



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

38.º período de sesiones, CICG

Ginebra, Suiza, 6-11 de julio de 2015

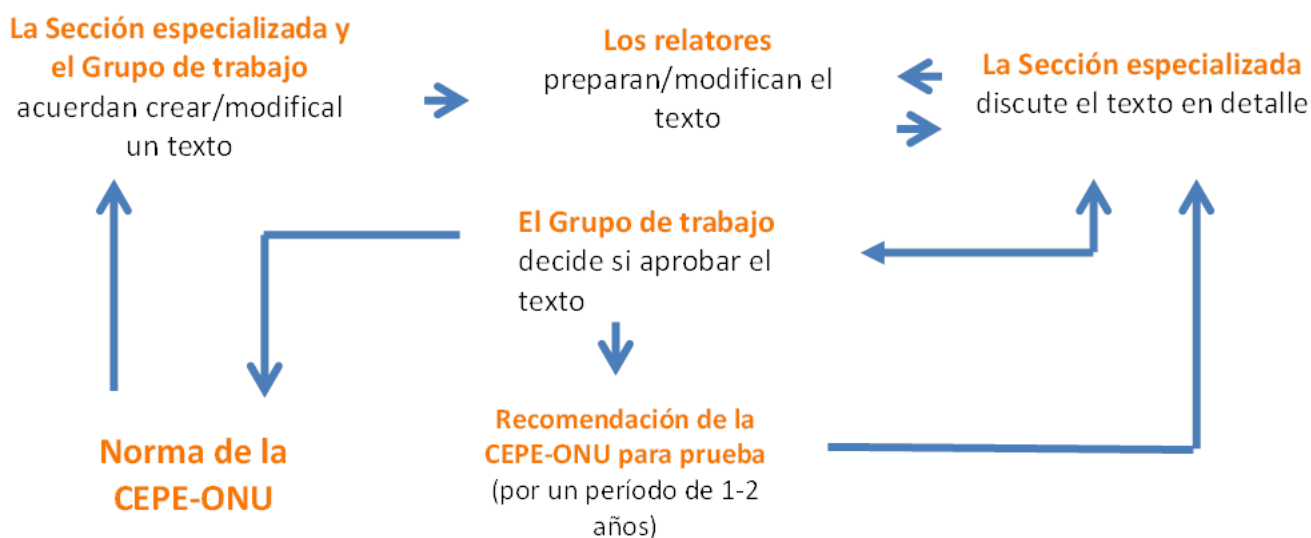
COMUNICACIÓN DE LA CEPE¹

(Informe de las actividades pertinentes al Codex)

Las normas de calidad y marketing de la agricultura de la CEPE-ONU establecen cuáles son los requisitos mínimos que deben darse para que los consumidores reciban un producto de mejor calidad, para crear un lenguaje comercial común, facilitar el comercio internacional justo e incrementar la transparencia en los mercados nacionales e internacional, así como permitir a los productores mantener y mejorar la calidad del producto, lo cual, a su vez, permita abrir las puertas a nuevas oportunidades de exportación. La CEPE-ONU y sus Secciones especializadas desarrollan normas de calidad para frutas y hortalizas frescas, productos secos y desecados (nueces, frutas y hortalizas secas), así como para carnes, con el fin de mejorar la integración en las cadenas de abastecimiento internacionales: La CEPE-ONU trabaja con los profesionales que producen, compran, venden e inspeccionan estos productos.

La CEPE-ONU trabaja con los grandes y los pequeños países importadores y los productores del mundo. La rápida creación de las normas (apenas 2 o 3 años para una nueva norma) y su revisión (incluso en 2 meses, si fuese necesario), la práctica de la CEPE-ONU de proponer nuevos borradores de prueba para la industria antes de su adopción, y su enfoque abierto a la estandarización, basado en el consenso inclusivo y participativo, han hecho que sea reconocida en amplios sectores como una plataforma para normas de utilidad en el comercio internacional. En el área de las frutas y las hortalizas frescas, la CEPE-ONU cuenta hoy en día con 50 normas – en el área de nueces y frutas/verduras secas, la CEPE-ONU ha desarrollado cerca de 30 normas. Todas ellas se utilizan en el comercio internacional de las nueces y la fruta seca, y de las frutas y las hortalizas frescas. Las normas CEPE-ONU son reconocidas por amplios sectores de las asociaciones de la industria. Hoy en día, los servicios de inspección, productores, comerciantes, importadores y exportadores de todo el mundo, utilizan estas normas como base para sus propias legislaciones nacionales o regionales, así como para las disposiciones contractuales en los contratos comerciales.

Las normas de la CEPE-ONU siguen el siguiente procedimiento previamente a su adopción:



¹ Este documento ha sido preparado bajo la responsabilidad de la CEPE.

La CEPE-ONU colabora activamente con otras organizaciones internacionales y regionales, entre las que se encuentran órganos de las Naciones Unidas, tales como el PNUD, las comisiones regionales de la ONU, la Comisión del CODEX Alimentarius, la OCDE, la UE, o las agencias para el desarrollo. La participación del sector privado en la estandarización de la CEPE-ONU, en su revisión y en sus esfuerzos de promoción es vital para el éxito y el uso de estas normas. La estrecha colaboración entre todos ellos tiene una larga tradición y es un elemento esencial para la relevancia comercial de las normas de la CEPE-ONU en el comercio internacional.

LA CEPE y sus secciones especializadas, a fin de reforzar sus actividades de estandarización, están organizando cursos para mejorar la infraestructura técnica y legal de los países, el uso de normas y sus servicios de inspección. También publican y distribuyen gratuitamente guías prácticas explicativas y otros materiales como gráficos de color o medidores de tamaño, y muy pronto también videos para inspectores, productores o comerciantes (en inglés, francés y ruso). La CEPE-ONU organiza asimismo exposiciones y eventos promocionales, a nivel internacional, para presentar y dar a conocer su trabajo a los delegados de los gobiernos y al público en general.

Las actividades sobre agricultura de la CEPE-ONU son multifacéticas y están relacionadas con su trabajo en el campo del comercio, la facilitación del comercio y el medio ambiente. Esto se refleja en sus análisis sobre el proceso de negocio de las cadenas de suministro agrícola prioritario; su análisis de las barreras normativas y de procedimiento al comercio; su trabajo en comercio internacional sobre temas de residuos de alimentos; o su trabajo y conferencia sobre trazabilidad de los productos agrícolas (el 3 de noviembre de 2015, Ginebra, Suiza).

Las actividades de la CEPE-ONU y sus talleres, conferencias y reuniones periódicas están abiertas a los delegados de todos los países del mundo. Para más información, por favor póngase en contacto con :

Liliana Annovazzi-Jakab

Encargada de Normas Agrícolas

liliana.annovazzi-jakab@unece.org

Trabajo sobre normas 2014-2015

Fruta fresca y hortalizas:

- nueva norma para membrillo ;
- normas revisadas para ciruelas, achicoria, higos, rebozuelos, albaricoques y repollo chino;
- nuevas recomendaciones en prueba para castañas y canónigo;
- se discutieron las enmiendas a la Lista de Variedades de Manzanas y se introdujeron variedades miniatura;
- se discutieron las provisiones sobre etiquetado para cítricos afín de aclarar y simplificar las disposiciones actuales y agregar una referencia a la lista de variedades de cítricos.

Productos secos y desecados:

- nueva norma de la CEPE-ONU para piñas secas;
- texto revisado de la norma de la CEPE-ONU para nueces con cáscara y para pistachos con cáscara, y uvas secas;
- se publicó una Guía/Folleto explicativo sobre las nueces con cáscara;
- se trabajó en planes de la CEPE-ONU sobre muestras para nueces y productos secos.

Fechas de reuniones en 2015:

- Productos Secos y Desecados: 29 de junio-3 de julio 2015, en Izmir, Turquía
- Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad en Agricultura (2-4 de noviembre de 2015), Ginebra, Suiza
- 3 de noviembre 2015 – la Conferencia Internacional sobre Trazabilidad en el Comercio de Productos Agrícolas, Ginebra, Suiza

Anexo:**Normas de la CEPE-ONU para fruta fresca y hortalizas**

Anonas	Cítricos	Ciruelas
Manzanas	Pepinos	Patatas tempranas y de consumo
Albaricoques	Calabacines	Membrillo
Alcachofas	Setas cultivadas	Apios
Espárragos	Hinojo	Ruibarbo
Berenjenas	Higos frescos	Verduras de raíz y tubérculo
Aguacates	Ajo	Échatoles
Judías	Kiwis	Fresas
Bayas	Verduras de hoja	Castañas
Brécol	Puerros	Pimientos dulces
Coles de Bruselas	Lechuga y endivias	Uvas de mesa (Lista de variedades)
Repollos	Mangos	Tomates
Zanahorias	Melones	Trufas
Coliflores	Cebollas	Sandías
Ceps	Melocotones y nectarinas	
Rebozuelos	Peras	
Cerezas	Guisantes	
Achicoria witloof	Piñas	
Pimientos picantes		
Repollos chinos		

Normas de la CEPE-ONU para productos secos y desecados

Almendras, con cáscara	Dátiles	Piñas, secas
Almendras de grano blanqueado	Higos, secos	Piñones en grano
Almendras en grano	Uvas, secas	Pistachos en grano y en grano pelados
Manzanas, secas	Avellanas en grano	Pistachos, con cáscara
Albaricoques, secos	Avellanas, con cáscara	Ciruelas pasas
Nueces de Brasil, con cáscara	Nueces de macadamia en grano	Tomates, secos
Nueces de Brasil en grano	Nueces de macadamia, con cáscara	Nueces en grano
Anacardo en grano	Mangos, secos	Nueces con cáscara
Pimientos picantes completamente secos	Melocotones, secos	
	Peras, secas	

Guías explicativas:

Piñas

Pimientos dulces

Pimientos picantes (chiles)

Chiles enteros secos

Nueces

Guía de inspección de campos de patatas

Enfermedades y parásitos de las patatas

Medidores de color y guías de color para nueces