

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 3 (b) del programa

CX/FFV 03/5
Julio de 2003

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

11ª reunión

Ciudad de México, México, 8 - 12 de septiembre de 2003

PROYECTO DE SECCIÓN 2.1.3 – REQUISITOS DE MADUREZ

(PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS)

(EN EL TRÁMITE 6)

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen presentar observaciones sobre el **proyecto de Sección 2.1.3 – Requisitos de Madurez (proyecto de Norma del Codex para las Naranjas) (en el TRÁMITE 6)** que se adjunta a que lo hagan **para el 22 de agosto de 2003** y las envíen a la dirección siguiente: C.P. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México CONM: + (52) (55) 57 29 93 00 Ext. 4144 / 4137 Directo: + (52) (55) 57 29 94 80; Fax: + (52) (55) 55 20 97 15 / + (52) (55) 57 29-94 80; E-mail: codexmex@economia.gob.mx y/o jorgez@economia.gob.mx, remitiendo una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax No. 39.06.5705.4593 o correo electrónico: codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. Al discutir las Secciones 2.1.2 (Coloración) y 2.1.3 (Requisitos de Madurez) del proyecto de Norma del Codex para las Naranjas, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en su 10ª reunión recordó que en la sesión anterior había decidido que un grupo de redacción dirigido por Cuba llevaría a cabo el examen y la revisión de la totalidad de estas secciones, especialmente en lo que se refería a la distinción entre las naranjas maduras de color verde y las naranjas no maduras (contenido mínimo de zumo (jugo) y otros requisitos de madurez relacionados con las naranjas y las naranjas de cáscara verde).¹
2. El Comité tuvo una discusión extensa sobre la inclusión de las naranjas maduras de color verde en la Norma y acordó que en todos los casos, la Norma del Codex para las Naranjas debía reflejar las necesidades de todos los gobiernos miembros del Codex, lo cual incluiría el comercio de las naranjas maduras de color verde. El mismo aceptó en principio que las naranjas cultivadas en áreas con temperaturas y humedad relativa altas podrían tener una madurez y un sabor aceptables, sin tomar en cuenta el color de su piel. Sin embargo, el Comité observó que esto requeriría la elaboración de criterios de madurez para todas las naranjas, incluyendo las naranjas maduras de color verde, en una sección separada de la Norma.

¹ ALINORM 01/35, párr. 57.

3. En vista del acuerdo para incluir las naranjas verdes en la Norma, el Comité enmendó la Sección 2.1.2 sobre la Coloración con el objeto de incluir disposiciones para estas naranjas y acordó que un grupo de redacción liderado por el Reino Unido prepararía una versión revisada de la Sección 2.1.3 sobre Requisitos de Madurez basada en los comentarios escritos que se presentaron y la discusión anterior para circulación, comentarios en el Trámite 6 y ulterior consideración en su próxima reunión. El Comité estuvo de acuerdo en que la propuesta del Reino Unido en este asunto sería un punto de partida útil pero que también necesitarían considerarse otros parámetros de madurez.²

4. El Reino Unido ha preparado una propuesta basada en las consideraciones mencionadas más arriba, las discusiones que tuvieron lugar sobre esta cuestión en la 49ª reunión de la Sección Especializada de la CEPE para la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas (Ginebra, junio de 2003) y las observaciones presentadas por los miembros del grupo de redacción.

5. En este sentido, se pone de manifiesto que aunque hay un apoyo general a la propuesta que el Reino Unido hiciera en la 10ª reunión del Comité, todavía no es posible un consenso con relación a los criterios de madurez diferentes al contenido de zumo (jugo). Actualmente se están llevando a cabo estudios sobre criterios de madurez pero éstos todavía no están completos. Se considera que el grupo de redacción del Codex sobre los requisitos de madurez para las naranjas debe continuar su trabajo investigando combinaciones posibles de varios criterios como acidez mínima, niveles mínimos de azúcar y relación azúcar/acidez con miras a hacer una propuesta más completa en las siguientes reuniones del Comité. Algunos miembros del grupo de redacción han cuestionado la necesidad de definir la zona de producción para las naranjas con más de un quinto de color verde. Esta es una cuestión que el grupo de redacción puede considerar en el futuro como un trabajo adicional en relación a los criterios de madurez. Mientras tanto, se propone que el Comité presente el proyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluidas las enmiendas a las Secciones 2.1.2 (Coloración) y 2.1.3 (Requisitos de Madurez) propuestas por el grupo de redacción, a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8.

6. Se anexa a este documento la propuesta del grupo de redacción. Con el objeto de presentar observaciones, el texto actual acordado en la 10ª reunión del Comité se encuentra en el proyecto de Norma del Codex para las Naranjas (Apéndice V del ALINORM 03/35). En vista del corto período de tiempo entre el envío de comentarios y la 11ª reunión del Comité, los comentarios recibidos se mantendrán en lengua original.

7. Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que presenten sus observaciones en el **Trámite 6** sobre el **proyecto de Sección 2.1.3 – Requisitos de Madurez (proyecto de Norma del Codex para las Naranjas)** adjunto, tal y como se indica más arriba.

² ALINORM 03/35, párrs. 46-51 y Apéndice V (proyecto de Norma del Codex para las Naranjas).

ANEXO

Propuesta del Grupo de Redacción sobre Requisitos de Madurez para las Naranjas

Reemplazar el texto actual de las Secciones 2.1.2 (Coloración) y 2.1.3 (Requisitos de Madurez) del proyecto de Norma del Codex para las Naranjas (Apéndice V del ALINORM 03/35) y agruparlos como criterios de madurez a saber:

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS

2.1. CRITERIOS DE MADUREZ

La madurez de las naranjas se define de acuerdo a los siguientes parámetros:

- Coloración,
- Contenido mínimo de zumo (jugo) calculado en relación al peso total del fruto y después de la extracción del zumo (jugo) por medio de una prensa manual.

2.2.1 Coloración

El grado de coloración deberá ser tal que, después de un desarrollo normal, las naranjas tengan el color normal de la variedad en su punto de destino, teniendo en cuenta el tiempo de recolección, el área de producción y la duración del transporte.

La coloración deberá ser la típica de la variedad. Se admiten frutos con coloración verde clara, siempre que no supere un quinto de la superficie total del fruto.

Las naranjas producidas en áreas donde prevalecen condiciones de temperaturas y humedad relativa altas durante el período de desarrollo pueden tener una coloración verde clara que exceda un quinto de la superficie total del fruto siempre que satisfagan los criterios mencionados en la Sección 2.2.2:

2.2.2 Contenido mínimo de zumo (jugo)

- | | |
|--|-----|
| - Naranjas sanguinas ¹ : | 30% |
| - Grupo “Navels”, Nagpur, Khasi, Coorg, Garut: | 33% |
| - Otras variedades: | 35% |
| - Frutos con más de un quinto de color verde: | 45% |

¹ También conocidas como “naranjas de sangre”.