

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP18/FFV

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*41.º período de sesiones
Roma (Italia), 2-6 de julio de 2018*

INFORME DE LA 20.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

**Kampala (Uganda)
2-6 de octubre de 2017**

ÍNDICE

	<i>Página</i>
RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS	iii
LISTA DE SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME	iv
INFORME DE LA 20. ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	1
	<i>Párrafo</i>
Introducción	1
Apertura de la reunión	2-3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4-5
Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros órganos auxiliares (tema 2 a) del programa).....	6
Cuestiones de interés planteadas por otros organismos internacionales relacionados con la normalización de las frutas y las hortalizas frescas (tema 2 b) del programa)	7
Proyecto de norma para la berenjena (tema 3 del programa)	8-19
Proyecto de norma para el ajo (tema 4 del programa).....	20-27
Proyecto de norma para el kiwi (tema 5 del programa)	28-45
Anteproyecto de norma para la patata (papa) de consumo (tema 6 del programa)	46-64
Anteproyecto de norma para los dátiles frescos (tema 7 del programa)	65-68
Propuestas para nuevos trabajos sobre normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (tema 8 del programa)	69-74
Propuesta de modelo para las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas: asuntos pendientes (tema 9 del programa).....	75-93
Documento de debate sobre el glosario de términos utilizados en el modelo para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (tema 10 del programa)	94-95
Otros asuntos (tema 11 del programa).....	96-100
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 12 del programa)	101

LISTA DE APÉNDICES

	<i>Página</i>
Apéndice I: Lista de participantes	13
Apéndice II: Proyecto de Norma para la berenjena	25
Apéndice III: Proyecto de Norma para el kiwi	30
Apéndice IV: Anteproyecto de Norma para la patata (papa) de consumo	35
Apéndice V: Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para el ñame (<i>Dioscorea</i> spp.)	40
Apéndice VI: Propuesta de modelo para las normas para frutas y hortalizas frescas	46

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS				
Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Trámite	Párr.
Miembros CCEXEC 75 CAC 41	Observaciones/Aprobación	Proyecto de Norma para la berenjena	8	19 y Apéndice II
Miembros CCEXEC 75 CAC 41	Observaciones/Aprobación	Anteproyecto de Norma para la patata (papa) de consumo	5	60 ii) y Apéndice IV
Miembros CCEXEC 75 CAC 41	Aprobación	Los documentos de proyecto relativos a los nuevos trabajos (ñame, cebollas y chalotes y bayas)		70 y Apéndice V
CCEXEC 75 CAC 41	Información	Prórroga del plazo para completar los trabajos sobre el ajo, el kiwi y la patata (papa) de consumo hasta la 21. ^a reunión del CCFFV		61
		Propuesta de modelo para las normas para frutas y hortalizas frescas		93 y Apéndice VI
GTe (México) CCFFV 21	Redacción Examen	Proyecto de Norma para el ajo	6	27 ii) y iii)
GTe (México, Nueva Zelandia y República Islámica del Irán) CCFFV 21	Redacción Examen	Proyecto de Norma para el kiwi	7	43 y Apéndice III
GTe (Camerún, India y Perú) CCFFV 21	Redacción Examen	Anteproyecto de Norma para la patata (papa) de consumo	6	60 iii) y Apéndice IV
GTe (Arabia Saudita e India) CCFFV 21	Redacción Examen	Anteproyecto de Norma para los dátiles frescos	3	68 ii) y iii)
GTe (Costa Rica y Ghana) CCFFV 21	Redacción Examen	Anteproyecto de Norma para el ñame	3	71 i)
GTe (India, Indonesia y República Islámica del Irán) CCFFV 21	Redacción Examen	Anteproyecto de Norma para las cebollas y los chalotes	3	71 ii)
GTe (Argentina y México) CCFFV 21	Redacción Examen	Anteproyecto de Norma para las bayas	3	71 iii)
Estados Unidos de América CCFFV 21	Redacción	Documento de debate sobre el glosario de términos utilizados en el modelo para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	-	95
CCFA	Adopción de medidas	Recomendación sobre la inclusión de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) y sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio (SIN 470 i)) en la Norma general para los aditivos alimentarios, en las categorías de alimentos "Frutas frescas tratadas en la superficie" (04.1.1.2) y "Hortalizas [...] frescas tratadas en la superficie" (04.2.1.2).		99

LISTA DE SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo del Codex
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CRD	Documento de sala
GT	Grupo de trabajo
GTe	Grupo de trabajo por medios electrónicos
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
UE	Unión Europea

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) celebró su 20.^a reunión en Kampala (Uganda) del 2 al 6 de octubre de 2017, por amable invitación del Gobierno de México y el Gobierno de Uganda. La reunión fue presidida por el Sr. Alberto Ulises Esteban Marina, Director General de Normas de la Secretaría de Economía de México, y copresidida por el Prof. William Kyamuhangire, de la Escuela de Tecnología de los Alimentos y Nutrición de la Universidad Makerere de Uganda. Asistieron a la reunión delegados de 43 Estados miembros y una Organización miembro, así como tres organizaciones observadoras. La lista de participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La Excelentísima Dra. Jane Ruth Aceng, Ministra de Salud de Uganda, y la Excelentísima Sra. Amelia Kyambadde, del Ministerio de Comercio, Industria y Cooperativas de Uganda, dieron la bienvenida a los delegados y se dirigieron a los asistentes. El Dr. Bodo Bongomin, Representante de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el país, también formuló observaciones en nombre de la FAO y la OMS¹. El Presidente del Comité se dirigió a los asistentes e hizo hincapié en la importancia de copatrocinar reuniones a fin de trabajar conjuntamente para aumentar la sensibilización acerca de la pertinencia de las normas internacionales a fin de proteger la salud de los consumidores y de velar por la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos.

División de competencias

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

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)³

4. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión tras haber añadido los asuntos siguientes en el tema 11 del programa, titulado "Otros asuntos":
 - la revisión del intervalo entre las reuniones del CCFFV (India);
 - el tratamiento postcosecha de las frutas y hortalizas frescas para remisión al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) (Estados Unidos de América).
5. El Comité acordó establecer un Grupo de trabajo durante la reunión, presidido por los Estados Unidos de América, encargado de considerar las propuestas de nuevos trabajos sobre normas para frutas y hortalizas frescas.

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

6. El Comité tomó nota de que las cuestiones reseñadas en el documento se presentaban principalmente a título informativo y que las cuestiones que requerían la adopción de medidas se examinarían en relación con los temas pertinentes del programa.

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

7. El Comité tomó nota de las actividades de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) pertinentes para su labor.

¹ CRD22 (discursos de apertura del Ministerio de Salud, el Ministerio de Comercio, Industria y Cooperativas y la OMS).

² CRD1 (Programa anotado: División de las competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros).

³ CX/FFV 17/20/1; CRD10 (India); CRD15 (México); CRD16 (Estados Unidos de América).

⁴ CX/FFV 17/20/2; CRD15 (México).

⁵ CX/FFV 17/20/3; CRD15 (México).

PROYECTO DE NORMA PARA LA BERENJENA (tema 3 del programa)⁶

8. La India presentó el tema y señaló que, basándose en los debates mantenidos en el 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en las observaciones presentadas en esta reunión, se había preparado una versión revisada del proyecto de norma para su consideración por el Comité (CRD12). La delegación explicó además que el proyecto se ajustaba también a la propuesta de modelo para las normas y señaló que sería necesario que el Comité siguiera examinando las disposiciones relativas a las tolerancias para la podredumbre en la categoría "Extra".
9. El Comité convino en centrar su debate en la Sección 4.1.1, relativa a la categoría "Extra", en particular en el valor propuesto para las tolerancias en cuanto a la podredumbre, la podredumbre blanda o la descomposición interna, y en abordar las observaciones adicionales cuando se hubiera acordado esta disposición.

La categoría "Extra" y las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna

10. El Comité apoyó en términos generales la idea de incluir una categoría "Extra" en la norma relativa a la berenjena y tomó nota además de las distintas propuestas de los miembros sobre cuáles serían los niveles aceptables de tolerancia para la podredumbre en la categoría "Extra", que iban del 0% al 1%, presentados por las delegaciones.
11. Las delegaciones que apoyaban niveles de tolerancia del 0% para la podredumbre en la categoría "Extra" señalaron lo siguiente:
 - la berenjena no era un producto muy propenso a pudrirse, por lo que no resultaba necesario establecer tolerancias para la podredumbre en la categoría "Extra";
 - la inclusión de un nivel de tolerancia para la podredumbre en la categoría "Extra" no estaba en consonancia con el concepto de categoría "Extra", que debería referirse a productos de calidad superior y carácter excepcional, y no se ajustaba a las actuales prácticas comerciales;
 - la inclusión de un nivel de tolerancia en la categoría "Extra" no garantizaría la inocuidad de los alimentos; en este sentido, era necesaria una definición clara de "podredumbre", "podredumbre blanda" y "descomposición interna" para evitar problemas fitosanitarios asociados con los daños o enfermedades provocados por plagas;
 - los productos de categoría "Extra" exigían una producción, un empaquetado y un transporte más cuidadosos, así como retrasos mínimos en los envíos a fin de conservar la alta calidad del producto con el consiguiente aumento de los costos de producción y de transporte, y las inversiones con ese objeto deberían recompensarse;
 - la podredumbre era un proceso gradual y, por tanto, los productos no cumplirían los requisitos de calidad después de un transporte largo; esto ocasionaría pues un despilfarro de alimentos, ya que los productos podridos no podían reclasificarse.
12. Las delegaciones en favor de niveles de tolerancia para la podredumbre del "0,5%", el "1%" o "menor o igual al 1%" en la categoría "Extra" hicieron hincapié en lo siguiente:
 - las normas del Codex deberían tener una base científica, reflejar las prácticas comerciales actuales y facilitar el comercio;
 - la diversificación de las legislaciones nacionales y los impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional estaban claramente reconocidos en el Manual de Procedimiento como uno de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos; por tanto, los países debían atenerse a su legislación nacional y deberían negociar las cuestiones comerciales basándose en las preferencias del mercado y teniendo en cuenta la existencia de tales tolerancias;
 - sin duda, no era adecuado fijar un nivel de tolerancia cero en el comercio de productos frescos y perecederos que se transportaban largas distancias; y en algunos países estas tolerancias llevaban vigentes muchos años;
 - las frutas y hortalizas, independientemente de la categoría de calidad con que se comercialicen, son de naturaleza perecedera.

⁶ REP16/FFV, Apéndice III; CX/FFV 17/20/4 (Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Ghana, Guinea-Bissau, Islas Cook, Jamaica, Kenya, Haití, Perú, Somalia, Tailandia, UE, Uruguay); CRD2 (Filipinas, Tailandia, Unión Africana); CRD12 (India); CRD14 (Senegal); CRD15 (México).

13. El Comité consideró además la posibilidad de i) eliminar toda la Sección 4.1.1, sobre la categoría “Extra”, o ii) suprimir la tolerancia para la podredumbre de la disposición relativa a la categoría “Extra”, al no haber convergencia de opiniones sobre este asunto. En relación con esta propuesta, las delegaciones expresaron las opiniones siguientes:
- la categoría “Extra” era un estímulo para los agricultores, ya que permitía una competencia leal entre los productores que se esforzaban por mejorar el valor de la producción;
 - las normas del Codex se basaban en datos científicos y prácticas comerciales bien consolidadas, por lo que no era necesario eliminar la Sección 4.1.1; y estas tolerancias no deberían dejarse en manos de los países;
 - la supresión de esta sección enviaría un mensaje negativo a la Comisión, los miembros del Codex y otras partes interesadas.
14. Tras amplios debates, el Comité acordó mantener la Sección 4.1.1 sobre la categoría “Extra” e incluir tolerancias del 1% para la podredumbre en esta categoría.
15. El Comité tomó nota de la reserva de la UE y sus Estados miembros sobre la inclusión de un nivel de tolerancia para la podredumbre en la categoría “Extra”, ya que dicha tolerancia no estaba en consonancia con el concepto de categoría “Extra” y daría lugar a productos que no cumplirían los requisitos de calidad necesarios después de su transporte y, por consiguiente, aumentaría la pérdida de alimentos. Además, la berenjena no era muy propensa a pudrirse, por lo que incluir un nivel de tolerancia para la podredumbre en la categoría “Extra” no reflejaba las actuales prácticas comerciales relativas a este producto. Esta opinión fue apoyada por Colombia, Marruecos y Tailandia.
16. El Comité también tomó nota de las reservas de Colombia, Marruecos y Tailandia respecto de que no era aceptable incluir un nivel de tolerancia para la podredumbre en la categoría “Extra” y ello no estaba en consonancia con el concepto de categoría “Extra”, pues los productos clasificados como tales debían tener una calidad excepcional.
17. Además, Colombia reafirmó su posición de que en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no debían incluirse disposiciones relativas a la “podredumbre” hasta que no se hubiera aclarado la naturaleza del daño al que se debía referir la disposición y se hubiera definido en el glosario de términos. La delegación señaló además que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no incluían disposiciones relativas a la podredumbre entre las tolerancias de calidad y ello no había causado ningún trastorno en el comercio internacional.
18. El Comité siguió examinando el proyecto de norma sección por sección, realizó enmiendas estilísticas, armonizó varias secciones en consonancia con las decisiones sobre la propuesta de modelo para las normas presentada en el tema 9 del programa y adoptó las decisiones siguientes:
- armonizar las secciones 7.1.1 y 7.2.2 con la recomendación formulada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en su 43.^a reunión para que se hiciera referencia al “nombre del producto” y aplicar esta decisión al modelo para las normas, así como a otras normas en curso de consideración;
 - mantener la tolerancia a las quemaduras por el sol en la categoría II, al no ser necesario incluir este defecto en los requisitos mínimos. Se señaló que el término “sanas” comprendía las “quemaduras por el sol” y que los defectos descritos en las categorías de calidad (Sección 3.2) no afectaban a la pulpa del producto.

Conclusión

19. El Comité acordó remitir el proyecto de Norma para la berenjena a la Comisión en su 41.^o período de sesiones para su aprobación en el trámite 8 (Apéndice II).

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

20. México, que presidía el Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre el ajo, presentó el tema y señaló que, a la luz de los debates mantenidos en la 19.^a reunión del CCFFV y en el 39.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, así como de las observaciones presentadas en la reunión en curso, todavía había varias cuestiones pendientes que podían considerarse mejor en un GTe. En particular, seguía sin resolverse la cuestión de si la norma debería abarcar o no el ajo ahumado y, en caso afirmativo, cómo debería tratarse este.
21. El Comité acordó que se armonizaran la estructura y las disposiciones de la norma con el modelo general.

⁷ CX/FFV 17/20/5; CL 2017/13-FFV; CX/FFV 17/20/5-Add.1 (Albania, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos de América, India, Ghana, Jamaica, Kenya, Malawi, Perú, República Islámica del Irán, Uruguay); CRD3 (Filipinas, Tailandia, UA, UE); CRD14 (Senegal); CRD15 (México); CRD18 (Uganda).

Sección 1: Definición del producto

22. El Comité acordó reorganizar la lista de tipos comerciales del producto en función de la forma de presentación (ajo de un solo diente o múltiples dientes) y del grado de desecación (ajo fresco, semiseco, seco) y que la norma abarcara el ajo (fresco, semiseco, seco) con y sin piel para reflejar las prácticas comerciales en todo el mundo.

Sección 2.1: Requisitos mínimos

Exentos de cualquier olor y/o sabor extraños. Nota 1 de pie de página: inclusión del ajo ahumado

23. El Comité deliberó sobre si la norma debería abarcar o no el ajo ahumado.
24. Las delegaciones a favor de su inclusión señalaron que ahumar el ajo era un método tradicional utilizado en algunas regiones para desecar el producto y que este método solo secaba la piel exterior y no afectaba ni al aroma ni a la textura (desecación) del mismo. No se trataba de un producto aromatizado y se comercializaba como producto fresco. Por lo tanto, el ajo ahumado debería incluirse en la norma.
25. Las delegaciones en contra de la inclusión de una nota de pie de página señalaron que el ajo ahumado quedaba fuera del ámbito de aplicación de la norma y, por consiguiente, debería excluirse de la misma. Se observó además que ahumar era una forma de conservación de los alimentos que cambiaba el aroma del producto y, por lo tanto, debería suprimirse la referencia al ajo ahumado.
26. El Comité no logró llegar a un acuerdo sobre la inclusión del ajo ahumado en la norma.

Conclusión

27. El Comité:
- i) señaló que la norma aún requería una revisión importante y que no estaba lista para adelantarla en el procedimiento de trámites;
 - ii) devolvió el proyecto de Norma al trámite 6, a fin de que se siguiera revisando, se recabaran nuevas observaciones y se considerara en la siguiente reunión del Comité;
 - iii) estableció un GTe presidido por México, que trabajaría en español e inglés, encargado de revisar la norma basándose en las observaciones presentadas por escrito y las deliberaciones mantenidas en el pleno, en particular con respecto a algunas cuestiones clave señaladas, como la inclusión del ajo ahumado, el calibrado y cualquier otra cuestión que pudiera plantearse durante las deliberaciones del GTe.

PROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI (tema 5 del programa)⁸

28. Nueva Zelanda, que presidía el GTe sobre el kiwi, presentó el tema y señaló que, basándose en los debates mantenidos en el 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en las observaciones presentadas en esta reunión, se había preparado una versión revisada del proyecto de norma para su consideración por el Comité (CRD19). La delegación explicó además que el proyecto se ajustaba también a la propuesta de modelo general para las normas y señaló las siguientes cuestiones pendientes que se debían considerar con más detalle: i) la inclusión de híbridos; ii) los requisitos de madurez (Brix/porcentaje de materia seca); iii) los calibres y las tolerancias; iv) las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna para la categoría "Extra" y para la categoría II.
29. El Comité acordó centrar su debate en las cuestiones clave que debían resolverse, a saber:

Sección 2 – Definición del producto

30. El Comité acordó que se incluyeran los híbridos en la norma dado que representaban una porción significativa del comercio de kiwis en todo el mundo. El Comité señaló además que los híbridos estaban incluidos en la Norma para las frutas de la pasión (CX 316-2014).

Sección 3.1 – Requisitos mínimos

31. El Comité señaló que no era necesario incluir disposiciones sobre las magulladuras, dado que el término "sanos" resultaba suficiente para abordar esta preocupación.

⁸ CX/FFV 17/20/6; CL 2017/14-FFV; CX/FFV 17/20/6-Add.1 (Albania, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos de América, Ghana, India, Jamaica, Kenya, Perú); CRD4 (Chile, Tailandia, Unión Africana, UE); CRD14 (Senegal); CRD15 (México); CRD19 (Nueva Zelanda, República Islámica del Irán).

Sección 3.1.1 – Requisitos mínimos de madurez

32. El Comité estuvo de acuerdo con el contenido mínimo de sólidos solubles de al menos 6,2° Brix y señaló que este valor garantizaba que no existieran conflictos en la aplicación en las etapas sucesivas a la preparación y el embalaje. Se trataba de un requisito mínimo y se podría aplicar un grado de madurez más elevado para satisfacer requisitos específicos. Este valor mínimo también estaba en consonancia con el enfoque adoptado en otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, como las manzanas y las uvas de mesa.
33. En relación con la propuesta de establecer un solo valor de Brix para los kiwis, como en el caso de las uvas de mesa y las manzanas, el Comité señaló que, a diferencia de las uvas de mesa, el kiwi era una fruta climatérica cuyo proceso de maduración continuaba después de la cosecha. El valor mínimo de madurez de 9,5° Brix (en la nota de pie de página, a modo de nota explicativa) para los kiwis permitía el desarrollo de características organolépticas satisfactorias cuando la fruta entraba en la cadena de distribución. También se señaló que, en el caso de las manzanas, el valor Brix absoluto mínimo estaba relacionado con el tamaño mínimo de la fruta, para garantizar que no entrasen frutas inmaduras en el mercado y que las manzanas de tamaños menores pudieran ser comercializadas siempre que cumplieran los requisitos de la norma.
34. El Comité acordó mantener el valor mínimo de 6,2° Brix en la norma, lo que garantizaría que el producto alcanzara el valor de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.

Sección 3.2 – Clasificación

35. El Comité acordó eliminar la referencia a “blanda, reseca (arrugada) ni mojada” de las categorías de calidad ya que esos defectos se incluían en los requisitos mínimos. Además, se convino en que el calificador “perfectamente” (atribuido a sana) en la categoría “Extra” resultaría difícil de medir, por lo que se suprimió. El Comité también señaló que los defectos, en este caso, no se aplicarían en términos de porcentajes de superficie debido a las diferentes formas y calibres de los kiwis según las variedades.

Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

36. Las disposiciones relativas a la clasificación por calibres se enmendaron en consonancia con la redacción utilizada en el modelo general para las normas, así como para aclarar los rangos de calibre a fin de evitar superposiciones. Se realizaron las enmiendas correspondientes en la Sección 7.2.4. (Especificaciones comerciales).

Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias de calidad y calibre

37. El Comité observó que el texto relativo a las tolerancias de calibre, tal como estaba redactado, estaba en consonancia con el modelo general y la práctica común en las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas. Esas tolerancias preveían flexibilidad a fin de permitir los productos de calibre o rango de calibres distintos al calibre declarado en la etiqueta, no necesariamente del calibre inmediatamente inferior o superior. También se observó que mantener tolerancias solo por encima del rango de calibres podría producir trastornos en el comercio de kiwis, ya que durante el almacenamiento y el transporte la fruta podía perder humedad y, por lo tanto, podía reducirse su peso.
38. El Comité no logró llegar a un acuerdo acerca de las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna para la categoría I y la categoría “Extra” y sostuvo argumentos similares a los que se habían sostenido en relación con las berenjenas y el modelo general para las normas. El Comité acordó por consiguiente mantener estas disposiciones entre corchetes a fin de que se siguieran examinando y elaborando en el contexto de un GTe.
39. Con el fin de facilitar el consenso sobre esta cuestión, Jamaica señaló que las tolerancias para las categorías de calidad debían aclarar el punto de aplicación y propuso el texto de compromiso siguiente: “No obstante, las tolerancias relativas a la podredumbre no resultarán aceptables en las etapas de preparación y embalaje y en los puntos de control de exportación. Los requisitos mínimos en relación con las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna se aplicarán en los puntos posteriores a los puntos de control de exportación”. Algunas delegaciones acogieron con agrado la declaración y opinaron que merecía examinarse más a fondo.
40. No obstante, algunas delegaciones indicaron que esa declaración no resultaría aceptable dado que las normas del Codex no podían dictar a los países en qué punto de la cadena de distribución se podrían aplicar esas tolerancias.

Secciones 7.1.1 y 7.2.2 (Nombre del producto)

41. El Comité acordó que se podría indicar el color predominante de la pulpa cuando este no fuera verde. Esto ofrecería flexibilidad dado que las nuevas variedades que entraban en el mercado podían presentar tonalidades de color desde el color amarillento hasta el verdoso o verde.

Conclusión

42. El Comité reconoció que la norma se había debatido a fondo en su última reunión y en la presente reunión y que no quedaban cuestiones pendientes de resolución, con la excepción de las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna para la categoría “Extra” y para la categoría I.
43. El Comité acordó por consiguiente mantener la norma en el trámite 7, a la espera de que se resolviera la cuestión mencionada en un GTe, presidido por Nueva Zelanda y copresidido por México y la República Islámica del Irán, que trabajaría en español e inglés (Apéndice III).
44. El Comité acordó que no se solicitarían otros comentarios y que no se debatiría sobre la norma en su siguiente reunión, a excepción de los debates sobre las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna, que se devolvían al trámite 6 para que se formularan observaciones al respecto y se siguieran considerando en su siguiente reunión.
45. Al examinar las tolerancias relativas a la podredumbre en la categoría “Extra” y la categoría I, el GTe debería examinar posibles enfoques dentro de su mandato, incluida la comunicación presentada por Jamaica.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO (tema 6 del programa)⁹

46. En calidad de Presidente del GTe sobre la papa de consumo, la India presentó el tema y destacó los principales cambios introducidos y las cuestiones debatidas en el GTe, que se resumían en el documento de trabajo CX/FFV 17/20/7; asimismo, indicó que atendiendo a las observaciones formuladas en la reunión, la norma se había actualizado tal como se presentaba en el documento de sesión CRD13. Las delegaciones indicaron asimismo que, tal como se había señalado en el informe de la 19.ª reunión del CCFFV, el Comité debía seguir considerando solo las disposiciones sobre requisitos mínimos (admisibilidad de brotes, coloración verde) y tolerancias de calidad (esto es, tolerancia a la pudrición en la categoría “Extra” y a tierra en todas las categorías).
47. El Comité acordó considerar la norma sección por sección, ajustó varias secciones al modelo de norma y tomó nota de las opiniones que las delegaciones habían manifestado en las secciones que se indican a continuación:

Sección 2 – Definición del producto

48. Eliminar el término “híbridos” de la sección porque, según se explicó, el término “variedades” era suficientemente general y abarcaba también a los híbridos.

Sección 3.1 – Requisitos mínimos

Utilización del término “plaga” e inclusión de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) (bolos 6 y 7)

49. Se manifestó cierta inquietud en relación con las crecientes referencias a plagas específicas en cuanto defectos de calidad, así como con las repercusiones de la referencia a la CIPF en una nota de pie de página en la que se indicaba que el Codex necesitaba determinar con claridad la relación entre el Codex y la CIPF.
50. La Secretaría explicó que el mandato del Comité estaba relacionado con las normas de calidad para frutas y hortalizas frescas y que tenía en cuenta los requisitos de inocuidad haciendo referencias cruzadas con los textos elaborados por los comités del Codex pertinentes. Las plagas referidas estaban relacionadas con la calidad y no con cuestiones cuarentenarias y, por ende, no estaban reglamentadas.

Germinación de la patata (papa) de consumo (bolo 11)

51. El Comité examinó la propuesta de eliminar la restricción relativa a la patata (papa) de consumo germinada, ya que las patatas (papas) germinadas estaban relacionadas con las patatas (papas) de siembra y estas no estaban cubiertas por la norma. Se expresaron opiniones diferentes sobre si el texto debería decir “prácticamente libre de brotes” o “deberían permitirse brotes de una longitud máxima de 1 mm”.
52. Se explicó que la germinación era un requisito mínimo para la patata (papa) de consumo, ya que esta era susceptible de germinar si se almacenaba durante un período de más de tres meses. La propuesta de restricción de la germinación tenía la finalidad de atender estos fenómenos y, por lo tanto, era importante establecer un límite a partir del cual la calidad de la papa de consumo ya no sería aceptable.

⁹ CX/FFV 17/20/7; CL 2017/15-FFV; CX/FFV 17/20/7-Add.1 (Albania, Argentina, Brasil, Costa Rica, Ecuador, Estados Unidos de América, Ghana, Jamaica, Kenya, Perú, República Islámica del Irán); CRD5 (Filipinas, Tailandia, Unión Africana, UE); CRD13 (India); CRD14 (Senegal); CRD15 (México); CRD18 (Uganda).

Coloración verde de la patata (papa) (punto 1 del bolo 12)

53. En relación con el requisito relativo a la coloración verde, se señaló que la piel verde pálido podía eliminarse mediante el pelado. La coloración verde de las patatas de consumo debería considerarse un defecto, como sucedía en la Norma del Codex para las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente. Además, también se señaló que la producción de glucoalcaloides en los miembros de la familia botánica de las Solanáceas era un fenómeno natural y en el caso de la patata (papa) estaba circunscrita a la piel y se encontraba siempre muy por debajo del nivel perjudicial. Sin embargo, deberían establecerse límites para este parámetro en relación con las preocupaciones de inocuidad por la elevada concentración de solanina en este producto, como la disposición sobre el cianuro de hidrógeno en la yuca (mandioca) dulce o amarga.

Sarna común de la patata (papa) (punto 3 del bolo 12)

54. El Comité tomó nota de la preocupación por que este parámetro estuviera relacionado con las enfermedades cuarentenarias, pero no hubo consenso sobre la necesidad de eliminarlo de la norma.

Otras consideraciones

55. Habida cuenta de las observaciones sustantivas y las preocupaciones expresadas con respecto a las disposiciones relativas a defectos internos y externos que afectaban al aspecto, el mantenimiento de la calidad y la presentación en el envase (bolo 12 y puntos subsiguientes) y la presencia de sarna común en la superficie de la patata (papa) (bolo 13), el Comité acordó indicar estas disposiciones entre corchetes a la vez que reconocía que las disposiciones restantes eran las que generalmente se aplicaban a las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas según lo descrito en el modelo de norma.

Sección 5.1 – Tolerancias de calidad*Cuadro de tolerancias*

56. El Comité sugirió que se aclarase el cuadro sobre las tolerancias de calidad. Algunos parámetros como los defectos de la piel, que se enumeraban en el cuadro, formaban parte de los requisitos mínimos y deberían eliminarse dado que en la tolerancia total no se contemplaba una tolerancia restrictiva específica de estos defectos. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que la tierra suelta y las materias extrañas no estaban recogidas en los requisitos mínimos y deberían estar acordes con la CIPF, mientras que otras delegaciones indicaron que las tolerancias relativas a estos aspectos deberían aumentarse.
57. Se explicó que el cuadro de tolerancias incluía todos los parámetros especificados en los requisitos mínimos y que cuando se superaban los valores asignados a dichos requisitos mínimos se asignaba una puntuación a los defectos que los superaban. Si la suma de los defectos individuales excedía del límite de tolerancias total permitido, se rechazaría el lote.
58. El Comité acordó volver a elaborar el cuadro para garantizar la claridad, volver a comprobar los valores para que fueran coherentes con las disposiciones relativas a los requisitos mínimos, abordar las preocupaciones relativas a las plagas y proporcionar una explicación de cómo se utilizarían dichas disposiciones que, por consiguiente, deberían mantenerse entre corchetes.

Sección 6.1 – Homogeneidad

59. El Comité acordó que se incluyera el “tipo de cocción” como un requisito opcional, puesto que la papa de consumo se podía clasificar y comercializar en categorías diferentes en función del tipo de cocción.

Conclusión

60. El Comité:
- i) convino en que, a pesar de que era necesario seguir debatiendo algunas cuestiones, en especial los requisitos mínimos y el cuadro de tolerancias, se había avanzado mucho con respecto a la norma y, por consiguiente, el documento estaba listo para avanzar en el proceso de trámites;
 - ii) acordó remitir el anteproyecto de norma a la Comisión del Codex Alimentarius para que lo aprobara en el trámite 5 (Apéndice IV);
 - iii) acordó establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por el Camerún y el Perú, que trabajaría en español, francés e inglés, para considerar las cuestiones críticas determinadas por el Comité y las respuestas a la petición de observaciones en el trámite 5 de la norma, con vistas a proporcionar una versión revisada que se examinaría en su próxima reunión.

Consideraciones generales

61. El Comité señaló que el plazo para la finalización de la labor sobre las normas para el ajo, el kiwi y la papa de consumo era 2017 y, por lo tanto, acordó solicitar una prórroga de dicho plazo hasta la celebración de su 21.ª reunión.

Otras consideraciones

62. La UE y sus Estados miembros propusieron que se añadiera un párrafo final en las normas del Codex para la berenjena y el kiwi, así como para otras frutas y hortalizas frescas, que hiciera referencia a la norma de la CEPE y el folleto de la OCDE correspondientes. Se aclaró que tales referencias no pretendían ser una ratificación de la norma de la CEPE ni del folleto de la OCDE. Sin embargo, se consideraba que tales referencias eran conformes al mandato del Codex de fomentar la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias realizados por organizaciones internacionales. En aras de la transparencia, sería necesario informar a todos los usuarios de las normas del Codex de la existencia de otras normas internacionales aplicadas de forma generalizada y muy respetadas.
63. Varias delegaciones objetaron a la propuesta de la UE y sus Estados miembros y opinaron que no se trataba de una práctica habitual en las normas del Codex, en especial referirse a la labor de organizaciones regionales como la CEPE.
64. La Secretaría informó al Comité de que estaba examinando la relación entre el Codex y otras organizaciones de establecimiento de normas, en el marco del examen periódico de la gestión de la labor del Codex, y presentó los resultados del examen a la Comisión para su consideración. La consideración del asunto mencionado anteriormente podría hacerse en el marco de este examen con vistas a que la Comisión prestara asesoramiento al respecto.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS (tema 7 del programa)¹⁰

65. La India, en calidad de Presidenta del GTe sobre los dátiles frescos, presentó el proyecto de norma (CRD17) e informó al Comité de que, en respuesta a las observaciones presentadas y al resultado respecto de la propuesta de modelo para las normas alcanzado en la reunión en curso, se había preparado una versión revisada para su consideración por el Comité.
66. El Comité sostuvo un debate general y tomó nota de las siguientes opiniones manifestadas por las delegaciones:
- el ámbito de aplicación del anteproyecto de norma no quedaba claro teniendo en cuenta el hecho de que “dátiles frescos” era una fase del desarrollo fisiológico de las frutas;
 - el cuadro de las tolerancias en cuanto a la calidad debería examinarse con mayor detenimiento;
 - existía la posibilidad de que hubiera duplicaciones entre el anteproyecto de norma y la *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985), lo que podría dar lugar a una aplicación errónea de la norma.
67. Se aclaró que la norma se centraba en los dátiles frescos y no secos y que solo se aplicaría en el ámbito del consumidor cuando los dátiles se presentaran frescos; y que en función de sus variedades, los dátiles frescos tenían diferentes fases de crecimiento o madurez. Asimismo se informó de que en la 19.^a reunión del CCFFV y el 39.^o período de sesiones de la Comisión se habían proporcionado aclaraciones detalladas sobre los trabajos relativos a los dátiles frescos que habían sido aceptadas.

Conclusión

68. El Comité:
- i) señaló que seguía siendo necesario examinar el anteproyecto de norma con mayor detenimiento a fin de abordar las inquietudes planteadas y que esta no estaba lista para adelantarla en el proceso de trámites;
 - ii) acordó devolver el anteproyecto de norma al trámite 3 para seguir revisándolo y someterlo a la consideración del Comité en su próxima reunión;
 - iii) acordó establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por la Arabia Saudita y que trabajaría en inglés, para examinar las respuestas a la petición de observaciones en el trámite 3 sobre el anteproyecto de norma revisado; y revisar el anteproyecto de norma teniendo en cuenta las observaciones presentadas en el trámite 3 para seguir examinándolo en la próxima reunión del Comité.

¹⁰ CX/FFV 17/20/8; CL 2017/16-FFV; CX/FFV 17/20/8-Add.1 (Albania, Bangladesh, Ecuador, Jamaica, Kenya, República Islámica del Irán, Trinidad y Tabago); CRD6 (Tailandia, UA, UE); CRD14 (Senegal); CRD15 (México); CRD17 (India); CRD21 (Marruecos).

PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (tema 8 del programa)¹¹

69. Los Estados Unidos de América, que presidían el Grupo de trabajo durante la reunión sobre propuestas de nuevos trabajos, informaron al Comité de que, teniendo en cuenta los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”, el Grupo de trabajo había examinado los cinco proyectos de nuevos trabajos (esto es, ñame, hojas de limonaria frescas, chalotes, cebollas y zarzamoras) y recomendaba que el Comité considerase las siguientes propuestas: i) una norma para el ñame; ii) una norma conjunta para las cebollas y los chalotes; iii) una norma horizontal para las bayas; iv) una norma para las hojas de limonaria frescas. La delegación señaló que la decisión sobre nuevos trabajos dependía del resultado de las deliberaciones sobre los proyectos y anteproyectos de normas sometidos a la consideración del Comité en relación con los diversos temas del programa.
70. La UE y sus Estados miembros señalaron que existían normas de la CEPE para las bayas, cebollas y chalotes que se utilizaban ampliamente en el comercio internacional y plantearon la cuestión de si la elaboración de tales normas por parte del CCFFV era el mejor modo de utilizar los recursos del Comité.

Conclusión

71. El Comité acordó remitir las siguientes propuestas de nuevos trabajos con vistas a su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius y en establecer sendos GTe para preparar, con sujeción a la aprobación de la Comisión, las siguientes normas para su distribución a fin de recabar observaciones, en el trámite 3, y para su examen en su siguiente reunión:
- i) una norma para el ñame y un GTe presidido por Costa Rica y copresidido por Ghana, que trabajaría en español e inglés;
 - ii) una norma para las cebollas y los chalotes y un GTe presidido por la República Islámica del Irán y copresidido por la India e Indonesia, que trabajaría solo en inglés;
 - iii) una norma para las bayas y un GTe presidido por México y copresidido por la Argentina, que trabajaría en español e inglés;
72. Además, el Comité acordó que los documentos de proyecto relativos a la norma conjunta para las cebollas y los chalotes y a la norma para las bayas fueran remitidos al Comité Ejecutivo (por los presidentes de los respectivos GTe, por conducto de la Secretaría del Codex, como mínimo con tres meses de antelación a la 75.ª reunión del Comité Ejecutivo).
73. El Comité también acordó mantener la propuesta relativa a las hojas de limonaria frescas con vistas a que se siguiera elaborando, teniendo en cuenta el resultado de las deliberaciones de su siguiente reunión.
74. La Secretaría destacó la necesidad de participar activamente en la labor de los GTe a fin de centrar los debates del pleno en las cuestiones pendientes señaladas en los GTe, para que el Comité pudiera gestionar de forma eficaz su labor dentro de los plazos establecidos. Ello también permitiría al Comité aceptar las propuestas de nuevos trabajos presentadas por los miembros.

PROPUESTA DE MODELO PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS: ASUNTOS PENDIENTES (tema 9 del programa)¹²

75. Los Estados Unidos de América, como Presidente del GTe sobre el modelo, presentó el tema e hizo referencia a las secciones sin resolver del modelo para las normas indicadas en el mandato del GTe, según lo establecido en la 19.ª reunión del CCFFV. La delegación señaló que solo seguían sin resolver la cuestión de la permisión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría “Extra” y el porcentaje de tolerancia del 1%, y que esto requeriría, por tanto, un nuevo examen por parte del Comité.
76. El Comité acordó centrarse en primer lugar en las secciones sin resolver que se indican a continuación:

¹¹ CL 2015/29-FFV: Part B; CX/FFV 17/20/9; CRD7 (Costa Rica, UA); CRD14 (Senegal); CRD14 (México).

¹² CX/FFV 17/20/10; CL 2017/17-FFV; CX/FFV 17/20/10-Add.1 (Albania, Argentina, Chile, Ecuador, Estados Unidos de América, Ghana, Jamaica, República Islámica del Irán, Suiza, Tailandia, Trinidad y Tabago); CRD8 (Chile, Unión Africana, UE); CRD11 (Tailandia); CRD15 (México); CRD20 (Informe del Grupo de trabajo durante la reunión); CRD21 (Marruecos).

Sección 3.1 – Requisitos mínimos: Aplicación de normas fitosanitarias a las disposiciones sobre la presencia de plagas y daños causados por estas

77. El Comité acordó incluir una nota a pie de página sobre la aplicación de normas fitosanitarias en consonancia con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) en las disposiciones sobre la presencia de plagas y daños causados por estas en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres: Punto E) - Definición de producto en miniatura

78. El Comité acordó la definición de producto en miniatura de manera que se permitiera la inclusión en la norma de los productos con un tamaño menor al mínimo requerido, siempre que dichos productos cumplieran todos los demás requisitos de la norma.

Sección 7.2 – Envases no destinados a la venta al por menor: Aplicabilidad de la disposición para proporcionar de manera alternativa o adicional información por separado aparte de la indicada en el envase (es decir, en los documentos que acompañan al envío)

79. El Comité se mostró de acuerdo con la disposición revisada que no requería información por separado adicional a la indicada en el envase, es decir, en los documentos que acompañan al envío.
80. El Comité señaló que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos proporcionaría más orientación sobre este asunto tras la finalización del debate relativo al etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias: Inclusión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría “Extra”

Porcentaje de tolerancia del 1% en la categoría “Extra”

81. El Comité no alcanzó un acuerdo sobre la inclusión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría “Extra” ni sobre los porcentajes de tolerancia, por lo que decidió establecer un grupo de trabajo entre reuniones, presidido por los Estados Unidos de América, encargado de examinar este asunto y otras cuestiones adicionales relacionadas con el ámbito de aplicación y la Opción 2 (Clasificación/Tolerancias), entre otras enmiendas que mejorarían la calidad del texto.
82. El Comité consideró las conclusiones del grupo de trabajo entre reuniones (CRD20) como sigue:
83. El Comité no alcanzó un acuerdo sobre la inclusión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría “Extra” ni sobre los porcentajes de tolerancia.
84. El Comité señaló que de conformidad con la sección sobre la introducción al modelo, los textos entre llaves hacían referencia a texto opcional, que su aplicación dependía de la naturaleza del producto y que, por tanto, las disposiciones que aparecían entre esas llaves podían eliminarse cuando no se considerasen aplicables o necesarias.
85. No obstante, el Comité acordó poner la disposición sobre las tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna de la Sección 5.1.1 (Categoría “Extra”) entre corchetes junto con el rango de tolerancias propuestas. En consecuencia, la disposición conexas sobre la exclusión de la categoría “Extra” de la permisión de un ligero deterioro debido al grado de desarrollo y al carácter más o menos perecedero incluido en la Sección 1 (Ámbito de aplicación) también se puso entre corchetes.
86. Se señaló que el resultado de los debates sobre la permisión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría “Extra” en el GTe sobre el kiwi podría ayudar a resolver este asunto en el modelo de normas. El Comité, por tanto, acordó que esta cuestión podría examinarse en mayor profundidad en su próxima reunión con vistas a eliminar los corchetes de estas disposiciones.
87. El Comité convino además en los siguientes cambios:

Introducción

88. El Comité acordó que, además de reflejar las características individuales de cada fruta y hortaliza fresca en cuestión, el modelo debería reflejar también las prácticas comerciales actuales respecto de dichos productos.

Sección 1 – Ámbito de aplicación

89. El Comité señaló que las normas del Codex se aplicaban en todos los niveles de la cadena de distribución y, por tanto, acordó armonizar el ámbito de aplicación con la naturaleza de las normas del Codex y aclaró

que el lenguaje común se aplicaba en todas las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas. El Comité acordó eliminar la referencia al punto de aplicación en la fase de control de las exportaciones.

Sección 2 – Definición del producto

90. El Comité acordó aclarar que variedades se aplicaba a las que eran adecuadas para el comercio.

Opción 2 (Clasificación/Tolerancias)

91. El Comité acordó combinar y transferir esta opción al apéndice y colocar el cuadro entre corchetes para considerar nuevamente las tolerancias indicadas en el mismo. Asimismo, se señaló que las tolerancias dependían de cada fruta y hortaliza fresca, así como de las prácticas comerciales.

Consideraciones generales

92. El Comité señaló que el modelo era un documento de orientación destinado a facilitar la elaboración y el examen de las normas para las frutas y hortalizas frescas. El modelo ofrecía una presentación armonizada y disposiciones comunes aplicables a todas las frutas y hortalizas frescas, de manera que el CCFFV pudiera centrar el debate en aquellas disposiciones específicas del producto en cuestión. Así pues, el modelo no pertenecía a ninguna categoría del Codex (es decir, no era un texto del Codex) y, por tanto, no necesitaba la aprobación ni la adopción por parte de la Comisión del Codex Alimentarius, sino únicamente el acuerdo del CCFFV. Asimismo, el CCFFV podía examinar las enmiendas en cualquier momento según fuera necesario y, por tanto, no era necesario pasar por el proceso de trámites del Codex, sino que se requería únicamente el acuerdo del CCFFV.

Conclusión

93. El Comité acordó adjuntar el modelo como apéndice del informe (Apéndice VI).

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

94. El Comité tomó nota de la sugerencia relativa a la necesidad de confeccionar un glosario de términos y señaló que se debería seguir elaborando el presente documento de debate, a fin de ayudar en la interpretación y aplicación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Conclusión

95. El Comité acordó que los Estados Unidos de América siguieran elaborando el documento de debate sobre el glosario de los términos relacionados con el modelo propuesto para las normas, además de otros términos utilizados en las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas, con vistas a considerarlo en su próxima reunión.

OTROS ASUNTOS (tema 11 del programa)¹⁴

Revisión del intervalo entre reuniones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

96. El CCFFV respaldó la propuesta de la India (CRD10) de que el Comité celebrara una reunión cada 12 meses durante las próximas tres reuniones consecutivas y señaló que la frecuencia actual de 18 meses era demasiado elevada para que se pudieran terminar los trabajos a tiempo. México, en calidad de país hospedante de la reunión del Comité, acogió con agrado la propuesta y observó que este planteamiento ayudaría a mejorar la programación presupuestaria. Asimismo, se sugirió que se evaluara la posibilidad de que el grupo de trabajo se reuniera de forma presencial antes de la reunión del CCFFV para que el Comité pudiera gestionar mejor su labor.
97. El Comité acordó que México se pusiera en contacto de forma oficial con la Secretaría del Codex sobre las cuestiones relativas al calendario de reuniones.

Tratamientos postcosecha para las frutas y hortalizas frescas que han de remitirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos

98. Los Estados Unidos de América señalaron a la atención del Comité la formulación propuesta: los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) y sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio (SIN 470 i)) que se empleaban en la actualidad en algunos países en el tratamiento de la superficie de frutas y hortalizas para prolongar la vida útil y mantener la cantidad de nutrientes y las cualidades organolépticas de las mismas.

¹³ CX/FFV 17/20/11; CRD9 (Tailandia, Unión Africana); CRD15 (México).

¹⁴ CRD10 (India); CRD16 (Estados Unidos de América).

99. El Comité respaldó el avance de los trabajos realizados sobre esta(s) sustancia(s) y convino en recomendar al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos la inclusión de (SIN 471) y (SIN 470 i)) en las categorías “Frutas frescas tratadas en la superficie” (04.1.1.2) y “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie” (04.2.1.2) de la Norma general para los aditivos alimentarios.

Uso de instrumentos de comunicación eficaces y calidad de la traducción simultánea

100. En calidad de coordinador del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC), Chile expresó la opinión de los miembros del CCLAC¹⁵ de que el CCFFV debería estudiar la posibilidad de utilizar plataformas en línea para que los miembros de los GTe pudieran debatir de forma más interactiva y con vistas a acelerar el proceso de elaboración de normas y fomentar la transparencia y la inclusividad en la labor de dichos grupos. Asimismo, Chile manifestó su preocupación sobre la calidad de los documentos traducidos y la interpretación simultánea.

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

101. Se informó al Comité de que la fecha y el lugar exactos de la 21.^a reunión del Comité serían determinados por el Gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

¹⁵ Argentina, Belice, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Jamaica, México, Perú, Uruguay.

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Mr Alberto Ulises Esteban Marina

Director General
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco 6 Col. Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez
Mexico
Tel: +52 55 52296100 Ext. 43201
Email: alberto.esteban@economia.gob.mx

CO-CHAIRPERSON – VICE PRÉSIDENT – VICE PRESIDENTE

Prof William Kyamuhangire

Professor
School of Food Technology, Nutrition and Bioengineering
Makerere University
P.O Box 7062
Kampala, Uganda
Tel: +256-772-519422
Email: wkamuhangire@yahoo.com

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Rebecca Kizito

Principal Standards Officer
Publishing and Library
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 529502
Email: rkizito@unbs.go.ug

ARGENTINA - ARGENTINE

Mrs Silvia Santos
Coordinadora de Frutas, Hortalizas y Aromáticas
Dirección de Calidad Agroalimentaria
SENASA
Azopardo 1020
Buenos Aires, Argentina
Tel: +11 545 222 5922
Email: ssantos@senasa.gob.ar

BELIZE - BELICE

Mr Kenrick Witty
Plant Health Officer
Plant Health Department
Belize Agricultural Health Authority
Central Farm, Cayo District Belize
Belize
Tel: +1 (501) 824-4899; 824-4873
Email: kenrick.witty@baha.org.bz

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Oliveira
Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 340B
Brasília/DF, Brazil
Tel: 556132183250
Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Mamia Ndongo Louis Walter
Chef Sécurité
Cellule des Stratégies de Normalisation
Ministère des Mines de l'Industrie et du
Développement Technologique
Cameroon
Tel: 00237(699687827/676285732)
Email: ikelow2003@yahoo.fr

Mr Edouard Temfack
 Chef de service
 Direction de la Réglementation et du Contrôle
 Qualité
 Ministère de L'Agriculture et du Développement
 Technologique
 Yaoundé, Cameroon
 Tel: 00237 696820963
 Email: temfama@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mr Kevin Smith
 National Manager
 Food Standards of Identity, Composition and
 Grades
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Ottawa, Canada
 Tel: 613-773-6225
 Email: Kevin.Smith@Inspection.gc.ca

Mr Luc Mougeot
 Vice-President
 Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation
 960 Carling Avenue Building 75 Central
 Experimental Farm
 Ottawa–Ontario, Canada
 Tel: 613-234-0982
 Email: LMougeot@fvdrc.com

CHILE - CHILI

Ms Claudia Espinoza
 Asesora Técnica
 Servicio Agrícola y Ganadero, SAG
 Ministerio de Agricultura
 Paseo Bulnes 140, piso 5
 Santiago, Chile
 Tel: +56 223451214
 Email: claudia.espinoza@sag.gob.cl

Ms Cassandra Pacheco Vásquez
 Punto de Contacto del Codex
 Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad
 Alimentaria (ACHIPIA)
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago, Chile
 Tel: +56 2 27979900
 Email: cassandra.pacheco@achipia.gob.cl

COLOMBIA - COLOMBIE

Mr Alejandro Chavarro Clavijo
 Profesional Universitario
 Dirección de Alimentos y Bebidas
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
 Alimentos–Invima
 Carrera 10 No. 64–28
 Bogota, Colombia
 Tel: 57-3142798526
 Email: achavarroc@invima.gov.co

COSTA RICA

Mrs Amanda Lasso Cruz
 Asesor Codex
 Codex Costa Rica
 Ministerio de Economía Industria y Comercio
 400 m al Oeste de la Contraloría General de la
 Contraloría de la República. Sabana Sur
 San Jose, Costa Rica
 Tel: 506-25491434
 Email: alasso@meic.go.cr

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mrs Ana Gabriela Escobar Yáñez
 Responsable de la Unidad de Vigilancia y Control
 de Contaminantes en la Producción Primaria 3 -
 Dirección de Inocuidad de Alimentos
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la
 Calidad del Agro - AGROCALIDAD
 Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG
 Pasaje E8B N53-33, 6 de Diciembre y Capitán
 Ramón Borja
 Quito, Ecuador
 Email: ana.escobar@agrocalidad.gob.ec

ESTONIA - ESTONIE

Mr Erkki Miller
 Head of Plant Products Bureau
 Agricultural Market Organisation Department
 Ministry of Rural Affairs
 Lai tn 39 // Lai tn 41
 Tallinn, Estonia
 Tel: +372 6256503
 Email: erkki.miller@agri.ee

Mr Toomas Lepplaan
 Chief Specialist
 Agricultural Market Organisation Department
 Ministry of Rural Affairs
 Lai tn 39 // Lai tn 41
 Tallinn, Estonia
 Tel: +372 6256145
 Email: toomas.lepplaan@agri.ee

Ms Outi Tyni
 Policy Officer
 General Secretariat of the Council of the European Union
 Rue de la Loi, 175
 Bruxelles, Belgium
 Tel: +32 (0)2 281 2770
 Email: outi.tyni@consilium.europa.eu

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Marco Castellina
 Administrator
 DG Sante D 2
 European Commission
 Rue Froissart 101
 Brussels, Belgium
 Tel: +32 229-87443
 Email: marco.castellina@ec.europa.eu

Mr Denis De Froidmont
 Administrator
 Directorate General for Agriculture and Rural Development
 European Commission
 Rue de la Loi 130 07/041
 Brussels, Belgium
 Tel: +32 229-56438
 Email: Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

GABON - GABÓN

Mrs Blanche Emilienne Mezoue épouse Obame Enengbe
 PCC Codex Gabon
 Ministère de l'Agriculture
 Libreville, Gabon
 Tel: +24106067215
 Email: mezouebianche@yahoo.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Dr Ulrike Bickelmann
 Head of Division
 Marketing Standards and Conformity Checks
 Federal Office for Agriculture and Food
 Deichmanns Aue 29
 Bonn, Germany
 Tel: +49 228 6845 3357
 Email: ulrike.bickelmann@ble.de

GHANA

Dr Joris Gerald Niilante Amissah
 Lecturer
 Family and Consumer Sciences
 University of Ghana, Legon
 Department of Family and Consumer Sciences
 College of Basic and Applied Sciences P. O. Box LG 91 University of Ghana, Legon
 Accra, Ghana
 Tel: +233262756278
 Email: jgnamissah@ug.edu.gh

Mr Eric Amoako-twum
 Deputy CEO
 Ghana Export Promotion Authority
 P. O. Box M146
 Accra, Ghana
 Tel: 0202097989
 Email: kojoamoako1@gmail.com

Mr Roderick Kwabena Daddey-adjei
 Head, Agro-products and Biosafety Department
 Food and Drugs Authority
 P.O Box CT 2783 Cantonments
 Accra, Ghana
 Tel: +233 208 125860
 Email: rodivik@yahoo.com

Mrs Wilhelmina Nyanta Quarcoopome
 Principal Regulatory Officer
 Food and Drugs Authority
 P. O. Box CT 2783 Cantonments
 Accra, Ghana
 Tel: +233244674246
 Email: tata4gh@yahoo.com

INDIA - INDE

Dr Suresh Kumar Malhotra
 Agriculture Commissioner
 Department of Agriculture & Cooperation
 Ministry of Agriculture
 Krishi Bhawan, New Delhi - 110001
 New Delhi, India
 Tel: 011-23383549
 Email: agricommissioner@gmail.com

Ms Pushpinder Jeet Kaur
 Technical Officer
 Codex Contact Point
 Food Safety and Standards Authority of India
 FDA Bhawan, Kotla Road
 New Delhi, India
 Tel: 9910572809
 Email: pushpinder5711@gmail.com

Ms Ruby Mishra
 Technical Officer
 Food Safety and Standards Authority of India
 FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
 New Delhi, India
 Tel: 09711680681
 Email: ruby.mishra18@gmail.com

Mr Devendra Prasad
 Deputy General Manager
 APEDA
 Ministry of Commerce & Industry
 3rd Floor, NCUI Auditorium Building 3, Siri
 Institutional Area, August Kranti Marg, Opp. Asian
 Games Village
 New Delhi, India
 Tel: 91-11-26534175
 Email: dprasad@apeda.gov.in

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN
 (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN
 (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Nadia Ahmadi
 Secretary of the FFV Committee
 Faculty of Food and Agriculture
 Standards Research Institute
 P.O Box 31745-139
 Karaj, Iran (Islamic Republic of)
 Tel: 00989121938143
 Email: nady.ahmadi@yahoo.com

Mrs Homa Behmadi
 Member of Scientific Board
 Agricultural Research, Education and Extension
 Organisation (AREEO)
 Ministry of Agriculture
 Iran (Islamic Republic of)
 Tel: +98 912 388 8033
 Email: hbehmadi@ut.ac.ir

Mr Maziar Faghih Nasiri
 Head
 Postharvest Physiology and Technology
 Department
 Citrus and Subtropical Research Centre
 Iran (Islamic Republic of)
 Tel: +98 911 194 6710
 Email: mznasiri@gmail.com

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mrs Silvia Nicoli
 Department of the European Union and
 International Policies and of the Rural Development
 Ministry of Agricultural Food and Forestry
 Via XX Settembre, 20
 Rome, Italy
 Tel: 0646654130
 Email: s.nicoli@politicheagricole.it

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr Damian Rowe
 Quarantine Inspector
 Plant Quarantine/Produce Inspection Branch
 Ministry of Industry, Commerce, Agriculture &
 Fisheries
 Jamaica
 Tel: 1-876-842-9111
 Email: dcrowe@micaf.gov.jm

KENYA

Mr Joseph Kigamwa
 Chief Inspector/Projects Coordinator
 Kenya Plant Health Inspectorate Service (KEPHIS)
 Tel: +254 727963907
 Email: jkigamwa@kephis.org

Dr Kimutai Maritim
 Senior Assistant Director
 Chair-FAO/WHO CCAFRICA
 Directorate of Veterinary Services
 Private Bag Kabete
 Nairobi, Kenya
 Tel: +254 722601653
 Email: kimutaimaritim@yahoo.co.uk

Ms Anne Njoroge
 Assistant Director
 State Department of Agriculture
 Nairobi, Kenya
 Tel: +254 722825365
 Email: wajarogen@yahoo.com

MADAGASCAR

Mr Andrianarison Didier Henintsoa
 membre du Comité National du Codex
 service de la Qualité et du Conditionnement
 Ministère du Commerce et de la Consommation
 6 Rue Ravelomoria Ambohidahy
 Antananarivo, Madagascar
 Tel: +261 34 05 543 27
 Email: scq.mcc@gmail.com

Mrs Dominique Lantomalala Raharinosy
 National Codex Contact Point
 Ministry of Trade and Consumers Protection
 6 Rue Wast Ravelomoria, Ambohidahy
 Antananarivo, Madagascar
 Tel: + 261 33 11 855 28
 Email: lantomalala@gmail.com

MALAWI

Mrs Elizabeth Kunje
Deputy Director of standards Development- Food & Agriculture
Standards Development
Malawi Bureau of Standards
Moirs Road
P.O Box 946 Kristwik
Blantyre, Malawi
Tel: + 265 8 88 894 418
Email: mbs@mbsmw.org

MALI - MALÍ

Dr Mahamadou Sako
Directeur Général Adjoint
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve
BPE: 2362
Bamako, Mali
Tel: +223 20230188/+223 66799979
Email: scodexmali@yahoo.fr

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Daniel González Sesmas
Director de Normalización de Sector Primario e Industria Agroalimentaria
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco 6 Col. Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez, Mexico
Tel: 5552296100 Code: 43220
Email: daniel.gonzalezs@economia.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Mounir Assime
Head of technical control
Technical Control
The Food Exports Control and Coordination Organization (EACCE)
Route El Jadida-Lissasfa, rond point Azbane proximité Hotel Zenith, Casablanca-Maroc
Casablanca, Morocco
Email: assime@eacce.org.ma

Eng Moujamir Driss
Ingénieur d'Etat Cadre au Service de Contrôle des Produits Végétaux et d'Origine Végétale
Direction du Contrôle des Produits Alimentaires
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA)
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal
Rabat, Morocco
Tel: 0537676500
Email: driss.moujamir@onssa.gov.ma

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Ilse Van Dijn
Policy Officer
European Agricultural and Fisheries Policy and Food Security Department
Ministry of Economic Affairs
Bezuidenhoutseweg 73
The Hague, Netherlands
Tel: +31 (0)6 5479 6597
Email: e.a.vandijn@minez.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Dr Henry Pak
Senior Adviser
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington, New Zealand
Email: henry.pak@mpi.govt.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Ngozi Benedette Ekwueme
Chief Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
No 52 Lome Crescent' Zone 7 Wuse
Abuja, Nigeria
Tel: +2348033026536
Email: dictagy@yahoo.com

Mr Dafang Idi Sule
Deputy Director
Federal Produce Inspection Service
Abuja, Nigeria
Tel: +234 8174516290
Email: isdafang@yahoo.com

Dr Rasaan Oyinloye Oyeleke
Assistant Director
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
FCDA New Secretariat, Area 11, Garki
Abuja, Nigeria
Tel: +2349099992450
Email: royeleke@yahoo.com

PARAGUAY

Mr Jose Gimenez
SENAVE
Asuncion, Paraguay
Email: jose.gimenez@senave.gov.py

PERU - PÉROU - PERÚ

Ms Susan Karin Dioses Cordova
 Miembro Titular de la Comisión Técnica del Codex
 sobre Frutas y hortalizas frescas
 Especialista en Inocuidad Agroalimentaria
 Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA
 Av. La Molina 1915
 Lima, Peru
 Tel: 511-3133300 Ext.:1422
 Email: sdioses@senasa.gob.pe

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Edna M. Guiang
 Chairperson Subcommittee on Fresh Fruits and
 Vegetables
 Bureau of Plant Industry
 Department of Agriculture
 692 San Andres Street Malate,
 Manila, Philippines
 Tel: (632) 5240779
 Email: edna.guiang@yahoo.com

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE
CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Mrs Eunock Kim
 Assistant Director
 Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
 141, Yongjeon-ro, Gimcheon-si, Gyeongsangbuk-do
 Gimcheon-si
 Republic of Korea
 Tel: +82 10 4853 5917
 Email: ock700@korea.kr

Dr Byung-seon Lim
 Senior Scientific Researcher
 National Institute of Horticultural and Herval Science
 Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
 100, Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-
 gun, Jeollabuk-do
 Wanju-gun
 Republic of Korea
 Tel: 82-63-238-6520
 Email: limbsw@korea.kr

RWANDA

Mr Shukuru Bizimungu
 Lecturer
 Mount Kenya University
 P.O. Box 5826, Kampala
 Kigali, Rwanda
 Tel: +250788302255
 Email: shukurb@yahoo.com

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA
SAUDITA**

Eng Khalid Alatafi
 Ministry of Environment, Water and Agriculture
 Email: kaorganic@mewa.gov.sa

Mr Mohammed Alkhamis
 Senior Food Specialist
 Executive Dept. of Technical Regulations and
 Standards
 Saudi Food and Drug Authority
 (3292) North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
 Riyadh, Saudi Arabia
 Tel: 00966112038222
 Email: codex.cp@sfd.gov.sa

Dr Suliman Alkhateeb
 Ministry of Environment, Water and Agriculture
 Email: skhateeb@MEWA.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Mrs Mame Diarra Faye Leye
 Point de Contact du Codex Alimentarius
 Centre Anti Poison
 Ministère de la Santé et de l'Action sociale
 Hôpital de Fann - Avenue Cheikh Anta Diop
 Dakar, Senegal
 Tel: +221 77 520 09 15
 Email: mamediarrafaye@yahoo.fr

Dr Marieme Mbaye Sene
 Chef d Unite Pharmacovigilance
 Centre Anti Poison
 Ministere Sante et Action Sociale
 Fann
 Dakar, Senegal
 Tel: 00221776321473
 Email: msmbaye@gmail.com

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD -
SUDÁFRICA**

Mrs Caroline Makobe
 Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Private Bag X343 Pretoria 0001
 Pretoria, South Africa
 Tel: +27123196291
 Email: CarolineL@daff.gov.za

SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD - SUDÁN DEL SUR

Dr David Solomon Adwok
 Codex Focal Point
 Veterinary Public Health and Food Safety
 Ministry of Livestock and Fisheries
 Gudele 2–Mundari Road
 P.O BOX 126
 Juba, South Sudan
 Tel: +211 956 439 392
 Email: davidojwok@yahoo.com

SRI LANKA

Dr Lakshman Gamlath
 DDG (Env. Health, Occupational health and food safety)
 Food control
 Ministry of Health
 No.464, TB Jaya Mawatha, Colombo 10
 Colombo, Sri Lanka
 Tel: 009412692004
 Email: ltgamlath@gmail.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Prof Kahil Sebahi
 Head of the Fresh Fruits and Vegetables Technical Committee
 Horticulture Department
 Alzaiem Alazhari University
 Khartoum, Sudan
 Tel: +249912423512
 Email: kahilsobahi@yahoo.com

Mr Rudwan Ahmed Morgan
 Agriculture Sector Manager
 National Programme for Livestock and Horticulture Development
 Algamaa Street
 P.O Box 285 KHT
 Khartoum, Sudan
 Tel: +249912536891
 Email: rudwansennar@gmail.com

Mr Elamin Hassan Elamin Mohamed
 Director General
 Directorate of Agricultural Production and Pilot Projects
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Aljamaa Street
 P.O Box 285 KHT
 Khartoum, Sudan
 Tel: +249912961415
 Email: elamienhassan@hotmail.com

Mr Khalid Ahmed Hussein Ibrahim
 Quality Control Officer
 Quality Control and Chemistry Department
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Algamaa Street
 P.O Box 285
 Khartoum, Sudan
 Tel: 00249912280378
 Email: khalid19712008@hotmail.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Jiraporn Banchuen
 Standards Officer, Professional Level
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Paholyothin Road, Chatuchak
 Bangkok, Thailand
 Tel: +662 561 2277 ext. 1417
 Email: jiraporn@acfs.go.th

Ms Sasiwimon Tabyam
 Senior Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Paholyothin Road, Chatuchak
 Bangkok, Thailand
 Tel: 662 561 2277 #1412
 Email: sasiwimon@acfs.go.th

UGANDA - OUGANDA

Dr Jane Ruth Aceng
 Minister of Health
 Ministry of Health
 Plot 6 Lourdel Road, Wandegeya
 P.O Box 7272
 Kampala, Uganda
 Tel: +256 772 664690
 Email: janeaceng@gmail.com

Dr Friday Edison Agaba
 Independent Consultant
 Kampala, Uganda
 Tel: +256 772 691236
 Email: agabafriday@hotmail.com

Mr Denis Ainebyona
 Senior Industrial Officer
 Trade and Industry
 Ministry of Trade, Industry and Cooperatives
 Plot 6/8, Parliamentary Avenue
 P.O. Box 7103
 Kampala, Uganda
 Tel: +256 392 960105
 Email: dainebyona@yahoo.com

Ms Pamela Akwap
Senior Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12 Bypass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 317879
Email: pamela.akwap@unbs.go.ug

Ms Winnie Atugonza
Senior Certification Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12 ByPass Link, Bweyogerere Industrial &
Business Park
P.O. Box 6328
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 633721
Email: winnie.atugonza@unbs.go.ug

Mr David Baziwane
Senior Projects Officer - Agro Industry Unit
Uganda Development Corporation
Plot 23, Lumumba Avenue, Floor 5, Soliz House,
P.O. Box 7042
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 500605
Email: baziwane@yahoo.co.uk

Mr Godfrey Bogere
Specialist
Sulma Foods Ltd
Lwogi Bulema 10km Kasana Kikyusa Rd, Luwero
district
P.O Box 6046
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 026244
Email: bogeregodfrey89@yahoo.com

Mr David Eboku
Manager, Standards Department
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, By-Pass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 705 516106
Email: david.eboku@gmail.com

Mrs Patricia Bageine Ejalu
Deputy Executive Director - Standards
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12 ByPass Link, Bweyogerere Industrial &
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 417 333250
Email: pbageine@unbs.go.ug

Prof Archileo Kaaya
Head
Department of Food Technology
Makerere University
P.O. Box 7062
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 440046
Email: kaaya.archileo48@gmail.com

Mr Sam Karuhanga
Export Marketing Executive
Uganda Exports Promotion Board
2nd Floor, UEDCL Tower Plot 37, Nakasero Road
P.O Box 5045
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 933010
Email: karuhangas2000@yahoo.com

Mr Godfrey Kiberu
Farmer
Kisoga, Mukono District
Kampala, Uganda
Tel: +256 777 135875
Email: kibfrey@gmail.com

Mr Henry Richard Kimera
Chief Executive Officer
Consumer Education Trust
P.O Box 1433
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 502441
Email: kimehenrich@gmail.com

Mr Gaston Ssebalamu Kironde
Senior Surveillance Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, By-Pass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O. Box 6328
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 323390
Email: gaston.kironde@unbs.go.ug

Ms Irene Kugonza
Standards Officer
National Organic Movement of Uganda
Plot 957, Galukande close, Off Tank Hill Road
P.O. Box 70071
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 512165
Email: irenekugonza@gmail.com

Dr Moses Matovu
Research Scientist
Food Bioscience & Agribusiness Centre
National Agriculture Research Organisation
P.O. Box 7065
Tel: +256772461322
Email: mousa2k@yahoo.com

Mr Benon Matwire
Trustee
Uganda Consumers Protection Association
Plot 28 Chorley Crescent Green Leaves Building,
Luzira
P.O Box 831
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 419815
Email: gmatwire@gmail.com

Ms Rehema Meeme
Graduate Intern
Standards
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2 -12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
Kampala, Uganda
Tel: +256 783 253612
Email: rehema.meeme@unbs.go.ug

Mr Deusdedit Mubangizi
Manager
Testing Department
Uganda National Bureau of Standards
Plot M317, Nakawa Industrial Area
Kampala Nakawa Industrial Area
P.O. Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 494025
Email: deus.mubangizi@unbs.go.ug

Mr Arthur Mukanga
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 778 039120
Email: arthur.mukanga@unbs.go.ug

Mr Aziz Mukota
Principal Analyst
Testing Department
Uganda National Bureau of Standards
Plot M317, Nakawa Industrial Area
Kampala, Uganda
Tel: +256 703 289266
Email: aziz.mukota@unbs.go.ug

Mr Phillip Musoke
Project Officer
Soroti Fruit Processing Plant
Floor 5, Soliz House, Plot 23, Lumumba Avenue,
P.O Box 7042
Kampala, Uganda
Tel: +256 704 938378
Email: musokephillip@gmail.com

Mr Maurice Musuga
Information Officer
Publishing and Library
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, Bypass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329 Kampala
Tel: +256701194628
Email: maurice.musuga@unbs.go.ug

Ms Ruth Nakazibwe
Research Technician
Food Product Development
Uganda Industrial Research Institute
Plot 42A Mukabya Road, Nakawa Industrial Area
P.O BOX 7086
Kampala, Uganda
Tel: +256 757 895962
Email: ruthnakazibwe@gmail.com

Ms Jane Nalunga
Executive Director
SEATINI
Plot 806, Block 213, Bukoto-Kisaasi
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 581849
Email: jnalunga09@gmail.com

Ms Mariam Nalwoga
Principal Certification Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, By-Pass Link, Bweyogerere Industrial &
Business Park
P.O. Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 704 123069
Email: mariam.nalwoga@unbs.go.ug

Prof George Nasinyama
Deputy Vice Chancellor
Kampala International University
Ggaba road, Kansanga
P.O Box 20000
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 492865
Email: gwnasinyama@gmail.com

Ms Leontina Nayiga
Food Scientist
Uganda Industrial Research Institute
Plot 42A Mukabya Road, Nakawa Industrial Area
Kampala, Uganda
Tel: +256759766161
Email: nayiga2k4@yahoo.co.uk

Ms Carol Night
Quality Manager
Britannia Allied Industries Ltd
P.O Box 7518, Kampala
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 469366
Email: cabcarof@yahoo.com

Mr Simon Eteno Obuya
Graduate Intern
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, Bypass Link Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 783 802987
Email: simon.obuya@unbs.go.ug

Mr Allan Ochieng
Assistant Lecturer
Department of Plant Sciences, Microbiology &
Biotechnology
Makerere University
P.O. Box 7062
Kampala, Uganda
Tel: +256 752 008099
Email: alloch2001@gmail.com

Mr Denis Omodi Alyela
Supervisor
Public Health and Environment
Kampala Capital City Authority
City Hall, Plot 1-3, Apollo Kagwa Road
PO Box 7010
Kampala, Uganda
Tel: +256 794 661080
Email: domodi@kcca.go.ug

Mr Kwame Rugunda
Uganda Director
Apeel Sciences
Kampala, Uganda
Tel: +256 793 939916
Email: kwamerugunda@gmail.com

Mrs Roberta Rugunda
Uganda Director
Apeel Sciences
Kampala, Uganda
Tel: +256 794 380307
Email: missroberta24@gmail.com

Mr Vitalis Shaka
Senior Surveillance Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12 ByPass Link
Bweyogerere Industrial & Business Park
P.O Box 6328
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 345101
Email: vitalis.shaka@unbs.go.ug

Dr William Mamiima Ssali
Food Industry Consultant
Uganda Christian University
Bishop Road, Mukono
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 594980
Email: ssali.william@gmail.com

Dr James Ssemwanga
Director
Ssemwanga Center for Agriculture and Food Ltd
Bwebajja, Entebbe Road
Kampala, Uganda
Email: jssemwanga@yahoo.com

Mr Julius Ssemyalo
Country Projects Manager
Solidaridad
P.O. Box 75478, Clock Tower
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 446403
Email: julius@solidaridadnetwork.org

Mr Arthur Tabula
Senior Analyst
Uganda National Bureau of Standards
Plot M317, Nakawa Industrial Area
P.O. Box 6329, Kampala
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 373858
Email: arthur.tabula@unbs.go.ug

Ms Irene Wanyenya
Food Safety Officer
Food Desk
National Drug Authority
Plot 46-48 Lumumba Avenue
P.O. Box 23096
Kampala, Uganda
Tel: +256 712 478333
Email: iwanyenya@nda.or.ug

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Ian Hewett
Markets Manager
Rural Payments Agency
RPA Western International Market
Southall UB2 5DX
Tel: +4407884234574
Email: ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk

Ms Laura Newman
Food Standards and Codex
Department for Environment, Food and Rural Affairs
Area 1A, Nobel House, 17 Smith Square,
London, United Kingdom
Tel: + 44 (0) 7827 821645
Email: laura.newman@defra.gsi.gov.uk

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA -
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA
UNIDA DE TANZANÍA**

Mr Erick Joseph Massawe
Technical Officer
Tanzania Horticultural Association (TAHA)
Tanzania
Tel: +255 689066811
Email: erick.joseph@taha.or.tz

Ms Rhoda Saimon Mhahilidza
Standards Officer
Process Technology Standards Development
Department
Tanzania Bureau of Standards
P.O. BOX 9524
Dar-es-salaam, United Republic of Tanzania
Tel: +255715798994
Email: rhoda.mhahilidza@tbs.go.tz

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS
D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Dorian La Fond
International Standards Coordinator
USDA - Agricultural Marketing Service
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW,
Washington DC
United States of America
Tel: + 1 202 690 4944
Email: Dorian.LaFond@ams.usda.gov

Dr Jenny Du
Apeel Sciences
71 South Los Carneros Road
Goleta, California
United States of America
Tel: +1 (805) 203-0146 ext. 700
Email: jenny@apeelsciences.com

Mr Kenneth Lowery
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
1400 Independence Avenue SW Room 4861-South
Building
Washington DC
United States of America
Tel: +1 202 690 4042
Email: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

URUGUAY

Eng María Del Lujan Banchemero
Encargada Agencia Tala de Digepra
Direccion General de la Granja - Coordinard
Subcomité FFCV
Ministerio de Ganaderia Agricultura y Pesca
Avenida General Eugenio GARzon 456. primer piso
Montevideo, Uruguay
Tel: +59899381858
Email: ebanchemero@mgap.gub.uy

AFRICAN UNION (AU)

Dr Mphumuzi Sukati
Senior Policy Officer for Economics, Trade and
Marketing
African Union Inter-African Bureau for Animal
Resources
African Union
Kenindia Business Park, Museum Hill, Westlands
Road
Westlands, Nairobi–Kenya
Email: mphumuzi.sukati@au-ibar.org

**ECONOMIC COMMUNITY OF WEST AFRICAN
STATES (ECOWAS)**

Dr Benoit Gnonlonfin
ECOWAS-USAID Senior SPS Standards Advisor
Department of Industry and Private Sector
Promotion
ECOWAS building River Plaza Annex 2 496 Abogo
Langema Street, Central Business District, Abuja,
FCT
Abuja, Nigeria
Tel: +2347084003507
Email: bgnonlonfin74@gmail.com

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR
COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Mrs Lorena Medina
Especialista
Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos
(SAIA)
Quito, Ecuador
Tel: 593 997863006
Email: lorena.medina@iica.int

CODEX SECRETARIAT

Ms Gracia Brisco
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO
Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Tel: +39 06 570 52700
Email: gracia.brisco@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO
Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Rome, Italy
Email: Patrick.Sekitoleko@fao.org

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission Joint FAO/WHO
Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Roma, Italy
Tel: +39 06 570 53218
Email: lingping.zhang@fao.org

CO-HOST COUNTRY SECRETARIAT

Dr Ben Manyindo
Executive Director
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, Standards House, By-Pass Link,
Bweyogerere Industrial & Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 417-333250
Email: ed@unbs.go.ug

Mr Moses Matovu
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 782 290158
Email: moses.matovu@unbs.go.ug

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro
Ag. Manager, Standards Department
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 772 513680
Email: hakim.mufumbiro@unbs.go.ug

Mr James Nnusu
Senior Records Officer
Human Resource Department
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256785294264
Email: james.nnusu@unbs.go.ug

Mr Johnson Allan Ssubi
Technical Executive Assistant
Executive Director's Office
Uganda National Bureau of Standards
Plot 2-12, ByPass Link, Bweyogerere Industrial and
Business Park
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 417 333250
Email: johnson.ssubi@unbs.go.ug

PROYECTO DE NORMA PARA LA BERENJENA

(En el Trámite 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para la berenjena después de su acondicionamiento y envasado. Si se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de berenjena obtenidas de *Solanum melongena* L. de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las berenjenas destinadas a la elaboración industrial.

De acuerdo a su forma las berenjenas se pueden distinguir en:

- berenjenas alargadas;
- berenjenas redondas o a forma de globo;
- berenjenas ovales.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**3.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

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

- estar intactas;
- presentar el cáliz y el pedúnculo que pueden estar ligeramente dañados;
- ser de consistencia firme;
- presentar un aspecto fresco;
- estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- exentas de magulladuras o heridas de importancia cicatrizadas;
- estar prácticamente exentas de plagas¹
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas¹;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentas de daños causados por bajas o altas temperaturas.

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

¹ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria vigentes aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

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

3.1.1 Requisitos de madurez

Las berenjenas deberán estar suficientemente desarrolladas sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.

3.2 CLASIFICACIÓN

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

3.2.1 Categoría “Extra”

Las berenjenas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser de consistencia firme y características de la variedad y/o tipo comercial. El pedúnculo deberá estar intacto y la pulpa deberá estar perfectamente sana.

No deben tener defectos, salvo defectos superficiales leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

3.2.2 Categoría I

Las berenjenas 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, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- un defecto leve de forma y desarrollo;
- una ligera decoloración dependiendo de la variedad;
- defectos superficiales leves, magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas siempre y cuando no afecten su pulpa.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las berenjenas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las berenjenas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma y desarrollo;
- decoloración dependiendo de la variedad;
- magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas o quemaduras por el sol;
- piel ligeramente seca siempre y cuando no afecte su pulpa.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las berenjenas se pueden clasificar por diámetro (esto es, el diámetro máximo de la sección ecuatorial sobre el eje longitudinal), conteo o peso de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta deberá indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

Para garantizar la homogeneidad del calibre, el rango de calibres entre los productos en el mismo envase no deberá ser mayor de:

- a) Para hacer la clasificación de calibre por diámetro:
 - 20 mm para las berenjenas alargadas;
 - 25 mm para las berenjenas a forma de globo/redondas y ovals.
- b) Para hacer la clasificación del calibre por peso:
 - 10 g para berenjenas entre 20 y 50 g;
 - 20 g para berenjenas entre más de 50 y 100 g;

- 75 g para berenjenas entre más de 100 y 300 g;
- 100 g para berenjenas entre más de 300 y 500 g;
- 250 g para berenjenas de más de 500 g.

La homogeneidad del rango de calibres es obligatoria solo para la Categoría “Extra”, pero no para las berenjenas con un diámetro igual o inferior a 30 mm.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada lote se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y ponerlo en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite un 5%, en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 1% de berenjenas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 1% de berenjenas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 2% de berenjenas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

6 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido por berenjenas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, color y calibre (si están clasificados por calibre). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de berenjenas de tipos comerciales claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneas en calidad y que el origen de cada tipo comercial sea el mismo.

6.2 ENVASADO

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

Las berenjenas deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

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

7 DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el del tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

País de origen² y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de berenjenas de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre del tipo comercial.

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior.

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo).³

7.2.2 Nombre del producto

Nombre del producto "Berenjenas". Nombre del tipo comercial (facultativo).

"Mezcla de berenjenas", o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales de berenjenas. Si el producto no es visible desde el exterior, se deberá indicar los tipos comerciales, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.

7.2.3 Origen del producto

País de origen² y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de berenjenas de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre del tipo comercial.

7.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) expresado:
 - por el diámetro mínimo y máximo de la sección ecuatorial (en mm) sobre los ejes longitudinales; o
 - por peso (en g).

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

² Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

³ 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 consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

8 CONTAMINANTES

- 8.1** El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.
- 8.2** El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

9 HIGIENE

- 9.1** Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 9.2** El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

PROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI

(En el Trámite 7)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el kiwi después de su acondicionamiento y envasado. Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de kiwis (también conocidas como actinidia) obtenidos (por cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch. y *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson y sus híbridos obtenidos de por lo menos una de estas, de la familia *Actinidiaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen los kiwis destinados a la elaboración industrial.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**3.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los kiwis deben:

- estar intactos (pero sin pedúnculo);
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia adecuadamente firme; no debe estar blanda, reseca (arrugada) ni mojada;
- estar bien formados; se excluyen los frutos dobles/múltiples;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas¹;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas¹;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño;
- presentar un aspecto fresco;

El desarrollo y condición de los kiwis deben ser tales que les permitan:

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los kiwis deben haber alcanzado un grado apropiado de madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad que permita el desarrollo adecuado de sus características organolépticas.

¹ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria vigentes aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

La fruta debe haber alcanzado un grado de madurez de al menos 6,2° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%².

3.2 CLASIFICACIÓN

Los kiwis se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

3.2.1 Categoría “Extra”

Los kiwis de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad (cultivar). La pulpa del fruto debe estar sana. El fruto debe ser redondo u oval en la sección transversal (no achatado/aplanado) y la relación entre el diámetro mínimo y máximo del fruto debe ser igual o mayor de 0,8.

No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

3.2.2 Categoría I

Los kiwis de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad (cultivar). La pulpa del fruto debe estar sana. El fruto debe ser redondo u oval en la sección transversal (no achatado/aplanado) y la relación entre el diámetro mínimo y máximo del fruto debe ser igual o mayor de 0,7.

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:

- un defecto leve/ligero de forma (pero sin hinchazón o deformidades);
- defectos leves/ligeros de coloración;
- defectos leves de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 1 cm²;
- varias “marcas Hayward” más pronunciadas con una leve protuberancia.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los kiwis que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. La pulpa del fruto no debe mostrar ningún defecto serio. Pueden permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los kiwis conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma incluidos frutos achatados;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 2 cm²;
- varias “marcas Hayward” más pronunciadas con una leve protuberancia;
- magulladuras leves.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los kiwis se pueden clasificar por diámetro o conteo (número de frutos por envase) de conformidad con las prácticas comerciales existentes, y serán etiquetados en consecuencia. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta deberá indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

(A) Para los frutos calibrados (clasificados) por peso:

Para *A. chinensis* y *A. deliciosa* y sus híbridos entre esas especies, el peso mínimo para la Categoría “Extra” es de 90 g, para la Categoría I es de 70 g y para la Categoría II es de 65 g.

Para asegurar la homogeneidad de calibre, el rango de calibre entre el producto en el mismo envase que está calibrado (clasificado) por peso no debe superar:

² Esto garantizaría que la fruta alcance un mínimo de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.

- 10 g para los frutos que pesen hasta 85 g;
- 15 g para los frutos que pesen más de 85 g y hasta 120 g;
- 20 g para los frutos que pesen más de 120 g y hasta 150 g;
- 40 g para los frutos que pesen más de 150 g.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite un 5%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. [Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1% de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.]

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un [2%] de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

Sin embargo, no se permitirán tolerancias a la podredumbre en las fases de:

- preparación,
- envasado, y
- en los puntos de control de exportaciones.

Los requisitos mínimos en relación con la norma para las tolerancias a la podredumbre se aplicarán en puntos posteriores a los puntos de control de exportaciones.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna no podrá sobrepasar un 2%.

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), se permitirá una tolerancia del 10%, en número o en peso, de los kiwis que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por kiwis del mismo origen, variedad (cultivar) calidad y calibre. Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de kiwis de variedades claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos en calidad y que el origen de cada variedad sea el mismo.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

6.2 Envasado

Los kiwis no deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las etiquetas pegadas individualmente a los productos deben ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel/cáscara.

Los kiwis deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de kiwis.

Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad (cultivar) o el color predominante de la pulpa del fruto.

7.1.2 Origen del producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior.

Para el kiwi transportado a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

7.2.1 Identificación

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

7.2.2 Nombre del producto

Nombre del producto y, facultativamente, el de la variedad (cultivar) o el color predominante de la pulpa del fruto.

El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial⁵ solo puede ser dado si viene acompañado por el nombre de la variedad o el sinónimo.

7.2.3 Origen del producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), expresado
 - por el peso mínimo y máximo del fruto; o

³ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

⁴ 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 consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

⁵ El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

- o por el número de frutos y el peso neto de frutos; o
- o por el calibre (tamaño) y el método utilizado.

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. CONTAMINANTES

- 8.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- 8.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

9. HIGIENE

- 9.1** Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 9.2** El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO

(En el Trámite 5)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para la patata (papa) de consumo después de su acondicionamiento (por ejemplo, cepilladas y/o lavadas) y envasado. Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

Debido a características típicas de la variedad, los tubérculos de la patata (papa) de consumo varían según:

- la forma: de esférica a ovoide;
- el color externo y de la piel: desde blanco pasando por amarillo hasta marrón y desde rojizo hasta azul;
- el color de la pulpa: de blanco a amarillo hasta azul;
- la profundidad y color de las cavidades del ojo.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de patata (papa) obtenidas de *Solanum tuberosum* L, de la familia *Solanaceae*, y sus híbridos, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las patatas (papas) destinadas a la elaboración industrial y las papas tempraneras.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**3.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las patatas (papas) de consumo deben:

- estar intactas;
- estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- tener un aspecto fresco;
- ser de consistencia firme;
- estar prácticamente limpias y exentas de cualquier materia extraña visible¹;
- estar prácticamente exentas de plagas²;
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas²;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;

¹ La materia extraña visible excluye indicadores visuales de tratamiento con inhibidores de brotes.

² Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria vigentes aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

- estar exentas de cualquier olor;
- estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- [estar prácticamente sin brotes, es decir, brotes no mayores a 1 mm de largo;]
- [estar exentas de defectos externos e internos que afecten al aspecto general del producto, su calidad y presentación en el envase tales como:
 - coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie y que puede ser eliminado mediante un pelado normal no constituye un defecto;
 - manchas oscuras debido al calor;
 - grietas (incluyendo el crecimiento de grietas), cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades (solo para las variedades en que la piel no es usualmente áspera) superior a 4 mm de profundidad;
 - deformidades;
 - manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad;
 - manchas pardas (rojizas), huecos o corazón negro y otros defectos internos;
 - costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm o más.]
- [costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no deberá extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo.]

El desarrollo y condición de las patatas (papas) deben ser tales que les permitan:

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Las papas deberán estar suficientemente desarrolladas y con formación de piel sana, teniendo en cuenta las características de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

3.2 CLASIFICACIÓN

De conformidad con la Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias, las patatas (papas) de consumo se clasifican en las siguientes categorías.

Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las patatas (papas) de consumo pueden ser clasificadas (calibradas) por diámetro o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado como se indica a continuación.

Cuando el calibre (tamaño) (si están clasificadas por calibre) se determina por el diámetro ecuatorial (esto es, la distancia máxima tomada del ángulo derecho con respecto al extremo más largo del tubérculo) de la patata (papa) de consumo (en mm) de acuerdo con el siguiente cuadro, el cual puede ser utilizado como una guía de manera facultativa:

Código de calibre	Diámetro ecuatorial en mm
1	más de 80
2	35-80
3	25-75
4	18-24

Sin embargo, la homogeneidad de calibre en envases destinados a la venta de hasta 5 kg de peso neto podrá restringirse a un máximo de 30 mm entre el tubérculo más pequeño y el tubérculo más grande.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y ponerlo en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

[5.1 [Tolerancias de calidad]

S.N.º	Tolerancias de calidad	Porcentajes de tolerancias permitidas de productos defectuosos por conteo o por peso		
		Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
1	Tolerancias totales de calidad para las patatas (papas) de consumo que no satisfacen los requisitos de calidad de los cuales no más de:	5	10	10
	1.1 Defectos de la piel: <ul style="list-style-type: none"> • Manchas oscuras debido al calor, cortes, picaduras • Magulladuras o rugosidades • Viruela del apio, marchitez bacteriana del tabaco y podredumbre anular • Manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad • Costra profunda común de la patata (papa) y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm o más • costra superficial común de la papa no debe extenderse más de un cuarto de la superficie • Brotes que no superen 1 mm • Coloración verde que no supere 1/8 de la superficie; pelado: ausencia de piel o piel que se desprende fácilmente; defectos internos como el corazón negro 			
	[1.2 Congelado, podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna	1	1	2
	1.3 Tierra y materias extrañas	0,25	0,5	0,5]
2	Tolerancias adicionales			
	(a) Producto perteneciente a otras variedades distintas a las señaladas	2	2	2
	(b) Tolerancias de calibre - fuera de calibre según se indica o se comercializa	10	10	10

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por las patatas (papas) de consumo del mismo origen, calidad y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) (si está indicado) y, facultativamente, el tipo de cocción (si está indicado).

La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase destinado a la venta al consumidor una mezcla de las patatas (papas) de consumo de colores claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneas en calidad y que el origen de cada variedad sea el mismo.

6.2 Envasado

Las patatas (papas) de consumo deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite la contaminación cruzada o cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las patatas (papas) de consumo deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papas de consumo. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

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

7.1.2 Origen del producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de patatas (papas) de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior, o bien impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al mercado se puedan leer desde el exterior), o bien en los documentos que acompañan el envío y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte, a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso, la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

³ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

7.2.1 Identificación

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

7.2.2 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>. La forma del tubérculo se puede indicar en la etiqueta por ejemplo “ovalada”, “redonda”, “alargada” (facultativo).

7.2.3 Origen del producto

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

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de las patatas (papas) de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

7.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría
- Calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres)
- Indicaciones facultativas: color de la pulpa, color de la piel, forma del tubérculo

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

8 CONTAMINANTES

8.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto y cuando no hay límites máximos de residuos (LMR) del Codex pertinentes, la identificación de los LMR del país de destino es una alternativa.

8.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

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 consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL ÑAME (*Dioscorea* spp.)

(Preparado por Costa Rica)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

- El objetivo del trabajo consiste en elaborar una norma mundial que establezca los requisitos de calidad básicos para el ñame, a fin de garantizar a los consumidores un producto inocuo y de calidad.
- La norma se aplicaría a las diferentes variedades o tipos comerciales de *Dioscorea rotundata* y *Dioscorea cayenensis* (ñame amarillo), (*Dioscorea alata* L.), para el suministro del producto fresco al consumidor tras su preparación y envasado.

2. Pertinencia y actualidad

El ñame (*Dioscorea* spp.) es un tubérculo que se consume en todo el mundo y se comercializa generalmente fresco. Debido a que se exportan grandes cantidades, el mantenimiento de la calidad final resulta importante. Es sensible a los daños fisiológicos y físicos, a los golpes y a las temperaturas frías, ya que todos estos factores tienen efectos negativos en el tubérculo. En algunos casos, el producto no se ajusta al tamaño necesario para el mercado.

El ñame tiene su origen en el sudeste asiático y en Melanesia y el ser humano lo distribuyó a otras regiones como las Américas, África, Madagascar, el resto de Asia y Australia. Los rendimientos pueden alcanzar las 23 toneladas por hectárea en función de la especie y la variedad (Lebot, 2009). Constituye un alimento básico en los países africanos, ya que el continente africano aporta más del 90% de la producción mundial. Según FAOSTAT (2016), el mayor productor es Nigeria, con 35 618 420 toneladas, seguido de Ghana, con 7 074 574 toneladas. Las principales variedades son *Dioscorea rotundata* y *Dioscorea cayenensis* (ñame amarillo).

El ñame recibe diferentes denominaciones en todo el mundo, entre ellas, las siguientes: ñame común, ñame grande, ñame asiático, ñame de agua, ñame alado, *yam*, *greater yam*, *winged yam*, *water yam*, *purple/white yam*, *Guyana arrowroot*, *ten-months yam*, tabena, batatilla, ñame, ñangate, ñame de mina, *napi*, *cará branco*, *cará cultivado*, *cará de Angola*, *igname blanche*, *igname St. Martin*, *ubi*, *ube* y *shenshu*.

Se venden grandes cantidades de ñame en todo el mundo. En 2015, las ventas totales alcanzaron un valor de aproximadamente 151,3 millones de USD. Los principales países exportadores fueron Ghana, Costa Rica y Jamaica (estimaciones del Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC [CCI] basadas en estadísticas de la Base de datos estadísticos sobre el comercio de mercaderías [COMTRADE]). El año pasado, el Brasil incrementó sus exportaciones a un máximo de 317 toneladas, principalmente a la Unión Europea (UE), ya que los países europeos compran entre el 80% y el 100% de su producción. Panamá produce actualmente 17 200 toneladas. En los últimos años, Colombia, Jamaica, Nicaragua y la República Dominicana también han comenzado a exportar ñame (Consejo Nacional de Producción de Costa Rica, 2014; Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2015). Jamaica produce hasta 10 000 toneladas al año y Colombia produce 315 000, las cuales exporta a los Estados Unidos de América y Puerto Rico, así como a otras islas del Caribe.

En Costa Rica, el ñame se cultiva en las regiones de Huetar Caribe y Huetar Norte; el material plantado es *Dioscorea alata* L. Se produce principalmente para su exportación y se reservan pequeños volúmenes para el mercado nacional. Las exportaciones se destinan principalmente a América del Norte, el Caribe y la UE, aunque también se envían grandes volúmenes a otros países de América central. El volumen total varía entre las 16 500 y las 18 000 toneladas anuales, lo cual se tradujo en más de 13,5 millones de USD en 2015 (Procomer, 2016).

Dado el nivel de producción de ñame en todo el mundo, se precisan normas que regulen la calidad y establezcan una referencia para la comercialización de la hortaliza destinada a los países productores y exportadores. Asimismo, la elaboración de una norma del Codex para el ñame ayudará a proteger la salud del consumidor y a promover prácticas de comercio leales, de conformidad con los acuerdos internacionales que se encuentran actualmente en vigor.

Por las razones descritas anteriormente, varios miembros del Codex expresaron la importancia de establecer requisitos para garantizar que los suministros del producto cumplan los estándares de calidad e inocuidad, ya que los volúmenes de exportaciones de Costa Rica, los países del Caribe, América del Sur y África son significativos. Esto facilitaría el comercio internacional para los países exportadores y consumidores.

3. Principales aspectos que han de regularse

La presente propuesta de nuevo trabajo se aplica a tubérculos de los tipos o variedades comerciales de *Dioscorea* spp., para el suministro del producto fresco al consumidor tras su preparación y envasado:

- el establecimiento de los requisitos mínimos para los tubérculos;
- la especificación de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres;
- la definición de las disposiciones relativas a las tolerancias de calidad y calibre;
- el establecimiento de las disposiciones relativas a la presentación;
- la determinación del marcado o etiquetado de conformidad con las directrices establecidas por el Codex Alimentarius;
- la adición de las directrices establecidas por el Codex Alimentarius con respecto a los contaminantes que afectan al producto;
- la referencia a las directrices del Codex Alimentarius relativas a los requisitos de higiene.

4. Evaluación con arreglo a los *criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

Criterio general

La elaboración de una norma internacional para el ñame resultaría útil para todos los países interesados, ya sean productores, exportadores o consumidores. La calidad del producto se debería ajustar a las prácticas comerciales y de comercialización mundiales a fin de tener en cuenta las necesidades de los consumidores en todo el mundo, así como los requisitos mínimos de inocuidad alimentaria.

La elaboración de una norma internacional para el ñame resultaría especialmente útil para los países en desarrollo, ya que son los productores, exportadores y consumidores principales de esta hortaliza. La calidad del producto se debería ajustar a las prácticas de comercialización mundiales a fin de tener en cuenta las necesidades de los consumidores en todo el mundo, así como los requisitos mínimos de inocuidad alimentaria, con miras a proteger la salud del consumidor y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos. Con este fin, a continuación se presentan los criterios para la elaboración de una norma regional destinada a los tubérculos de *Dioscorea* spp.

En Costa Rica, el código arancelario de *Dioscorea* spp. es 070601060110 (capítulo 07, partida 14, subpartida 301019), que corresponde a los bulbos, las cebollas, los tubérculos, las raíces tuberosas, los turiones y los rizomas.

Criterios aplicables al producto

a. Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen de comercio entre países

En general, el ñame se comercializa como producto fresco en cajas de cartón con un peso neto de aproximadamente 18 kg o 23 kg.

La producción mundial se ha incrementado. Mientras que en 2011 la FAO informó de que esta ascendió a 50 millones de toneladas, en 2013 en la Base de datos estadísticos sustantivos de la Organización (FAOSTAT) se estimó que la cifra correspondiente a los 20 países de África, Asia, el Caribe y América del Sur se situaba cerca de los 68 millones de toneladas. Los mayores volúmenes se produjeron en países como Benin, Côte d'Ivoire, Etiopía, Ghana, y Nigeria, con cantidades que varían entre las 45 toneladas y los 1,4 millones de toneladas. Otros 10 países produjeron entre 0,6 y 0,2 millones de toneladas.

Según la FAO, los países que produjeron volúmenes inferiores a los 0,20 millones de toneladas fueron Burkina Faso, Costa Rica, Jamaica, el Japón, Nicaragua, Panamá, la República Dominicana y Venezuela (República Bolivariana de).

En Costa Rica, la producción durante los últimos tres años ha alcanzado un promedio de 15 376 toneladas (Figura 1), la mayor parte de la cual se ha exportado a países como los Estados Unidos de América, Puerto Rico, otras islas del Caribe y algunos países de la UE (Cuadro 1).

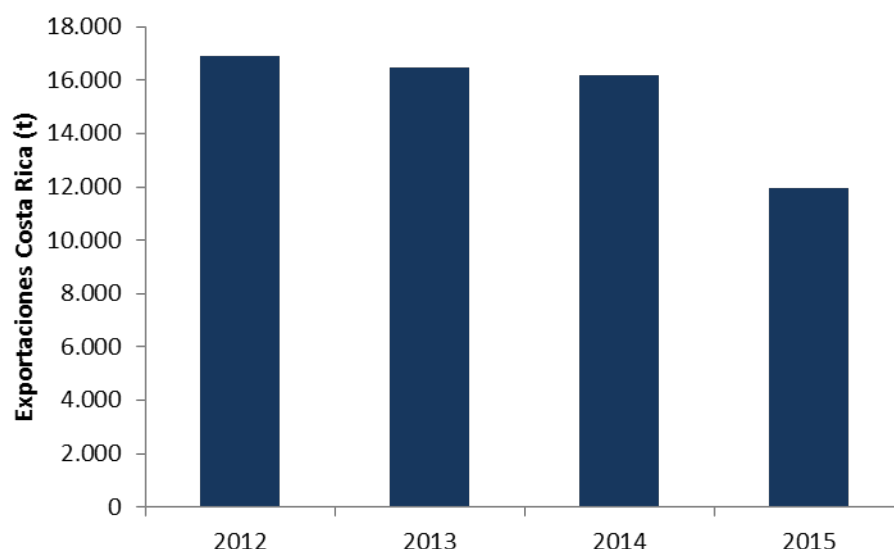


Figura 1: Volúmenes de exportaciones de ñame producido en Costa Rica entre 2012 y 2015 (Procomer 2016).

Cuadro 1: Volumen de ñame comercializado por Costa Rica a los principales países compradores (2012-2015).

Región	Volumen (toneladas)			
	2012	2013	2014	2015
América del Norte	14 123,3	12 869,9	13 055,0	9 466,9
América del Sur	23,1	34,1	13,0	14,4
América Central				42,9
Asia				
El Caribe	2 572,2	3 040,4	2 650,1	2 284,6
UE	179,5	504,2	461,9	134,6
Resto de Europa				15,2
Total	16 898,2	16 448,6	16 180,0	11 958,6

(Fuente: Procomer (2016)).

Para 2015, los principales países exportadores eran Ghana, que aportaba el 25,9% de las exportaciones, los Estados Unidos de América (16,2%), Costa Rica (13,8%) y Jamaica (10,5%), con volúmenes de exportaciones entre las 10 000 y las 26 000 toneladas métricas (cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE).

En el Cuadro 2 se muestra que los países americanos han llevado a cabo transacciones por un valor de hasta 25,39 millones de USD, las cuales han constituido el 16,8% del valor de las transacciones mundiales en 2015, y las transacciones totales realizadas por América y el Caribe se situaron en el 43,7%.

En el caso concreto del Brasil, se ha informado de que las exportaciones de este tubérculo como producto fresco, entre 2012 y 2015, generaron aproximadamente 2 millones de USD, con la UE como principal destino. Otros países como Colombia, notificaron una producción de hasta 314 991 toneladas en 2013, sin embargo, como se muestra en el Cuadro 1, el valor de las exportaciones es relativamente bajo en comparación con Jamaica, los Estados Unidos de América y Costa Rica.

Cuadro 2: Valor de las exportaciones mundiales de ñame realizadas por los países americanos y del Caribe en el período comprendido entre 2012 y 2015.

Países	Exportaciones (miles de USD)			
	2012	2013	2014	2015
Jamaica	0	0	22 115	25 393
Estados Unidos de América	11 246	13 954	22 182	20 699
Costa Rica	15 959	18 222	17 017	15 466
Colombia	23	489	1 050	2 659
República Dominicana	177	282	418	326

Dominica	0	0	56	63
San Vicente y las Granadinas	0	0	0	51
Panamá	99	332	225	47
Nicaragua	23	9	18	17
Canadá	0	0	28	0
Santa Lucía			1	

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

b. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional

La elaboración de esta norma mundial se está llevando a cabo en consonancia con los objetivos legítimos de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y los estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, en los cuales se incluye la protección de la salud del consumidor y la garantía de prácticas leales en el comercio de alimentos.

Actualmente no existen impedimentos conocidos a la elaboración de esta norma dado el volumen de comercio de este tubérculo. Este trabajo proporcionaría una norma específica y reconocida que permitiría fortalecer el comercio internacional de un producto que tiene su origen en África y Asia y que en la actualidad se produce en varias regiones del mundo.

Aunque tradicionalmente se ha utilizado como producto alimentario, el ñame posee gran potencial en la industria farmacéutica. Asimismo, los países importadores exigen la aplicación de buenas prácticas en todos los productos vegetales que les proporcionan terceros países.

Debido a que no existe una norma internacional para el ñame y ninguna organización ha emprendido trabajos sobre este tema, el establecimiento de una norma del Codex se considera necesario y oportuno a fin de integrar los criterios en una única norma aceptable a nivel internacional.

En este sentido, los posibles obstáculos al comercio se reducirían y se establecería un marco jurídico completo que estipulase los estándares mínimos aceptables a nivel mundial en relación con el ñame.

c. Mercado internacional o regional potencial

En el Cuadro 3 se enumeran las exportaciones de *Dioscorea* spp. de Costa Rica a los principales países compradores de su producción entre 2012 y 2014. Los más importantes fueron los Estados Unidos de América, Guadalupe, Martinica y Puerto Rico. De ellos, los Estados Unidos de América y Puerto Rico adquirieron más de 6 000 toneladas cada uno, según los datos de Procomer (2015).

Cuadro 3: Volumen de ñame de Costa Rica exportado a los principales mercados entre 2012 y 2015.

País	Volumen (toneladas)			
	2012	2013	2014	2015
Estados Unidos	7 374,4	6 521,2	6 695,8	4 989,8
Puerto Rico	6 424,3	6 086,8	6 140,5	4 288,1
Martinica	1 059,5	1 767,2	1 334,0	1 289,4
Guadalupe	1 462,8	1 246,8	1 294,4	995,2
Canadá	324,6	261,9	218,6	189,1
Total	16 645,5	15 883,8	15 683,5	11 751,5

d. Posibilidades de normalización del producto

La norma aborda básicamente los aspectos relacionados con la calidad, el calibre, la inocuidad y el etiquetado de *Dioscorea* spp, de forma que los consumidores puedan estar seguros de las características del producto que adquieren.

Dadas las características especiales del producto, también es necesario establecer los parámetros para los distintos tipos o variedades comerciales, a fin de que se pueda diferenciar el ñame de otros productos con denominaciones similares.

e. Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

El nuevo trabajo mejorará la protección del consumidor y facilitará el comercio de ñame al establecer una norma de calidad reconocida internacionalmente.

f. Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

Como se ha mencionado en el apartado anterior, no existen normas del Codex para este cultivo. *Dioscorea* spp. es un producto que se proporciona fresco al consumidor, sin elaboración, y las únicas prácticas a las que está sujeto están relacionadas con la gestión posterior a la cosecha (preparación y envasado).

g. Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

No existe una norma general para productos relativa al ñame. Sin embargo, se han elaborado normas en Colombia y para África. Las normas existentes pertinentes que se podrían tener en cuenta en la elaboración de una norma del Codex para el ñame son las siguientes:

- NORMA TÉCNICA COLOMBIANA - NTC 1269
- PROYECTO DE NORMA PARA ÁFRICA CD-ARS 825

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de la propuesta de norma se basa en los siguientes objetivos estratégicos:

La elaboración de una norma del Codex para el ñame se propone en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales, así como facilitar el comercio internacional. Esta propuesta se corresponde con el Objetivo estratégico 1 relativo a establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan, y los objetivos correspondientes del Plan estratégico 2014-19. Esta propuesta se basa en consideraciones científicas y está diseñada para ayudar a establecer los requisitos mínimos de calidad para el ñame fresco, con el propósito de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

La propuesta relacionada con la elaboración de una norma del Codex para el ñame forma parte del mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

En la elaboración del proyecto de norma del Codex, se utilizará como referencia la información generada por los expertos nacionales, así como por otros expertos del resto de la región.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de órganos externos para que se puedan programar tales aportaciones

La norma de Colombia se tendrá en cuenta en la elaboración de la norma para el ñame, con inclusión de la experiencia disponible en otros países importadores o exportadores que participan en la normalización de este producto en el CCFFV.

9. Calendario propuesto para el nuevo trabajo

Se espera que la elaboración de esta norma se lleve a cabo, como máximo, en tres reuniones del Comité, en función del acuerdo alcanzado por el mismo.

10. Información general sobre *Dioscorea* spp.

Origen y distribución geográfica:

- Zona de origen de *Dioscorea alata*: Sudeste asiático y Melanesia.
- Distribución secundaria: Se han introducido diferentes especies de *Dioscorea* en las Américas, África, Madagascar, Asia meridional y oriental, Australia y Melanesia.
- Migración a larga distancia asistida por seres humanos. Se cultiva comercialmente, en huertos domésticos y también crece de forma silvestre.

Identificación y descripción (Rodríguez 2000; Lebot 2009; Arnau *et al.* 2010; CAB International 2015):

- **Tipo de crecimiento y ciclo biológico:** Raíz perenne herbácea; parra.
- **Tamaño:** Puede alcanzar entre 10 y 15 metros de longitud.
- **Tallo:** Cuadrangular, con proyecciones aladas, irregulares y membranosas.

- **Hojas:** El tamaño varía ampliamente; con forma de corazón; filotaxis: opuesta.
- **Flores:** Las flores femeninas crecen en espículas largas de aproximadamente 30 cm; las flores masculinas crecen en pequeñas panículas. La mayoría de los cultivares son estériles. Cuando se producen, la mayoría de las flores son masculinas.
- **Tubérculos:** Tienen un peso medio de entre 3 kg y 5 kg por planta, con numerosas formas distintas. El color de la pulpa puede ser blanco, amarillo o púrpura.

Hábitat

- Crece en regiones tropicales. El crecimiento se puede ver gravemente limitado por temperaturas inferiores a 20°C, alcanzando un crecimiento óptimo a temperaturas comprendidas entre los 25°C y los 30°C. Precisa una precipitación óptima de aproximadamente 1 150 mm durante el ciclo de cultivo. Por tanto, se considera un cultivo con un desarrollo óptimo en climas designados como pluviselva tropical, monzón tropical y sabana tropical.
- Requiere suelos profundos, sueltos, fértiles y bien drenados; y arado seguido de doble rastrillaje y aporcadura, a fin de alentar el crecimiento de los tubérculos.

Usos

- El ñame se suele consumir fresco. Tras pelarlo, se corta en trozos y se cocina en agua caliente. A continuación, se consume con otras hortalizas y salsas. También se consume como pasta de ñame. También se puede asar o freír.
- Formas de consumo por región: Especificar formas de consumo en los países a los que se exporta y en otros países, por ejemplo, en África y Asia.

Valor nutricional

- Según los datos del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, el ñame tiene un elevado contenido de carbohidratos, minerales (calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio, sodio y zinc), vitaminas (tiamina, riboflavina, niacina y vitaminas B6, B12 y A), así como fibra.

**PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS****Norma para {nombre del producto}****CODEX STAN {número de la Norma} {año de adopción}****INTRODUCCIÓN**

- Este Modelo es para uso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV);
- El Modelo general se debe seguir cuando se elaboren Normas del Codex/FFV nuevas o se revisen las existentes. Sin embargo, se permitirá la utilización de otros textos apropiados en el Modelo general para reflejar las características individuales y las prácticas comerciales actuales de las frutas y hortalizas frescas.

En el texto se utilizan las siguientes convenciones:

- {Nombre del producto} debe ser reemplazado por el nombre común del producto al cual aplica la Norma.
- {Texto}: para el texto que explica la utilización del modelo general. Este texto no aparece en la Norma.
- <Texto>: para el texto de carácter facultativo o el texto para el cual existen varias alternativas según el producto. En función de la naturaleza del producto las disposiciones entre corchetes se pueden eliminar en caso que no fueran aplicables/necesarias.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para {nombre del producto} después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a <parte del producto que se normaliza> de variedades¹ (cultivares) de {nombre común del producto} obtenidos/as de {nombre botánico en latín}² de la familia de {nombre botánico en latín}¹ que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. <Se excluyen los {nombre común del producto} destinados a la elaboración industrial.>

{El nombre botánico en latín se identifica de acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura Botánica.}

{En esta sección podrán añadirse disposiciones adicionales relativas a la definición del producto.}

¹ Variedades aptas para el comercio.

² Toda la información proviene de la base de datos GRIN (www.ars-grin.gov) o la base de datos mundial de Mansfeld sobre cultivos agrícolas y hortícolas (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) o cualquier otra base de datos adecuada.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los/las {nombre común del producto} deben:

- estar intactos {se permitirá una desviación de esta disposición o disposiciones adicionales según la naturaleza del producto};
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas³;
- <estar prácticamente exentos de daños causados por plagas {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible²}>{o};
- <estar exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible o piel/cáscara que se pela/retira antes de su consumo²}>;
- estar exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;
- tener un aspecto fresco;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- {Se podrán elaborar disposiciones adicionales para normas específicas según la naturaleza del producto}.

El desarrollo y condición de los/las {nombre del producto} deben ser tales que les permitan:

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los {nombre del producto} deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad <y/o tipo comercial>, el tiempo de < cosecha/recolección/etc.> y la zona en que se producen.

Los {nombre del producto} deben presentar un desarrollo apropiado para la finalidad prevista de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen {para las frutas no-climatéricas}.

El desarrollo y estado de madurez de los/las {nombre del producto} deben ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado en relación a las características varietales <y la zona en que se producen> {para las frutas climatéricas}.

<Los/las {nombre del producto} deben estar suficientemente desarrollados/desarrolladas en relación a las características varietales <y la zona en que se producen>.>

3.2 CLASIFICACIÓN⁴

Los {nombre del producto} se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

³ Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

⁴ Véase un formato alternativo en el Anexo I.

3.2.1 Categoría “Extra”

{Nombre del producto} de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

<Estos deben:

.....

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

3.2.2 Categoría I

{Nombre del producto} de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>.

<Estos deben:

.....

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

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:

- un defecto leve/ligero de forma;
- defectos leves/ligeros de coloración;
- defectos ligeros de la piel/cáscara;

.....

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

<En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa <de la fruta/del fruto/del producto/etc.> o {nombre del producto }.>

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende {nombre del producto} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 3.1.

<Estos deben:

.....

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las {nombre del producto} conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel/cáscara;

<La pulpa debe estar exenta de mayores defectos.>

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

{El calibre (tamaño) no debe ser un factor en la clasificación a menos haya una correlación directa entre el calibre y desarrollo apropiado y aceptación del mercado.}

{Nombre del producto} puede(n) ser clasificado/a(s) (calibrado/a(s)) por <diámetro, conteo (número de frutos por envase) o peso>; o <de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.>

- (A) Cuando se clasifican (calibran) por conteo, el calibre (tamaño) se determina por el número de frutos por envase <de acuerdo con el siguiente cuadro>. <El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.>
- (B) Cuando se clasifican (calibran) por longitud, el calibre (tamaño) se determina por la longitud del eje longitudinal <excluido el pedúnculo>.
- (C) Cuando se clasifican (calibran) por diámetro, el calibre (tamaño) se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto o por el rango de diámetro por envase <de acuerdo con el siguiente cuadro>. <El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.>.
- (D) Cuando se clasifican (calibran) por peso, el calibre (tamaño) se determina en base al peso de cada fruto o al rango de peso por envase <de acuerdo con el siguiente cuadro>. <El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.>
- (E) El calibre (tamaño) mínimo debe ser {se definirá solo en los casos en que haya necesidad de garantizar un desarrollo apropiado del producto.}

{En el caso de que se establezca un calibre (tamaño) mínimo, los requisitos de calibre podrían no aplicarse a los productos miniatura: En caso de introducción de la exención para los productos miniatura, debe comprobarse si otras disposiciones sobre madurez y/o madurez suficientemente desarrolladas ya se encuentran en la Norma o deben ser introducidas para garantizar el desarrollo adecuado de los productos en miniatura.}

<Los requisitos de tamaño no se aplicarán a los productos miniatura. Un producto miniatura es un producto obtenido a partir de una variedad o un cultivar, obtenido mediante una selección de plantas y/o técnicas de cultivo especiales. Aunque sean más pequeños en calibre (tamaño) que los requisitos mínimos de calibre en la Norma si es necesario, estos productos deben cumplir todos los demás requisitos de la Norma.].>

- (F) <No se aplican disposiciones de clasificación por calibre para {nombre del producto, variedad, tipo comercial o categoría según la naturaleza del producto}>.

<Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibres (tamaños) entre los productos en el mismo envase no debe ser mayor de...>

- a) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por diámetro: x mm.
- b) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por peso: x g.
- c) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por conteo: la diferencia de calibre (tamaño) debe ser coherente con la diferencia indicada en el punto (a).
- d) En caso de que se apliquen códigos de calibre, se deben respetar los códigos y rangos que se indican en el siguiente cuadro.

{Cuando se utilizan cuadros y códigos de calibre para definir la homogeneidad de calibre (tamaño), los códigos de calibre deben estar dispuestos en orden descendente ... se incluirá un ejemplo.}

<Para la Categoría II, no se aplican requisitos de homogeneidad de calibre (tamaño).>

{Se pueden añadir disposiciones sobre calibres (tamaños) mínimo y máximo y rango de calibres, según la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y, posiblemente, las categorías individuales}.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS⁴

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

{Las tolerancias de podredumbre se pueden establecer dependiendo de las características/naturaleza del producto.}

5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite un 5%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. <Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1% [0,5%; 0,75%; 1%; 0,5 - 1%; o bien 0,5% o hasta 1%]; de {nombre del producto} afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.>

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá uno por ciento de {nombre del producto} afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2% de {nombre del producto} afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

{Los porcentajes de podredumbre se deben adaptar a las características del producto.}

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías (en caso que el producto esté clasificado por calibres): se permitirá una tolerancia del 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase <{o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte}> debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por {nombre del producto} del mismo origen, calidad y calibre <(en caso de que el producto esté clasificado por calibres)>.

<Sin embargo, se puede envasar en un mismo <envase> <envase destinado a la venta al consumidor> una mezcla de {nombre del producto} de <especies> <variedades> <tipos comerciales> <colores> claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos/as en calidad y que el origen de cada <especie> <variedad> <tipo comercial> <color> sea el mismo.>

{Se recomienda, no requerir homogeneidad de calibre (tamaño) para este tipo de mezclas.}

{Además, para normas específicas se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. según la naturaleza del producto.}

{Si hay necesidad de requisitos especiales, incluido límites para peso neto en los envases destinados a la venta al consumidor, se pueden añadir en el contexto de las normas específicas.}

{Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

La parte visible del contenido del envase <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> debe ser representativa de todo el contenido.

6.2 ENVASADO

{Nombre del producto} deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

<Las etiquetas pegadas individualmente a los productos deben ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel/cáscara.>

{Nombre del producto} deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de {nombre del producto}.

Los envases <(o lotes, para productos presentados a granel)> deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase destinado a la venta al consumidor debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>.

7.1.2 Origen del producto

País de origen⁵ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

<En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad <especie.>

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior.

<Para {nombre del producto} transportado a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.>

7.2.1 Identificación

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

<Envasador y/o expedidor/exportador: Nombre y dirección física (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país) o una marca en clave reconocida oficialmente por la autoridad nacional⁷.

⁵ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

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 consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

7.2.2 Nombre del producto

- Nombre del producto <nombre de la variedad <y/o tipo comercial> (facultativo).>
- <El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial⁸ solo puede ser dado si viene acompañado por el nombre de la variedad o el sinónimo.>
- <Nombre de la variedad. En el caso de una mezcla de {nombre del producto} de variedades <especies> claramente diferentes, nombres de las diferentes variedades <especies.>
- <especies>, nombres de las diferentes variedades <especies>.>
- <“Mezcla de {nombre del producto}”, o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de {nombre del producto}. Si el producto no es visible desde el exterior, se debe indicar los tipos comerciales y/o colores, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.>

{Añadir nombre del tipo comercial, en función de la naturaleza del producto}.

7.2.3 Origen del producto

País de origen⁹ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. <En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad <especie.>

7.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño) <(en caso de que el producto esté clasificado por calibres)>.

{Añadir otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto}.

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<En estos productos no se permite el uso de aditivos alimentarios.>

<Para las {nombre de hortalizas} no tratadas, los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en las Categorías de alimento 04.2.1.1 (Hortalizas frescas no tratadas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen esta Norma.>

{Para las frutas no tratadas, actualmente ningún aditivo alimentario está permitido según la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Por consiguiente, solo las hortalizas no tratadas se mencionan como anteriormente.}.

<Para los {nombre del producto} tratados, los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en las categorías de alimentos 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie) y 04.2.1.2 (Hortalizas frescas tratadas en la superficie, (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen esta Norma.>

{Incluir las disposiciones apropiadas, en función de la naturaleza del producto}.

⁷ 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 consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes). La marca en clave debe ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área/país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

⁸ El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

⁹ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

9. CONTAMINANTES

- 9.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- 9.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

10 HIGIENE

- 10.1** Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 10.2** El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

11 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

{Se incluirán métodos de análisis según corresponda/sea necesario}.

Glosario Anexo

[En curso de elaboración]

A continuación, se presenta un formato alternativo para organizar la sección 3 sobre Clasificación y la sección 5 sobre Tolerancias de las Normas para frutas y hortalizas frescas. En este formato no se utiliza el texto que indica las tolerancias/requisitos de cada categoría de fruta y hortaliza fresca. Además, se permite la indicación de defectos específicos y sus límites de tolerancia individuales.

En el cuadro, todos los defectos de la Parte a) se presentan en relación con la tolerancia total indicada. Además, la tolerancia total puede corresponder a un único defecto, excepto en el caso de podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna. Dado que la podredumbre, la podredumbre blanda y/o la descomposición interna se considera el defecto más grave, está limitado por el porcentaje indicado.

3.1 CLASIFICACIÓN

De conformidad con <la Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres (cuando corresponda) y> la Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias, los {nombre del producto} se clasifican en las siguientes categorías.

Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003) secciones 9, 10 y 27.

{Las tolerancias de podredumbre se pueden establecer en función de las características/naturaleza del producto.}

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

Tolerancias de calidad	Porcentajes de tolerancias permitidas de productos defectuosos por conteo o por peso		
	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
(a) Tolerancias totales {nombre del producto} que no satisfacen los requisitos de calidad	5	10	10
de los cuales no más de {ver ejemplos } Defectos en la condición (progresivos) Marchitamiento Magulladuras sin cicatrizar Daño mecánico Daño causado por plagas Defectos de calidad (no progresivos) Quemaduras por el sol Deformidad No maduros/no desarrollados apropiadamente [Podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna	1	1	2]
(b) Tolerancias de calibre (tamaño) – fuera de calibre según lo que se indica/señala	10	10	10
(c) Producto perteneciente a otras variedades similares a las señaladas			