

# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Agenda Item 3(b)

CX/FFV 03/5-Add.1  
ORIGINAL LANGUAGE

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

*11<sup>th</sup> Session,  
Mexico City, Mexico, 8 - 12 September 2003*  
**Draft Section 2.1.3 – Maturity Requirements**

**(Draft Codex Standard for Oranges)**

**(at Step 6)**

Comments from Mexico and European Community

### MEXICO

Comentarios de México al anexo “Propuesta del Grupo de Redacción sobre Requisitos de Madurez para las Naranjas”

1. En el documento en español la numeración de la propuesta genera confusión ya que tendría que recorrerse la numeración del resto de los incisos.
2. México no se opone a reestructurar los incisos 2.1.1, 2.1.2 y 2.1.3 del anteproyecto siempre y cuando se respete la redacción de los incisos 2.1.1 y 2.1.2 aprobados en la décima reunión.
3. México sugiere que la redacción de dichos incisos quede de la siguiente manera:

2.1.1	Criterios de Madurez
2.1.1.1	El texto integro del inciso 2.1.1 desarrollado y aprobado en la X reunión: Las naranjas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez teniendo en cuenta las características de la variedad, el tiempo de recolección y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de las naranjas deberán ser tales que les permitan: - soportar el transporte y la manipulación, y - llegar en estado satisfactorio al lugar de destino
2.1.1.2	El texto integro que corresponde al inciso 2.1.2 desarrollado y aprobado en la X reunión: La coloración deberá ser la típica de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción y el periodo de recolección. Se admiten frutos con coloración verde clara siempre que no supere 1/5 de la superficie total del fruto. En el caso de las naranjas producidas en áreas donde prevalecen condiciones de altas temperaturas y humedad relativa durante el período de desarrollo, se permiten frutos con coloración verde clara siempre que satisfagan los requisitos mínimos de madurez establecidos en la sección 2.1.1.3
2.1.1.3	Contenido mínimo de zumo (jugo):

4. En relación al contenido mínimo de zumo (jugo), tercer inciso, México está de acuerdo con las propuestas en el anexo elaborado por el Grupo de Redacción.

**EUROPEAN COMMUNITY**

The European Community supports the proposals contained in document CX/FFV 03/5, as regards:

- first, the need that the Codex drafting group continue its work investigating pending issues, in particular as regards maturity criteria other than colour and juice content and as regards the need to define or not production area for green-coloured oranges;
- second, the adoption of the text proposed in annex of document CX/FFV 03/5 for transmission to the Codex Alimentarius Commission for final adoption at step 8.