíz tuberosa", que resulta redundante en el texto.

¹⁴ CX/FFV 12 y observaciones presentadas por Cuba, República Checa, Alemania, México y el Reino Unido (CX/FFV 12-Add.1); India (CRD 2); Tailandia (CRD 3); España (CRD 5); Sudáfrica (CRD 9); e Indonesia (CRD 13).

¹⁵ CX/FFV 00/13 y observaciones presentadas por Alemania, Polonia y Tanzania (CX/FFV 00/13-Add.1); Jamaica (CRD 4); y Costa Rica (CRD 8).

82. El Comité quedó informado de que ambas variedades de yuca (mandioca), tanto la dulce como la amarga, se comercializaban en todo el mundo y por lo tanto se decidió suprimir las referencias a "raíces dulces" en dicha Sección. A este respecto, se señaló que las variedades amargas de yuca (mandioca) podrían contener niveles elevados de glicósidos cianógenos tóxicos que se dan en la naturaleza y, por lo tanto, se propuso la inclusión de una disposición en la Norma que indique que la yuca (mandioca) no debe contener niveles del compuesto que pudiesen ser nocivos para la salud humana.

83. La Secretaría del Codex informó al Comité de que si se incorporase a la Norma un nivel máximo específico de glicósido cianógeno, éste requeriría el respaldo del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Sin embargo, varias delegaciones señalaron que la yuca (mandioca) sólo se consumía después de pelar y cocida, por lo que no ofrecía amenaza alguna para el consumidor los niveles de glicósidos cianógenos que quedan en el producto consumido. En cambio, otras delegaciones señalaron que este producto no les era familiar a los consumidores de muchas partes del mundo y que por lo tanto los niveles tóxicos de la sustancia podrían consumirse sin darse cuenta cuando el producto no estuviera preparado debidamente.

84. El Comité observó que había varias opciones disponibles para abordar esta cuestión, a saber:

- limitar la Sección de la definición del producto a las raíces dulces de la yuca (mandioca) únicamente;
- establecer un nivel máximo para el compuesto;
- establecer una declaración específica de precaución en la etiqueta; o,
- establecer en la etiqueta instrucciones específicas de preparación indicando que el producto debe ser pelado y cocinado debidamente antes de consumirlo.

85. Como el Comité no pudo llegar a un consenso acerca de esta cuestión, se decidió recabar observaciones específicas sobre las opciones mencionadas anteriormente para su ulterior debate y examen por el CCFFV en su décima reunión. Se acordó asimismo pedir información sobre esta materia al Comité de Coordinación del Codex para África (CCAFRICA) y también al Comité de Enlace Europa-África/Caribe/Pacífico (COLEACP).

Sección 2.1 - Requisitos mínimos

86. El Comité decidió eliminar la frase "sin cortes que expongan la pulpa" para que el texto guarde coherencia con otras normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas. Sin embargo, a este respecto el Comité acordó agregar al final de la Sección las dos frases siguientes para cubrir los daños en la pulpa:

- El corte en la parte distal (angosta) de la yuca (mandioca) no deberá exceder los 2 cm de diámetro.
- El extremo de la raíz en la sección basal deberá tener un corte limpio, entre 1 y 1,25 cm de longitud

Subsección 2.2.1 - "Categoría Extra"

87. El Comité agregó la frase "y/o tipo comercial" a la frase sobre características de la variedad, tanto en esta Subsección como en la 2.2.2: Categoría I.

Subsección 2.2.2 - Categoría I

88. El Comité suprimió del primer inciso de la Subsección la frase "siempre y cuando éstos no afecten al aspecto característico del producto" ya que el concepto estaba contemplado en el primer párrafo. El Comité acordó hacer la misma revisión en la Subsección 2.2.3: Categoría II.

Sección 3 - Disposiciones sobre calibre

89. El Comité revisó la primera frase de la Sección de suerte que diga "El calibre se determina por el diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, en oposición a *producto*. Además, el Comité acordó estipular que "en todos los casos, la yuca (mandioca) no deberá pesar menos de 300 gramos ni medir 20 cm".

Sección 5.1 - Homogeneidad

90. El Comité acordó estipular que "el contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la *forma* y estar constituido únicamente yuca (mandioca) del mismo *origen*, variedad *y/o tipo comercial*, calidad y calibre".

Subsección 6.2.4 - Identificación comercial

91. El Comité acordó agregar un nuevo segundo inciso que diga "Calibre, expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en centímetros" según lo dispuesto en la Sección 3: Disposiciones sobre calibre.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA)

92. El Comité remitió el Anteproyecto de Norma del Codex para la Yuca (mandioca) a la Comisión del Codex Alimentarius en su 24º período de sesiones para su aprobación en el Trámite 5 (véase Apéndice VII).

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS (Tema 4b) del programa)¹⁶

93. El CCFFV, en su octava reunión, acordó que Uruguay, con la colaboración de Argentina y los Estados Unidos de América, elaborase un anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas, todo ello supeditado a que la Comisión del Codex Alimentarius lo aprobase como una nueva tarea. La Comisión aprobó la elaboración de un anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas como nueva labor, y animó al CCFFV a llevarla a cabo en estrecha colaboración con la CEPE, pues ésta ha elaborado ya una norma para el producto

94. A este respecto, el Comité observó que en su mandato se estimulaba la colaboración con la CEPE, por cuanto ésta *"podía preparar anteproyectos de normas* para las frutas y hortalizas frescas a solicitud del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas o de la Comisión, para su distribución por la Secretaría del Codex en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex, y para su ulterior actuación por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas".

95. El Comité tomó nota también de que en virtud de su mandato se permite a la CEPE "examinar *anteproyectos de normas y proyectos de normas* para las frutas y hortalizas frescas y trasladar sus observaciones sobre ellos al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en los Trámites 3 y 6 del Procedimiento del Codex".

96. A la vista del mandato del CCFFV arriba expresado, el representante de la Comunidad Europea sugirió que este Comité tal vez quiera encomendar la elaboración del anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas a la CEPE, especialmente dado el hecho de que la Norma CEPE para las Manzanas y las Peras (FFV-01) había sido verificada y aplicada satisfactoria y ampliamente en el comercio internacional a lo largo de un período de varios años.

97. Sin embargo, varias delegaciones opinaron que la elaboración del anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas debería seguir bajo la responsabilidad del CCFFV, sobre todo porque el mandato de éste alentaba a la CEPE a presentar observaciones al CCFFV en los Trámites 3 y 6 del Procedimiento del Codex. Se observó asimismo que en cualquier caso el mandato del CCFFV también establecía que "los *anteproyectos de normas y proyectos de normas* del Codex para las frutas y hortalizas frescas en los Trámites 3 y 6 del Procedimiento del Codex deberían presentarse a la Secretaría de la CEPE para recabar sus observaciones".

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS

98. El Comité decidió devolver el anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas al Trámite 2 para su nueva redacción por los Estados Unidos de América, con la ayuda de Chile, India, México, Nueva Zelandia, Sudáfrica y la Comunidad Europea, para distribuirla y recabar observaciones en el Trámite 3 y

¹⁶ CX/FFV 00/14 y observaciones presentadas por Alemania, Nueva Zelandia, Polonia, España, el Reino Unido y Uruguay (CX/FFV 00/14-Add.1); CE (CRD 1); India (CRD 2 y CRD 12); Tailandia (CRD 3); Jamaica (CRD 4); EE.UU. (CRD 6); Sudáfrica (CRD 9); e Indonesia (CRD 13).

posterior examen por el CCFFV en su décima reunión. El Comité insistió en que la Norma de la CEPE para las Manzanas y las Peras, así como las observaciones que por escrito se presentasen en la actual reunión, serían examinadas por el grupo de redacción al elaborarse la Norma.

99. El Comité, al tomar esta decisión, reafirmó la tomada por el Comité Ejecutivo en su 43ª reunión en el sentido de que “por lo que respecta a la cooperación entre la CEPE y el Codex para la elaboración de las normas sobre frutas y hortalizas frescas, se reiteraba la necesidad de que hubiera una estrecha cooperación para evitar duplicaciones de esfuerzos y se formuló la sugerencia de que las normas CEPE deberían utilizarse como punto de partida para los proyectos de normas del Codex cuando así procediese”.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA (Tema 4c) del programa)¹⁷

100. El CCFFV, en su octava reunión, acordó que Chile, ayudado por la India y los Estados Unidos de América, elaborara un anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa, a reserva de que la Comisión del Codex Alimentarius lo aprobara como nueva tarea. Ésta aprobó la elaboración de un anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa como nueva labor, y animó al CCFFV a realizarla en estrecha colaboración con la CEPE, pues ésta ya había elaborado una norma para dicho producto.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA

101. El Comité decidió devolver el Anteproyecto de Norma para las Uvas de Mesa al Trámite 2 para su nueva redacción por Chile, con la asistencia que le prestasen la India y los Estados Unidos de América, para distribuirla y recabar observaciones en el Trámite 3 y su ulterior examen por el CCFFV en su 10ª reunión. El Comité insistió en que la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa, así como las observaciones que por escrito presentasen en la actual reunión, serían examinadas por el grupo de redacción cuando se elaborase la Norma.

102. Al tomar esta decisión, el Comité reafirmó la decisión adoptada por el Comité Ejecutivo en su 43ª reunión en el sentido de que “por lo que respecta a la cooperación entre la CEPE y el Codex para la elaboración de normas sobre frutas y hortalizas frescas, se reiteraba la necesidad de que hubiera una estrecha cooperación para evitar duplicaciones de esfuerzos y se formuló la sugerencia de que las normas de la CEPE deberían utilizarse como punto de partida para los proyectos de normas del Codex, cuando así procediese”.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES (Tema 4d) del programa)¹⁸

103. El CCFFV, en su octava reunión, acordó que México, ayudado por los Estados Unidos de América, elaborase un anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates, a reserva de su aprobación como nueva tarea por la Comisión del Codex Alimentarius. Ésta aprobó la elaboración de un anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates como nueva labor, y animó al CCFFV a llevar a cabo la misma en estrecha colaboración con la CEPE, que había ya elaborado una norma para dicho producto.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES

104. El Comité decidió devolver el anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates al Trámite 2 para su nueva redacción por México, con la asistencia que le prestarían Brasil y los Estados Unidos de América, para su distribuirla y recabar observaciones en el Trámite 3 y su ulterior examen por el CCFFV en su 10ª reunión. El Comité insistió en que la Norma CEPE para los Tomates, así como las observaciones escritas presentadas a la actual reunión, serían examinadas por el grupo de redacción al elaborarse la norma.

¹⁷ CX/FFV 00/15 y observaciones presentadas por Argentina, Alemania y el Reino Unido (CX/FFV 00/15-Add.1); EC (CRD 1); India (CRD 2); Tailandia (CRD 3); Jamaica (CRD 4); Sudáfrica (CRD 9); e Indonesia (CRD 13).

¹⁸ CX/FFV 00/16 y observaciones presentadas por Argentina, Alemania, Malasia, España, el Reino Unido y Uruguay (CX/FFV 00/16-Add.1); CE (CRD 1); India (CRD 2); Tailandia (CRD 3); los EE.UU. (CRD 6); Sudáfrica (CRD 9); e Indonesia (CRD 13).

105. Al tomar esta decisión, el Comité reafirmó la decisión del 43º período de sesiones del Comité Ejecutivo en el sentido de que “por lo que respecta a la cooperación entre la CEPE y el Codex para la elaboración de normas sobre frutas y hortalizas frescas, se reiteraba la necesidad de que hubiera una estrecha colaboración para evitar duplicaciones de esfuerzos y se formuló la sugerencia de que las normas CEPE deberían servir de punto de partida para los proyectos de normas del Codex cuando así procediese”.

DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE TOLERANCIAS DE CALIBRE (Tema 5a) del programa)¹⁹

106. El CCFFV, en su octava reunión, acordó que se distribuyese para recabar observaciones el documento sobre establecimiento de tolerancias en materia de calibre a fin de poder examinar luego este tema en su siguiente reunión.

107. Dada la decisión del Comité de que un grupo de redacción encabezado por los Estados Unidos de América, con ayuda prestada por la Comunidad Europea, llevase a cabo el examen y la revisión de las disposiciones relativas al calibre en el Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas y en los Proyectos del Codex para la Toronja (*Citrus paradisi*), la Lima-Limón y el Pomelo (*Citrus grandis*) (véanse párrs. 57, 59, 62 y 64) para el 1º de julio de 2001 a más tardar, el Comité suspendió el examen del establecimiento de tolerancias generales por calibre.

DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE DEFINICIONES DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 5b) del programa)²⁰

108. El CCFFV, en su octava reunión, decidió invitar a que se presentasen observaciones a fin de dar definiciones relativas a los términos señalados en el documento de examen sobre definiciones para los términos utilizados en las normas del Codex para su ulterior examen en su actual reunión.

109. Dada la importancia de la armonización de los términos cualitativos empleados en las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas, el Comité aceptó el ofrecimiento de los Estados Unidos de América de aportar las definiciones propuestas para dichos términos a efectos de distribución, observaciones y ulterior examen en la décima reunión del CCFFV.

PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 6) del programa)²¹

110. El Comité quedó informado de la observación general del Comité Ejecutivo en su 47ª reunión (junio de 2000) en el sentido de que las razones para llevar a cabo un nuevo trabajo en cuanto a los Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo²² debería estar bien documentada cuando se formulen esas propuestas.

111. El Comité examinó las propuestas presentadas por Brasil (melones) e India (frijoles, palillos de rábano picante, combo (quimbombó), granadas) para su inclusión en la lista de prioridades. No obstante, el Comité decidió no incluir por el momento estos productos en la lista de prioridades, quedando entendido que los países que los proponen proporcionarían información al CCFFV en su siguiente reunión sobre la base de los Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo y según lo estipulado por el Comité Ejecutivo. El Comité acordó examinar en su siguiente reunión la información proporcionada de suerte que se pueda tomar una decisión para la inclusión de dichos productos en la Lista de prioridades.

SITUACIÓN RESPECTO DE LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

112. El Comité acordó que se pedirían observaciones con carácter permanente sobre propuestas de enmiendas a su Lista de prioridades para la normalización de las frutas y hortalizas frescas (véase Apéndice VIII).

¹⁹ CX/FFV 00/17 (no publicado).

²⁰ CX/FFV 00/18 (no publicado). Observaciones presentadas por la India (CRD 2).

²¹ ALINORM 99/35A-Ap. XII y observaciones presentadas por la CE (CRD 1); e India (CRD 2).

²² Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 11ª edición, págs. 66-67.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 7 del programa)²³**OTROS ASUNTOS****ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, RECOLECCIÓN Y ENVASADO DE PRODUCTOS FRESCOS**

113. El Comité quedó informado de que el Comité Ejecutivo, en su 45ª reunión, asignó al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos la tarea de elaboración de un anteproyecto de Código de Prácticas para la Producción Primaria, Recolección y Envasado de Productos Frescos. A este respecto, se señaló que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos examinaría en su siguiente 30ª reunión, el anteproyecto de Código en el Trámite 4 basándose en un documento elaborado por un grupo de redacción encabezado por el Canadá.

114. Se señaló que todos los Estados Miembros del Codex tenían la oportunidad de formular observaciones y participar en la elaboración del anteproyecto de Código a través del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. No obstante, dada la virtual importancia del Código de Prácticas para la labor del CCFFV, la Secretaría del Codex acordó proporcionar al CCFFV en su décima reunión un informe detallado sobre el estado de las deliberaciones del CCFH.

DISPOSICIONES DE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS ESPECÍFICAS PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

115. Ante la opinión de una delegación en el sentido de que las Normas del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados tal vez no fueran aplicables en todos los casos al etiquetado de las frutas y hortalizas frescas, el Comité acordó pedir observaciones sobre la necesidad potencial de elaborar disposiciones genéricas de etiquetado propias para las frutas y hortalizas frescas, para su examen en su décima reunión.

ACEPTACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

116. En respuesta a la solicitud del CCFFV en su octava reunión de ofrecer información sobre la aceptación de normas del Codex para productos por parte de los gobiernos de los Estados Miembros, la Secretaría del Codex informó al Comité de que no se había notificado ninguna aceptación relativa a las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Se señaló además que el actual Procedimiento de Aceptación del Codex podría dejar de ser pertinente en virtud de los Acuerdos de la OMC y en este sentido se estaba examinando más detenidamente la cuestión por el Comité del Codex sobre Principios Generales.

DOCUMENTACIÓN DEL CODEX

117. Al Comité se le informó de que todos los textos del Codex aprobados a todo lo largo del 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius estarían disponibles en breve en un CD-ROM revisado y en textos impresos de los volúmenes del Codex. También se hizo notar que todos los volúmenes del Codex se hallaban en vías de ser descargados en la página web del Codex²⁴, y que los documentos de trabajo, así como los informes de las reuniones del Codex, se distribuirían a través de la Lista L del Codex.

TRABAJOS FUTUROS

118. En vista de su gran carga de trabajo, el Comité decidió no examinar en su siguiente reunión otros trabajos nuevos. El Comité tomó nota del estado actual de sus trabajos según se resumen en el Anexo a este informe.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 8 del programa)

119. El Comité tomó nota de que su siguiente reunión, la décima, estaba programada provisionalmente para su celebración en Ciudad de México en la primera mitad de 2002, a reserva de ulteriores conversaciones entre las Secretarías de México y del Codex.

²³ Observaciones presentadas por la CE(CRD 1).

²⁴ www.codexalimentarius.net

ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia (ALINORM 01/35)
Tiquisque	8	24º período de sesiones (p.s.) de la Comisión	párr. 23 Apéndice II
Papaya (revisada)			párr. 33 Apéndice III
Espárragos			párr. 45 Apéndice IV
Uchuva			párr. 74 Apéndice V
Sección 2.1.2: Contenido mínimo de zumo (jugo) (Norma del Codex para la Lima-Limón)			párr. 61 Apéndice VI
Pitahaya amarilla	6	Colombia (con ayuda de Francia y México) Gobiernos 10ª reunión del CCFFV	párr. 25
Naranjas, con inclusión de la Guía para la Determinación de Daños por Congelación		Gobiernos 10ª CCFFV	párr. 57
Sección 3: Disposiciones sobre determinación del calibre (Norma del Codex para la Lima-Limón, la Toronja y el Pomelo)		Grupo de Redacción sobre Calibre (EE.UU. con ayuda de la Comunidad Europea) Gobiernos 10ª CCFFV	párrs. 57, 59, 62 y 64
Yuca (Mandioca)	5	24º p.s. de la Comisión	párr. 92 Apéndice VII
Manzanas	2/3	EE.UU. (con ayuda de Chile, India, México, Nueva Zelandia, Sudáfrica y la Comunidad Europea) Gobiernos 10ª CCFFV	párr. 98
Uva de mesa		Chile (con ayuda de la India y los EE.UU.) Gobiernos 10ª CCFFV	párr. 101
Tomates		México (con ayuda de los EE.UU.) Gobiernos 10ª CCFFV	párr. 104
Guía para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas		Canadá Gobiernos 10ª CCFFV	párr. 78
Documento de examen sobre definición de términos		---	EE.UU. Gobiernos 10ª CCFFV
Lista de prioridades		Gobiernos 10ª CCFFV	párr. 112 Apéndice VIII

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson: LIC. CARMEN QUINTANILLA MADERO
Président: Directora General de Normas
Presidente: Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel: 525 729 94 80
Fax: 525 729 94 84

Assistant to the Chairperson: LIC. MARCIAL ALFONSO MORFÍN MACIEL
Assistant du Président: Director de Asuntos Internacionales
Asistente del Presidente: Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950 México
Tel: 525 729 94 80
Fax: 525 729 94 84
E-mail: mmurfin@secofi.gob.mx

**BRAZIL
BRESIL
BRASIL**

Mr. ILTO ANTONIO MORANDINI
Coordinador de Protecao de Plantas
Ministerio da Agricultura E/do Abastecimento
Esplanada Dos Ministerios
Bloco D - Anexo Sala 331 "A"
70.043- 900 Brasília - DF
Brasil
Tel: 55 61 218 27 00
Fax: 55 61 225 42 11
E-mail: morandini@agricultura.gov.br

Mr. DEMETRIO CARVALHO
Primer Secretario
Encargado del Setur comercial
Embajada de Brasil
López de Armendaríz 130
Lomas de Chapultepec
Delegación Miguel Hidalgo
11000 México, D. F.
Tel: 525 202 75 00

Mr. EMIVAL MARTINS ARAUJO
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Anexo do Ministério da Agricultura,
Ala "B" Sala 350 - Esplanada dos Ministérios
Bloco "D"
Brasilia - DF - Brasil
CEP: 70.043-900
Tel: 0055 61 218 27 06
Fax: 0055 61 226 98 42
E-mail: fernandes@agricultura.gov.br

**CAPE VERDE
CAP- VERT
CABO VERDE**

Ms. ANA PAULA SPENCER DE CARVALHO
Directrice des Services de la Sécurité Alimentaire
Ministerie de l'Agriculture, Alimentation et
Environnement
Praia B. P. 50, Santiago
Cap Vert
Tel: (238) 618207
Fax: (238) 6182 06
E-mail: igaecv@eutelecom.ev

CANADÁ

Mr. RENE CARDINAL
Chief Fresh Product Inspection
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
Canada
KIA 049
Tel: 1-613-225-2342
Fax: 1-613-228-6632
E-mail: rcardinal@em.agr.ca

CHILE

CHILI

Sr. ANGEL SARTORI ARELLANO
Embajador de Chile ante la FAO
Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile
Vía Po N°. 22 - Roma
Tel: 3906 8417450
Fax: 3906 85833855
E-mail: embajadorchilefao@tin.it

Sra. PAULINA V. ESCUDERO MIRA
Asociación de Exportadores de Chile
Cruz del sur 133, Piso 2, Los Condes
Santiago Chile
Tel: 562 2066604
Fax: 562 2064163
E-mail: pescudero@asoex.cl

Sr. RUDIBERTO EDUARDO LARA
VILLANUEVA
Delegado Ministerio Agricultura
Avenida Bulnes 140 - 6° Piso
Santiago, Chile
Tel: 562 6955930
Fax: 502 6955 930
E-mail: rlara@sag.minagri.gob.cl

COLOMBIA
COLOMBIE

Sr. RICARDO ENRIQUE MUNAR LEÓN
Profesional de Normalización
Instituto Colombiano de Normas
Técnicas y Certificación
(ICONTEC)
Carrera 37 N° 52 - 95
Bogotá, Colombia
Tel: 315 0377
Fax: 315 0613
E-mail: rmunar@calidad.icontec.org.co

Sra. GLORIA MARLENE VIDAL CORDOBA
Profesional Especializado
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
Sanidad Vegetal
Kilómetro 19 Vía Madrid. (ICA-LANIP).
Laboratorio Tratamiento Cuarentenarios
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
Bogotá, Colombia
Tel: 288 4128, 2820 203
Fax 288 1753, 2820 203
E-mail: sanivege@impsat.net.co

Sr. JAIME ABELLO SOTO
Profesional Especializado
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
Sanidad Vegetal
Kilómetro 19 Vía Madrid. (ICA-LANIP).
Laboratorio Tratamiento Cuarentenarios
Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
Bogotá, Colombia
Tel: 288 4128, 2820 203
Fax: 288 1753, 2820 203
E-mail: sanivege@impsat.net.co

COSTA RICA

Sr. RÓGER IRIAS CAMPOS
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Oficina Nacional de Normas
Unidades de Medida
San Pedro de Montes de Oca,
San José Costa Rica, Apdo. 1734-2050 s. j.
Tel: 506 22435-02
Fax: 506 22451-33
E-mail: rogirias@hotmail.com

Sr. JUAN LUIS MORALES CHACON
Investigaciones del Monte
Costa Rica
Del Monte
Apdo. 4084-1000 San José
Tel: 506 730 0267
Fax: 506 730 0113
E-mail: morales.juan@cr.freshdelmonte.com

Sra. MAGDA GONZALEZ
Jefe Depto. Fitosanitario de Exportación
Ministerio de Agricultura y Ganadería
PO. Box 70 3006
Barreal, Heredia
Costa Rica
Tel: 506 260 - 6721
Fax: 506 260 - 8301
E-mail: mgonzalez@protecnet.go.cr

Sr. HUGO VILLALOBOS ESPINOZA
Consejo Nacional de Producción
Apdo. 2205-1000 San José, Costa Rica
Tel: 506 23320 58
Fax: 506 23320 58
E-mail: hugovilla@cnp.go.cr

IVORY COAST
COTE D'IVOIRE
COSTA DE MARFIL

Ms. PHILIPPE MAVEL
Delegué en Europe
OCAB
16 BP 1908
Abidjan 16
Cote D'Ivoire
Tel: 225 2032 5882
Fax: 225 20321060
E-mail: ocab@aviso.ci; ocab@aol.com

CUBA

Sra. CIRA MARGARITA SÁNCHEZ GARCÍA
Jefe Departamento Gestión de Calidad
IICF
Presidente Comité Técnico Normalización sobre
Frutas y Vegetales Frescos (CNT#54)
Instituto de Investigaciones de Cítricos y Frutales
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar
Mapio Playa, Ciudad de la Habana, Cuba
C.P. 11300
Tel: (537) 293585, 23 4818
Fax: (537) 246794
E-mail: iicit@ceniai.inf.cu

Sra. IBIS MONTANÉ RIZO
Especialista en cuarentena exterior
Centro Nacional de Sanidad Vegetal
Ayuntamiento N°. 231 e/11 San Pedro y Lombillo
Plaza de la Revolución
Tel: (537) 79 4805, 79 4805 784976
Fax: (537) 79 1339
E-mail: cnsv@ceniai.inf.cu

Sra. ELIA MARIA ARMENTEROS GARCÍA
Esp. Aseguramiento de la Calidad
Ministerio de Agricultura
Calle Conill e/ Ave. Boyeros
Y Marino, Plaza de la Revolución
Ciudad de la Habana
Tel: (537) 845415
Fax: (537) 338850
E-mail: desarrllo@minag.gov.cu

Sr. SILVIO JOAQUÍN DEL VALLE
LARRALDE
Especialista en Envase y Embalaje
Centro Nacional de Envase y Embalaje
Ave. Bosque N° 121 e/ Ave. del Zoológico y
Calle 26
Nuevo Vedado
Fax. (537) 812 813
E-mail: cnee@ceniai.inf.cu

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Mr. AMR HALIM
Second Secretary -(Comm.) - Head of the
Commercial Office
Embassy of the Trade Republic of Egypt
Alenjandro Dumas N° 131
Col. Polanco
C.P. 11560 México, D. F.
Tel: 5281 0823, 5281 0698
Fax: 5280 4018
E-mail: eg_mxqhotmail.com

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Sr. ELADIO OTEIZA GIL
Jefe Servicio Análisis Oferta y Normalización
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Avda. Ciudad de Barcelona 6, 28007 Madrid
Tel: 34 91 3476674
Fax: 34 91 3476720
E-mail: mblazque@mapya.es

Sr. ADOLFO MARTÍNEZ GIMENO
Jefe de Servicio Normalización
M° Agricultura, Pesca y Alimentación
P° Infanta Isabel N° 1
28027 Madrid
España
Tel: 34 91 3475389
Fax: 34 91 3475006
E-mail: amartine@mapya.es

FINLAND
FINLANDE
FILANDIA

Mr. LASSE KEISALO
Segundo Secretario
Embajada de Finlandia
Monte Pelvoux N° 111, Piso 4
Lomas de Chapultepec
11000 México, D.F.
Tel: 5540 6036
Fax: 5540 0114
E-mail: lasse.keisalo@formin.fi

FRANCE
FRANCIA

Mr. BRUNO CAUQUIL
DGCCRF
Control Officer
53 Bd Vincent Auriol
75013 Paris cedex 13
Tel: 01 44 97 3143
Fax: 0144 97 0527
E-mail: bruno.cauquil@dgccrf-finances.gouv.fr

Ms. ROSELINE LECOURT
Ministere de l'Economie de Finances et de
l'Industrie
Direction Générale de la Concurrence, de la
Consommation et de la Répression des Fraudes
Et de la Repression des Fraudes - Teledoc 051
59 bld Vincent Auriol
75703 Paris cedex 13
Tel: 01 44 973470
Fax: 01 44 973037
E-mail: roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr. BRUNO BOUGEROL
INTERFEL
60 Rue du Fbg Poissonniere
75010 Paris
Tel: 01 44 949 1515
Fax: 01 44 949 1508
E-mail: b.bougerol@interfel

GUATEMALA

Sr. MANUEL ANTONIO ALONSO PADILLA
Unidad de Normas y Regulaciones
Ministerio de Agricultura /MAGA
7ª. Av. 12 - 90 Zona 13
Guatemala, Guatemala
Tel: 503 475 3058, 68, 74
Fax: 503 475 3058
E-mail: unr@terra.com.gt

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Mr. JOHANNES GRAF
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten Federal Ministry of
food, Agriculture and Forestry Ministère fédéral
de l'Agriculture et des Forêts
RochusstraBe 1
53123 Bonn (Germany)
Tel: 49 0228 529 3531
Fax: 49 0228 529 3375
E-mail: yohannes.graf@bml.bund.de

Mr. ERIK SCHNEIDER
Administrador
Bundesanstalt Für Landwirtschaft Und Ernährung
60322 Frankfurt/Main
Tel: (069) 1564 429
Fax: (069) 1564 945
E-mail: u32305@ffm.ble.bund400.de

GREECE
GRECE
GRECIA

Ms. HELENE PAPADIMITRIOU
Embajada de Grecia
Paseo de las Palmas N° 2060
Lomas de Reforma
C. P. 11930, México, D. F.
Tel: 5596 6038, 5596 6333
Fax: 5251 3001
E-mail: grecomb.prodigy.net.mx

INDIA
INDE

Mr. S. DAVE
General Manager
Agri. Products Export Dev. Authority
(Dept. of Commerce. Govt. Of India)
3 Ncui Building
August Kranti Marg
New Delhi - 110016
Tel: 91 11 6534175
Fax: 91 11 6534175
E-mail: gmffv@apeda.com

Dr. JOSÉ C. SAMUEL
Deputy Commissioner
Ministry of Agriculture
Krishi Bhavan
New Delhi - 11001
Tel: 91 11 3382773
Fax: 91 11 3384978
E-mail: jose@krishi.delhi.nic.in

INDONESIA
INDONESIE

Mr. SYUKUR IWANTORO
Director, Agriculture Quality Services
Ministry of Agriculture
JL Harsono RM 3.
Ragunan Pasar Minggu
Yakarta Selatan
Indonesia
Tel: 6221 7815880
Fax: 6221 7815880
E-mail: syukur_agribis@deptan.go.id

Ms. RATNA WUSONO
Indonesian Embassy
Julio Verne N° 27
Col. Polanco
México, D. F.
Tel: 5280 6863
Fax: 5280 7062
E-mail: economics3@hotmail.com

Mr. ASA SILALAH
Embassy of Indonesia
Julio Verne N° 27
Col. Polanco
México, D. F.
Tel: 5280 6363
Fax: 5280 7062
E-mail: economics3@hotmail.com

Ms. SUBIYANTI MARWOTO
Agricultural Attache
Indonesian Embassy
2020 Massachusetts Ave N.W.
Washington D.C. 20036
Tel: 202 775 5340
Fax: 202 775 5343
E-mail: attani@washington.kbri.org

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mr. CIRO IMPAGNATIELLO
Ministero Delle Politiche Agricole
E Forestali
Via XX Settembre 20
I-00187 Roma
Tel: 3906 46656511
Fax: 3906 4880273
E-mail: beturco@tiscalinet.it

JAPAN
JAPÓN

Mr. SETSUO OHMORI
Consejero, Embajada del Japón
Paseo de la Reforma N° 395
Col. Cuauhtémoc
C. P. 06500 México, D. F.
Tel: 5211 0028
Fax: 5207 1143
E-mail: setsuo.ohmori@mofa.go.jp

Mr. SHINYA KAWACHINO
Segundo Secretario Embajada del Japón
Paseo de la Reforma N° 395
Col. Cuauhtémoc
C. P. 06500 México, D. F.

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Mr HASSAN ABDULLAH
Assistant Director
MARDI
Horticulture Research Centre
Mardi, GPO. Box 12301
50774 Kuala Lumpur,
Tel:6 03 89 43 71 11
Fax: 6 03 89 42 29 06
E-mail: abhassan@mardi.m

MÉXICO
MEXIQUE

Ing. JOSÉ LUIS PLAZA SANCHEZ
Director General de Agricultura
SAGAR
Lope de Vega No. 125 pent house
Col. Chapultepec Morales, 11570 México D.F.
Tel: 5 2 54 22 86
Fax:5 2 03 39 23
E-mail: jplaza@sagar.gob.mx

Ing. SALVADOR DE LA CRUZ GARCÍA
Director de Fomento Agrícola
SAGAR
Lope de Vega No. 125 Piso 4
Col. Chapultepec Morales, 11570, México D.F.
Tel: 5 2 50 94 60
E-mail fagricola@sagar.gob.mx

Ing. MATEO VAZQUEZ MORALES
Asesor de la Dirección General de Agricultura
SAGAR
Lope de Vega No.125 Piso 9
Col. Chapultepec Morales, 11570, México D.F.
Tel: 5 2 03 39 23
Fax:5 2 03 39 23
E-mail: mateo@prodigy.net.mx

Ing. SEBASTIÁN PEÑA MALDONADO
Director de Hortofrutícolas
SAGAR
Lope de Vega No. 125 Piso 7
Col. Chapultepec, Morales 11570, México D.F.
Tel: 5 2 50 64 51
Fax: 5 2 50 64 51
E-mail: dga.director@sagar.gob.mx

Ing. RICARDO MANUEL GONZÁLEZ
AGUILAR
Director Unidad de Normalización y Verificación
SAGAR/CONASAG
Amores No.321
Col. del Valle 11323, México. D.F.
Tel: 5 6 87 10 81
Fax: 5 6 87 79 38
E-mail: cgda.asesor 2 @ sagar.gob.mx

Ing. JOSÉ JUVENAL CASTORENA
CONTRERAS
Subdirector de Normalización
SAGAR
Lope de Vega 125 Piso 9
Tel: 5 2 03 97 68
Fax: 5 2 03 39 23
E-mail: norma.mx @sagar.gob.mx

Lic. MARÍA LETICIA HERNÁNDEZ
SÁNCHEZ
Jefa de Dpto. de Normas Agrícolas
SAGAR
Lope de Vega 125 Piso 9
Tel: 5 2 50 95 35
Fax: 5 2 03 39 23
E-mail: norma.mx @sagar.gob.mx

Ing. JOSÉ NOÉ LIZARRAGA CAMACHO
Dictaminador Especializado de la Secretaría de
Salud
Donceles No.39
Col. Centro 06010, México D.F.
Tel: 5 5 21 32 32 ext. 206, 233
Fax: 5 5 12 96 28
E-mail: eespinosa@ssa.mail.gob.mx

M en C. JULIO CESAR MEZA GREENE
Verificador Especializado de la Secretaría de
Salud
Donceles No.39
Col. Centro 06010, México D.F.
Tel: 5 5 21 32 32 ext. 206, 233
Fax: 5 5 12 96 28
E-mail: eespinosa@ssa.mail.gob.mx

Ing. JUAN ANTONIO LEOS
Universidad Autónoma de Chapingo
Km.38.5 Carr. México, Texcoco
Tel: 5 95 2 16 69
FAX: 5 95 21 66 9
E-mail: leos @taurus 1 chapingo.mx

Ing. ROBERTO CALZADA PEREIRA
Instituto Mexicano de Normalización y
Certificación
Manuel Ma. Contreras No. 133 Piso 6
Col. Cuauhtémoc, México.D.F.
Tel: 5 5 46 45 46
Fax: 5 7 05 36 86
E-mail: imnc@imnc.org.mx

Ing. ROSA MA. GALICIA CABRERA
Universidad Autónoma Metropolitana-I
Av. Michoacán y la Purísima
Col. Vicentina, Iztapalapa, 09340, México.D.F.
Tel: 5 8 04 47 11
Fax: 5 8 04 47 12
E-mail: rmgc@xanum.uam.mx

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAÍSES BAJOS

Ing. Agr. JELLE LANDSTRA
Agricultural Comnsellor
Ministry of Agriculture
Nature Management c/o
Royal Netherlands Embassy to México
Tel: 5 2 5 258 99 21
Fax: 5 2 5 2 58 81 39
E-mail: nlmeagr@nlgovmex.com

NEW ZELAND

NOUVELLE-ZÉLANDE

NUEVA ZELANDIA

Mr. TIM KNOX
Director, Dairy and Plant Products
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. BOX 2526
Tel: 6 4 4 4 74 41 91
Fax: 6 4 4 4 74 42 40
E-mail: knoxt@maf.govt.nz

Mr. PHILLIP FAWCET
National Manager (International Standards)
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. BOX2526
Tel: 6 4 4 4 98 74
Fax: 6 4 4 4 74 41 96
E-mail: fawcetp@maf.govt.nz

PERÚ

PEROU

Sr. ÁLVARO SALAS LOZADA
Gerente General
FRIO AEREO
Augusto Tamayo 160 piso 4
San Isidro, Lima
Tel: 5 11 4 2146 50
Fax: 5 11 3 51 76 24
E-mail: frioser@terra.com.pe

Sra. ALEJANDRA DÍAZ RODRÍGUEZ
Jefe de Área de Calidad y Normatividad
PROMPEX

Augusto Tamayo 160 piso 4
San Isidro, Lima
Tel: 5 11 4 2146 50
Fax: 5 11 3 51 76 24

E-mail: acring@terra.com.pe

PHILIPPINES
FILIPINAS

Dr. ELDA B. ESGUERRA
Research Associate Professor
University of the Philippines Los Baños
College, Laguna 4031
Philippines
Tel: 63 049 536 3138, 536 2444
Fax: 63 049 536 3259
E-mail: phtrc@laguna.net

Ms. THERESA DE VEGA
Cónsul y Segunda Secretaria
Embajada de Filipinas en México
Paseo de las Palmas No. 1950
Lomas de Chapultepec
C.P. 11000 México, D. F.
Tel: 55251 9759/60
Fax: 55251 9754
E-mail: tde_vegahotmail.com

POLAND
POLONIA
POLOGNE

Mr. PIETRZAH SLAWOMIR
Deputy Director
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Stn
00-950 Warsaw
Tel: 4 8 22 6 21 64 61
Fax: 4 8 22 6 21 48 58
E-mail: cis@wa.onet.pl

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

Mr. CYRIL JULIUS
Assistant Director
National Department of Agriculture
Private Bag X 258
Prétoiria
0001 South Africa
Tel: 27 12 319 6023
Fax: 27 12 319 6055
E-mail: cyrilj@nda.agric.za

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Sr. PIERRE SCHAUBENBERG
Chef de Section
Office fédéral de L'Agriculture
Division Principale Production et Affaires
Internationales
Section Cultures spéciales et économie vinicole

Mattenhofstrasse 5
3003 Berne
Tel: 0041 31 324 84 21
Fax: 0041 31 323 05 55
E-mail: pierre.schaubenberg@blw.admin.ch

SUDAN
SOUDAN
SUDÁN

Mr. ABBAS ELAMIN ELFADIL
Deputy Director General
Sudanese Standards Organization (SSMO)
Sudanese Standards & Metrology Organization
KHÁRTOUM - SUDAN
Tel: 24911 771 497
Fax: 24911 77 48 52
E-mail: ssmo@sudatel.net

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mr. SURAPHONG KOSIYACHINDA
Chairman of Subcommittee of Fruit and
Vegetable Standards
Bureau of Standards
Ministry of Industries
578 S.oi 12 NGARMWONWAN 25
Nontaburi 11000 Thailand
Tel: 66 02 58 81 764
Fax: 66 02 58 81 764

Mr. FABIO CHINDA
Second Secretary
Royal Thai Embassy, México
Sierra Vertientes 1030
Bosques de las Lomas
1100 México, D.F.
Tel: 525 59 61 290
Fax: 525 59 68 230
E-mail: thaimex@infosel.net.mx

Mr. PONGPRACIA MAKCHANG
Third Secretary
Royal Thai Embassy
Sierra Vertientes 1030
Bosques de las Lomas
1100 México, D.F.
Tel: 525 596 12 90
Fax: 525 5 96 82 36
E-mail: thaimex@infosel.net.mx

Mrs. VORANUCH KITSUKCHIT
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Ràma VI Street
Ratchathewi
Bangkok 10400
Tel: 662 202 33 48
Fax 662 248 79 87
E-mail: voranuch@tisi.go.th

UNITED KINGDOM
GRANDE BRETAGNE
REINO UNIDO

Dr. MARK WOOLFE
Head of Branch
Food Standards Agency
Food Labelling, Standards, and Consumer
Protection Division
P.O. BOX 31037
London SWIP 3WG
Tel: 44 20 7238 61 68
Fax: 44 20 7238 67 63
E-mail: mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Mr. DAVID PRIESTER
Head of Section
Standardization Section
USDA
USDA Stop 0240, Room 2049- South
1400 Independence Avenue, S.W.
Washington, D.C. 20250-0240
Tel: 202 720 21 85
Fax: 202 720 88 71
E-mail: david.priester@usda.gov

Mr. BLAINE CARIAN
Vicepresident
Desert Fresh Inc.
Tel: 760 398 18 08
Fax: 760 398 28 69
E-mail: grapes@desertfresh.com

Ms. CHRISTINE M. SLOOP
Senior Policy Analyst
U.S. Department of Agriculture
Forein Agricultural Service
Horticulture & Tropical Products Division
Stop 1049
Washington, D.C 20250-1000
Tel: 202 720 3423
Fax: 202 720 37 99
E-mail: sloopc@fas.usda.gov

Ms. EDITH E. KENNARD
Staff Officer
US CODEX Office
Room 4861, South Building 14th and
Independence Avenue.
20250 Washington, D.C.
Tel: 202 720 720 34 23
Fax: 202 720 720 37 99
E-mail: edith.kennard@usda.gov

Mr. JIM ARCHER
Manager
Consultant to USDA
Northwest Fruit Exporters
105 South 18th Street
Yakima, Wa98901 -2149
Tel: 001 509 576 80 04
Fax: 001 509 576 36 46
E-mail: jarcher@goodfruit.com

Dr. ANTHONY HEPTON
Consultant
433 Upper Lake Rd.
Westlake Village
California 91361 USA
Tel: 01 805 379 5913
Fax: 01 818 874 4804
E-mail: heptonpac@aol.com

VENEZUELA

Sra. SOIRA ELENA SALAZAR RIVERA
Ministerio de Salud y Desarrollo Social
Torre Sur, Ala Oeste
Centro Simón Bolívar
Oficina 313 Silencio
Caracas, Venezuela
Tel: 58 02 483 1566 Ext. 1828
Fax: 58 02 481 80 98
E-mail: dyanez@msds.gov.ve

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**Comité de Enlace de los Países Citrícolas
Mediterráneos (CLAM)**

Sr. OCTAVIO RAMÓN SALES
Presidente
San Francisco de Sales 41
Esc. 1 - 2º C
2800 Madrid, España
Tel: 24 91 55 32 642
Fax: 24 91 53 30 251
E-mail: secretariageneral@clamcitrass.org

**Comité de Enlace Europa-
África/Caribe/Pacífico (COLEACP)**

Mr. THIERRY PAQUI
Chargé d'Études
Project Officer COLEACP
5 Rue de la Corderie
Centra 342
94586 Rungis CEDEX
Tel: 33 1 41 80 02 10
Fax: 33 1 41 80 02 19
E-mail: Thierry.Paqui@coleacp.org

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION
CONSEIL DE L'UNION EUROPEÉ
CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA**

Mr. KLAUS SKOVSHOLM
Administrator
Council of the European Union
Rue de la Loi 175
B-1048 Bruxelles
BELGIQUE
Tel: 0032 2 285 83 79
Fax: 0032 2 285 78 29
E-mail: secretariat.dgb@consilium.eu.int

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTE EUROPEENE
COMUNIDAD EUROPEA**

Mr. FABIEN SANTINI
DG AGRI
L130 - 09/44
Rue de la Loi, 200
B-1049 Bruxelles
BELGIQUE
Tel: 00 32 2 29 53 211
Fax: 00 32 2 29 53 709
E-mail: fabien.santini@cec.eu

**Unión Internacional de Ciencia y Tecnología
de la Alimentación (IUFoST)**

Sr. EDUARDO MÉNDEZ RUBELLO
Representante
Unión Internacional de Ciencia y Tecnología
de la Alimentación
Apartado Postal 60 - 486
03800 México, D.F.
Tel: 525 6 87 44 26
Fax: 525 5 43 91 89
E-mail: ermendez@datasys.com.mx

**Organización de Cooperación y Desarrollo
Económicos (OCDE)**

Ms. Sylvie Poret
Administrateur
OCDE
2 rue André Pascal
75016 París, France
Tel: 33 1 45 24 95 53
Fax: 33 1 45 24 78 34
E-mail: Sylvie.Poret@oecd.org

**Comisión Económica de las Naciones Unidas
para Europa (CEPE)**

Mr. TOM HEILANDT
Food Standards Officer
UN/ECE
Palais des Nations
Bureau 432
1211 Geneva 10
Tel: 41 22 917 24 50
Fax: 41 22 917 00 41
E-mail: tom.heilandt@unece.org

**Organización de las Naciones Unidas para la
Agricultura y la Alimentación (FAO)**

Mr. AUGUSTO SIMOES LOPES NETO
Representante de la FAO en México
A.P. 10783
México, D.F. 11000
Tel: 525 652 4903/8644/8654/5311/8640/8898
Fax 525 6528716
E-mail: FAO-MEX@field.fao.org

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARÍA FAO/OMS**

Srta. GRACIA TERESA BRISCO LÓPEZ
Oficial de Normas Alimentarias
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100, Rome, Italy
Tel: 39 6 57 05 2700
Fax: 39 6 57 05 4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Mr. DAVID H. BYRON
Oficial de Normas Alimentarias
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100, Rome, Italy
Tel: 39 6 5705 5826
Fax: 39 6 5705 4593
E-mail: david.byron@fao.org

**SECRETARÍA DE RELACIONES
EXTERIORES**

Lic. Jesús Huerta
Subdirector de Organismos Internacionales Especializados

**CENTRAL DE ABASTO DE LA CIUDAD DE
MÉXICO**

Lic. Arturo Murrieta Rodríguez
Subdirector de Comercialización

Lic. Heidi Pfister González
Jefa de Apoyo a la Comercialización

Sra. Teresa Saldivar Osorio
Coordinadora Operativa

**TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARÍA TÉCNICA**

Lic. CARLOS R. BERZUNZA SÁNCHEZ
Subdirector de Asuntos Internacionales "A"
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-80
Fax: (52) 5729-94-84
E-mail: cberzunz@secofi.gob.mx

Ing. JORGE ANTONIO LÓPEZ ZÁRATE
Jefe del Departamento de Normalización Internacional
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-80
Fax: (52) 5729-94-84
E-mail: jorgez@secofi.gob.mx

MVZ. I. ROSSANA SANCHEZ DELGADO
Jefa de la Oficina del Codex y COPANT
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes, Naucalpán de Juárez, Estado de México
Tel: (52) 5729-94-80

**TECHNICAL SUPPORT
SUPPORT TECHNIQUE
SOPORTE TÉCNICO**

Ing. SALVADOR SÁNCHEZ ABARCA
Subdirector de Informática
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-81
E-mail: ssanchez@secofi.gob.mx

Ing. OSCAR GOMEZ PIÑA
Jefe del Departamento de Informática
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-81
E-mail: oscarg@secofi.gob.mx

MVZ. GABRIELA ALEJANDRA JIMENEZ RODRÍGUEZ.
Jefa del Departamento para la Atención de la ISO
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes
Naucalpán de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-80
E-mail: gjimenez@secofi.gob.mx

Sra. PATRICIA GONZÁLEZ LOERA
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes
Naucalpán de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-80

Sr. JESÚS QUIROZ VEGA
Soporte Informático
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6 Sección
Fuentes
Naucalpán de Juárez, Estado de México
C.P. 53950, México
Tel: (52) 5729-94-81

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TIQUISQUE¹ (En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a los tubérculos de las variedades comerciales de tiquisque obtenidas de *Xanthosoma violaceum* Schott y *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott de la familia de las aráceas, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen los tiquisques destinados a la elaboración industrial².

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los tiquisques deberán ser:

- enteros;
- de consistencia firme;
- sanos; y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil;
- prácticamente exentos de daños mecánicos y magulladuras;
- prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños³.

2.1.1 Los tiquisques deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado adecuado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se cultivan.

El desarrollo y condición de los tiquisques deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 Clasificación

Los tiquisques se clasifican en tres categorías, según se define a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Los tiquisques de esta categoría deberán ser de calidad superior y ser característicos de la variedad. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Los tiquisques de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

¹ Comúnmente conocido en algunas regiones como tania, yautía, malanga, macal, quiscamote, tiquisque, otó, okumo, uncucha, gualuza, malangay; en portugués: taioba, mangareto, magarito, mangarás ; francés: chou caraïbe; otros idiomas: queiquexque, tannia, taniara, macabo.

² Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Tiquisque, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

³ Esta disposición admite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

- defectos leves de forma;
- cicatrización: siempre que no superen el 20 por ciento de la superficie del producto;
- raspaduras: siempre que no supere el 20 por ciento de la superficie del producto.

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

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los tiquisques que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los tiquisques mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad y estado de conservación y su presentación:

- defectos de forma;
- cicatrización: siempre que no supere el 30 por ciento de la superficie del producto;
- raspaduras: siempre que no superen el 30 por ciento de la superficie del producto.

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

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE

El calibre se determina por el peso, conforme a la tabla siguiente:

Código de calibre	Peso en gramos	Longitud	Diámetro
A	150-249	Entre 100 y 300 mm (medidas en el lado convexo de la raíz)	De 45 a 70 mm en la sección transversal más ancha
B	250-349		
C	350-450		

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría “Extra”

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

4.1.2 Categoría I

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

4.1.3 Categoría II

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

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de los tiquisques que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por tiquisques del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo su contenido.

5.2 Envasado

Los tiquisques deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior de los envases deberán ser nuevos⁴, estar limpios y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los tiquisques deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los envases

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

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985; Rev.1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

6.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase deberá llevar la siguiente información detallada, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.⁵

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo).⁶

6.2.2 Naturaleza del producto

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

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, el nombre de la comarca o del país, región o lugar donde se cultivó el producto.

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁵ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

⁶ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de indicarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

6.2.4 Identificación comercial

- Tipo (blanco ó lila)
- Categoría
- Calibre (código de calibre o peso mínimo y máximo en gramos)
- Peso neto (facultativo)

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

Los tiquisques no deberán superar los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los tiquisques no deberán superar los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento de Criterios Microbiológicos y su Aplicación a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

PROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX PARA LA PAPAYA (En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a los frutos de variedades comerciales de papaya obtenidos de *Carica papaya* L., de la familia de las *caricáceas*. Se excluyen las papayas destinadas a elaboración industrial¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las papayas deberán ser:

- enteras;
- de aspecto fresco;
- de consistencia firme;
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- prácticamente exentas de daños causados por las bajas y/o altas temperaturas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.²

Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1 cm.

2.1.1 Las papayas deberán haberse recolectado cuidadosamente, y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, teniendo en cuenta las características de la variedad y/o el tipo comercial y la zona en que se cultivan.

El desarrollo y condición de las papayas deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría “Extra”

Las papayas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, salvo aquellos superficiales muy leves en la piel, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Las papayas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y/o manchas de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 10 por ciento.

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para la Papaya, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

² Esta disposición admite el olor causado por los conservadores utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

Los defectos en ningún caso deberán afectar a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

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

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y manchas de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 10 por ciento;
- ligeras marcas causadas por plagas.

Los defectos en ningún caso deberán afectar a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE

El calibre se determina por el peso del fruto, que deberá ser como mínimo de 200 gramos, conforme a la tabla siguiente:

Código de calibre	Peso (g)
A	200 – 300
B	301 – 400
C	401 – 500
D	501 – 600
E	601 – 700
F	701 – 800
G	801 – 1100
H	1101 – 1500
I	1501 – 2000
J	≥ 2001

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El cinco por ciento, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero sí los de la Categoría I ó, excepcionalmente, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero sí los de la Categoría II o, en casos excepcionales, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

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

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 190 gramos para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase (o en cada lote para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. Para la categoría “Extra”, también deberán ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase (o del lote para los productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las papayas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido. El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo³, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las papayas deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las papayas. Los envases (o lote para productos presentados a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraño.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas.

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, opcionalmente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar la información detallada que se indica a continuación, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío.⁴ Cuando se trate de productos transportados a granel, dicha información deberá indicarse en el documento que acompañe a la mercancía.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁵.

³ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁴ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

⁵ La legislación nacional de algunos países exige una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de indicarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor (o a las siglas correspondientes)”.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o del tipo comercial.

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre de la comarca o del país, región o lugar donde se cultivó el producto.

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría
- Calibre (Código de calibre o peso medio en gramos)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

Las papayas no deberán superar los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las papayas no deberán superar los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento de criterios microbiológicos y su aplicación a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS ESPARRAGOS (En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a los turiones de las variedades comerciales obtenidas de *Asparagus officinalis* L., de las familia de las *liláceas*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen los espárragos destinados a la elaboración industrial¹.

Los turiones de espárragos se clasifican en cuatro grupos según el color:

- espárragos blancos;
- espárragos violetas, que tienen puntas de un color entre rosado y violeta o púrpura y una parte del turión blanca;
- espárragos violetas/verdes, parte de los cuales es de color violeta y verde;
- espárragos verdes que tienen la punta y la mayor parte del turión de color verde.

Esta Norma no se aplica a los espárragos de color verde y violeta/verde con un diámetro inferior a 3 mm ni a los espárragos blancos y violetas con un diámetro inferior a 8 mm, presentados en manojos uniformes o en envases unitarios.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales establecidas para cada categoría y las tolerancias permitidas, los espárragos deberán ser:

- enteros;
- de aspecto y olor frescos;
- sanos y exentos de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- exentos de daños causados por un lavado inadecuado;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas
- prácticamente exentos de magulladuras;
- exentos de humedad externa anormal, excluyendo la condensación que se genera cuando se retira del frigorífico;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

El corte en la base de los turiones deberá ser lo más neto posible.

Además, los turiones no deberán estar huecos, partidos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites que se establecen en la Sección 4.1 Tolerancias de calidad.

2.1.1 El desarrollo y condición de los espárragos deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

Los espárragos se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para los Espárragos, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

2.2.1 Categoría “Extra”

Los turiones de esta categoría deberán ser de calidad superior, muy bien formados y prácticamente rectos. Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas deberán ser muy compactas.

Se permitirán sólo pocos indicios muy leves de manchas de soya causadas por agentes no patógenos en los turiones que puedan ser eliminadas por el consumidor mediante un pelado normal.

En lo que respecta al grupo de los espárragos blancos, las puntas y turiones deberán ser de color blanco; sólo se permite un matiz ligeramente rosado en los turiones.

Los espárragos verdes deberán ser verdes, por lo menos en un 95 por ciento de su longitud.

No se permiten indicios de fibrosidad en los turiones de esta categoría.

El corte en la base de los turiones deberá ser lo más escuadrado posible. No obstante, para mejorar la presentación cuando los espárragos se envasan en manojos, los que se encuentran en la parte externa podrán ser ligeramente biselados, siempre que el biselado no supere 1 cm.

2.2.2 Categoría I

Los turiones de esta categoría deberán ser de buena calidad y estar bien formados. Podrán ser ligeramente curvos. Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas deberán ser compactas.

Se permiten ligeros indicios de manchas de soya causadas por agentes no patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal.

En lo que respecta al grupo de los espárragos blancos, podrán presentar un matiz ligeramente rosado en las puntas y en los turiones.

Los espárragos verdes deberán ser de ese color por lo menos en el 80 por ciento de su longitud.

En el grupo de los espárragos blancos no se permitirán turiones fibrosos. Por lo que respecta a otros grupos, es admisible una leve fibrosidad en la parte inferior siempre que tal fibrosidad desaparezca mediante un pelado normal por el consumidor.

El corte en la base de los turiones deberá ser lo más escuadrado posible.

2.2.3 Categoría II

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

En comparación con la Categoría I, puede que los turiones no estén tan bien formados y sean más curvos y que, teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas estén ligeramente abiertas.

Se permiten indicios de manchas de soya causadas por agentes no patógenos que puedan ser eliminados por el consumidor mediante un pelado normal.

Las puntas de los espárragos blancos podrán tener una coloración que incluya un matiz verde.

Las puntas de los espárragos violetas podrán tener un matiz ligeramente verde.

Los espárragos verdes deberán ser de ese color al menos en el 60 por ciento de su longitud.

Los turiones podrán ser ligeramente fibrosos.

El corte en la base de los turiones podrá ser ligeramente oblicuo.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE

El calibre se determina por la longitud y el diámetro de los turiones.

3.1 DETERMINACIÓN DEL CALIBRE POR LA LONGITUD

La longitud de los turiones deberá ser:

- superior a 17 cm para los espárragos largos;
- de 12 a 17 cm para los espárragos cortos;
- para los espárragos de la Categoría II dispuestos ordenadamente, pero no presentados en manojos:
 - a) blancos y violetas: de 12 a 22 cm;
 - b) violetas/verdes y verdes: de 12 a 27 cm;
- inferior a 12 cm. para las puntas de espárragos.

La longitud máxima permitida para los espárragos blancos y violetas es de 22 cm, y para los espárragos violetas/verdes y verdes de 27 cm.

La diferencia máxima de longitud de los turiones presentados en manojos firmemente sujetos no deberá ser superior a 5cm.

3.2 DETERMINACIÓN DEL CALIBRE POR EL DIÁMETRO

El diámetro de los turiones blancos se medirá en el punto medio de su longitud.

Para los espárragos verdes la medida podrá tomarse a 2,5 cm a partir de la base del corte.

El diámetro mínimo y el calibre serán los siguientes:

Blancos y violetas:

Categoría	Diámetro mínimo	Calibre
Extra	12 mm	Diferencia máxima de 8 mm entre el turión más grueso y el más delgado en el mismo paquete o manojos.
I	10 mm	Diferencia máxima de 10 mm entre el turión más grueso y el más delgado en el mismo paquete o manojos.
II	8 mm	No hay disposiciones relativas a la homogeneidad

Violetas/verdes y verdes:

Categoría	Diámetro mínimo	Calibre
Extra y I	3 mm	Diferencia máxima de 8mm entre el turión más grueso y el más delgado en el mismo paquete o manojos.
II	3 mm	No hay disposiciones relativas a la homogeneidad

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

El cinco por ciento en número o en peso de los turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero sí los de la Categoría I o, excepcionalmente, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última, o que tengan ligeras grietas no cicatrizadas posteriores a la recolección.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de los turiones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero sí los de la categoría II o, excepcionalmente, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última, o que tengan ligeras grietas no cicatrizadas posteriores a la recolección.

4.1.3 Categoría II

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

Además, podrá permitirse el diez por ciento en número o en peso de turiones huecos o turiones que presenten grietas muy ligeras debidas al lavado. En ningún caso podrá haber más del 15 por ciento de turiones huecos en cada envase o manajo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado ni a los límites de longitud especificados, con una desviación máxima de 1 cm de longitud y de 2 mm de diámetro.

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de los turiones que no correspondan al calibre indicado ni a los límites de longitud especificados, con una desviación de 2mm en el diámetro. En ningún caso, el diámetro deberá ser inferior a 3mm.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase unitario o de cada manajo de un mismo envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por espárragos del mismo origen, calidad, grupo de color y calibre (si están clasificados por calibre).

No obstante, por lo que respecta al color, podrán permitirse turiones de un grupo de color diferente dentro de los límites siguientes:

- a) espárragos blancos: 10 por ciento en número o en peso de espárragos violetas en las categorías "Extra" y I, y 15 por ciento en la Categoría II;
- b) espárragos violeta, violetas/verdes y verdes: 10 por ciento en número o en peso de espárragos de otro grupo de color.

En el caso de la Categoría II se permite una mezcla de espárragos blancos y violetas, siempre que se indique adecuadamente.

La parte visible del contenido del envase, envase unitario o manajo deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los espárragos deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido. El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo², estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel y sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los envases deberán estar exentos de toda materia extraña.

Los espárragos deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

² Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

5.3 PRESENTACIÓN

Los espárragos podrán presentarse:

- i) En manojos firmemente sujetos.

Los turiones de la parte externa de cada manajo deberán corresponder, en cuanto a aspecto y diámetro, al promedio de todo el manajo.

En la categoría “Extra”, los turiones de espárragos presentados en manojos deberán ser de la misma longitud.

Los manojos deberán disponerse uniformemente en el envase, y cada manajo podrá estar protegido por un papel.

Los manojos de un mismo envase deberán ser del mismo peso y longitud.

- ii) Dispuestos ordenadamente, pero no presentados en manojos en el envase.
- iii) En unidades preenvasadas colocadas en otro envase.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

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

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar la información detallada que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío³.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo).⁴

6.2.2 Naturaleza del producto

“Espárragos”, seguido de la indicación “blancos”, “violetas”, “violetas/verdes” o “verdes” si el contenido del envase no es visible desde el exterior y, cuando proceda, la indicación “cortos” o “puntas” o “mezcla de blancos y violetas”.

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre de la comarca o del país, región o lugar donde se cultivó el producto.

³ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de indicarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

6.2.4 Descripción comercial

- Categoría
- Calibre
 - a) expresado en diámetros mínimo y máximo para los espárragos sujetos a normas de homogeneidad;
 - b) expresado en diámetro mínimo, seguido del diámetro máximo o de la expresión “o más” para los espárragos no sujetos a normas de homogeneidad.
- Número de manojos o de envases unitarios para espárragos envasados en cajas.

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

Los espárragos no deberán superar los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los espárragos no deberán superar los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento de Criterios Microbiológicos y su Aplicación a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA UCHUVA¹ (En el Trámite 8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de uchuvas obtenidas de *Physalis peruviana* (L.) de la familia de las *solanáceas*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen las uchuvas destinadas a la elaboración industrial².

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las uchuvas deberán ser:

- enteras, con o sin cáliz;
- de consistencia firme;
- de aspecto fresco;
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- con piel suave y brillante;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraño³;

Si está presente el cáliz, el pedúnculo no debe superar los 25 mm de longitud.

2.1.1 Las uchuvas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, teniendo en cuenta las características de la variedad y de la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de las uchuvas deberán ser tales que les permitan:

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

2.1.2 Requisitos de madurez

La madurez de las uchuvas puede evaluarse visualmente según su coloración externa, que varía de verde a naranja a medida que madura el fruto. Su condición puede confirmarse determinando el contenido total de sólidos solubles.

La variación en la coloración del cáliz no indica la madurez del fruto.

El contenido de sustancias solubles deberá ser por lo menos de 14,0° Brix.

2.2 CLASIFICACIÓN

Las uchuvas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación, independientemente de su tamaño y color:

¹ Comúnmente conocido en ciertas regiones como physalis, capuli, groseilles du Cap, Amour en cage, baguenaude, Lanterne japonaise, alquequenje, etc.

² Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para la uchuva, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

³ Esta disposición admite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

2.2.1 Categoría “Extra”

Las uchuvas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. Deberán carecer de defectos, salvo aquellos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Las uchuvas de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán ser características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de la forma;
- defectos leves en la coloración;
- defectos leves de la piel.

Los defectos en ningún caso deberán afectar a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las uchuvas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse los siguientes defectos siempre y cuando las uchuvas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad y estado de conservación, al aspecto general y a su presentación en el envase:

- defectos de la forma;
- defectos de la coloración;
- defectos de la piel.
- pequeñas grietas cicatrizadas que no representen más del 5 por ciento de la superficie total del fruto;

Los defectos en ningún caso deberán afectar a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto, con un diámetro mínimo de 15 mm, conforme a la tabla siguiente:

Código de calibre	Diámetro (mm)
A	15,0 – 18,0
B	18,1 – 20,0
C	20,1 – 22,0
D	≥22,1

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El cinco por ciento en número o en peso de las uchuvas, con cáliz o sin él, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero sí los de la categoría I o, excepcionalmente, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso de las uchuvas, con cáliz o sin él, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero sí los de la Categoría II o, excepcionalmente, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso de las uchuvas, con cáliz o sin él, que no satisfagan los requisitos de la Categoría I ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por magulladuras graves, podredumbre o cualquier otro deterioro grave que hagan que no sean aptas para el consumo. En esta categoría podrá aceptarse como máximo un 20 por ciento en número o en peso de los productos con grietas pequeñas que no abarque una superficie superior al 5 por ciento.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el diez por ciento en número o en peso de las uchuvas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por uchuvas del mismo origen, variedad, calidad, coloración, calibre y tipo de presentación (con o sin cáliz). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las uchuvas deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido. El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo⁴, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papeles y sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las uchuvas deberán comercializarse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los envases

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

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar la información detallada que se indica a continuación, agrupada en el mismo lado, marcada de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen al envío⁵.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁶.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre de la comarca o del país, región o lugar donde se cultivó el producto.

6.2.4 Descripción comercial

- Categoría
- Calibre (código de calibre o diámetro mínimo y máximo en milímetros)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

Las uchuvas no deberán exceder los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las uchuvas no deberán exceder los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento de Criterios Microbiológicos y su Aplicación a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

⁵ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

⁶ La legislación nacional de algunos países exige una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de indicarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

**PROYECTO DE DISPOSICIÓN SOBRE CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO (JUGO)
NORMA DEL CODEX PARA LA LIMA-LIMÓN**

(En el Trámite 8)

2.1.2 CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO (JUGO) Y COLORACIÓN

Contenido mínimo de zumo (jugo): 42 por ciento

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA)¹ (En el Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de raíces de yuca (mandioca) obtenidas de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia de las *euforbiáceas*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluye la yuca (mandioca) destinada a la elaboración industrial.²

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la yuca (mandioca) deberá ser:

- entera;
- de consistencia firme;
- sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- prácticamente exentos de daños mecánicos y magulladuras;
- limpia y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su duración en almacén;
- prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exenta de daños causados por plagas;
- exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exenta de pérdida de color en la pulpa;
- exenta de cualquier olor y/o sabor extraño.³

El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no deberá superar los 2 cm de diámetro.

El extremo del pedúnculo deberá tener un corte limpio, entre 1 y 1,25 cm de longitud.

2.1.1 La yuca (mandioca) deberá haberse recolectado con cuidado, y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y de la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de la yuca (mandioca) deberán ser tales que le permitan:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

La yuca (mandioca) se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

La yuca (mandioca) de esta categoría deberá ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. No deberá 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.

¹ Comúnmente conocida en ciertas regiones como *casava*, *manioc*, *mandioca*, *tapioca*, *aipim*, etc.

² Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para la Yuca, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

³ Esta disposición permite el olor causado por conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

2.2.2 Categoría I

La yuca (mandioca) de esta categoría deberá ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves en la forma;
- cicatrices, siempre y cuando no superen el 10 por ciento de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 20 por ciento de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende la yuca (mandioca) que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando la yuca (mandioca) conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos en la forma;
- cicatrices, siempre y cuando no superen el 20 por ciento de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 30 por ciento de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE

El calibre se determina por el diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz conforme a la siguiente tabla:

Código de calibre	Diámetro (en centímetros)
A	4,0 – 6,0
B	6,1 – 8,0
C	> 8,0

En todos los casos, la yuca no deberá pesar menos de 300g ni medir menos de 20 cm.

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El cinco por ciento, en número o en peso, de yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero sí los de la Categoría I o, excepcionalmente, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento, en número o en peso, de yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero sí los de la Categoría II o, excepcionalmente, que se ajusten a las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento, en número o en peso, de yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción del producto afectado por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sea apto para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, 10 por ciento en número o en peso de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca (mandioca) del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

La yuca (mandioca) deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos⁴, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

La yucas (mandiocas) deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de la yuca (mandioca). Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. DISPOSICIONES SOBRE MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2-1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto, y podrá etiquetarse con el de la variedad.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones detalladas en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque.⁵

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).⁶

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre de la comarca de cultivo o de su lugar nacional, regional o local.

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁵ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

⁶ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de indicarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- Calibre, expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm;
- Peso neto.

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

La yuca (mandioca) deberá ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

La yuca (mandioca) deberá ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento de Criterios Microbiológicos y su Aplicación a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

**LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN
DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CODEX STAN 213-1999)**

FRUTAS	HORTALIZAS
Kiwi	Rebozuelos (Cantarelos)
Granadilla (Maracuyá)	Pimientos de Chile (Grindillas)
Peras	Ajo
Rambután (<i>Nepheliun lappaceum</i> L.)	Cebolla
Fresa	Pimientos
	Ñame