

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

Tema 4(b) del Programa

CX/FFV 05/12/8  
CX/FFV 05/12/8-Add.1

*PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS*

*COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS*

*Duodécima Reunión*

*Ciudad de México, 16- 20 de Mayo de 2005*

**Anteproyecto de Norma de Codex para las Manzanas**

**(Observaciones en el Trámite 3)**

**COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS**

**(Argentina, Australia, Comunidad Europea, Nueva Zelandia, Irán y Venezuela)**

## ARGENTINA

### JUSTIFICACIONES

- En el punto **1-DEFINICIÓN DEL PRODUCTO** a fin de mantener la coherencia con otras normas Codex (por ejemplo la de Naranja en Trámite 8) se sugiere colocar “(cultivares)” luego de variedades comerciales.

-En el ítems **2.1. Requisitos mínimos** a efectos de mejorar la redacción en español se han sugerido los cambios citados, asimismo se consideró el agregado de DOS (2) requisitos no contemplados en la propuesta recibida (CX/FFV 05/12/8), a saber:

**- prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara;**

**- exentas de indicios de deshidratación interna y/o harinosidad;**

Estas incorporaciones se deben a que los frutos pueden sufrir golpes o heridas, que cicatrizan con posterioridad, durante su crecimiento y desarrollo o también durante la cosecha, en la planta de empaque, el almacenamiento y el transporte. Estos daños desmejoran el aspecto general del producto con una concomitante disminución de su calidad.

Cabe aclarar que el defecto “magulladura” aparece en el ANEXO II de la propuesta (CX/FFV 05/12/8) por lo cual se sostiene que debe mencionarse en este ítems 2.1.

Con respecto al segundo requisito, si bien este defecto aparece en algunas variedades importantes en el comercio mundial, Red Delicious y sus clones, Gala, Braeburn, Golden Delicious entre otras, sus características de falta de jugosidad, sensación de pastosidad le confiere una textura muy desagradable desmereciendo la calidad del producto.

S

2.2.1. La propuesta argentina sigue el lineamiento de la norma CEPE en el sentido que la pulpa de la fruta debe estar sana

Con relación a la falta de pedúnculo se coincide que para la Cat “Extra” puede haber ausencia de pedúnculo, pero de acuerdo a la propuesta recibida por el Secretario del Codex, no se define la tolerancia permitida para esta Categoría, con lo cual Argentina considera que la tolerancia adecuada sería un 25%, porcentaje éste que está en línea con normas regionales (MERCOSUR)

2.2.2. y 2.2.3. La propuesta de Argentina está en línea con UN/ECE Standard por Apples FFV-50, incluyendo un ítem por la lesión producida por el granizo el cual produce grandes pérdidas. Las heridas que provoca durante el desarrollo del fruto cicatrizan bien, pero se manifiestan como zonas hundidas y se forman capas de corcho subyacentes. Si el fenómeno ocurre cerca de la cosecha, las heridas en el fruto casi maduro no cicatrizan bien y otros microorganismos oportunistas pueden colonizar la misma. Se considera como importante la inclusión de este defecto de calidad por la característica de la lesión que provoca, con lo cual debe quedar definido con una tolerancia específica del mismo modo que se ha consensuado en las normas armonizadas MERCOSUR.

-En cuanto **3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES** se indica que en virtud de los adelantos tecnológicos para el calibrado de este producto es recomendable disminuir las tolerancias en la homogeneidad y considerar límites mínimos

-En el punto **4- DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS** se considera adecuado reemplazar lo establecido en este punto por lo siguiente:

“Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada.”

-En el ítem **Tolerancias de calidad**, Categorías “Extra” y “I” se aconseja eliminar del primer párrafo la expresión “...o, excepcionalmente, que se incluyen en las tolerancias de esta categoría.”, pues es una redundancia

En el que se refiere a podredumbre se trató de asimilar a normas locales

-En cuanto al punto **5-DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**, sección **4.1. HOMOGENEIDAD** en el primer párrafo incorporar “variedad”, “grado de madurez”, ya que hacen a la uniformidad del producto y eliminar “...y se podrán mezclar diferentes variedades.” pues resulta incongruente con el concepto de homogeneidad de la forma que está expresada.

Las siguientes sugerencias hacen a la correcta redacción e interpretación en español: El segundo párrafo debe estar constituido sólo por la oración “Para la categoría “Extra”, el color deberá ser homogéneo”, la siguiente oración debe estar en punto y aparte constituyendo el tercer párrafo del cual se eliminará “y/o tamaños.” y sustituirá “en lo relativo a la variedad.” por “entre las variedades”.

-Sección **5.2 ENVASADO** es conveniente tener en cuenta el siguiente ordenamiento lógico y la correcta redacción en español:

“Las manzanas deben estar envasadas de manera que el producto quede debidamente protegido.

Las manzanas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas.”

### **5.2.1. Descripción de los envases (idem ENVASADO)**

Los envases deben garantizar una adecuada protección del producto. Los envases destinados a la venta directa al consumidor deben ser suficientemente rígidos para asegurar una adecuada protección al mismo.

Los materiales utilizados en el interior de los mismos deben ser nuevos, limpios y de una calidad que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre que estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las etiquetas autoadhesivas que se fijen directamente sobre el producto deben ser tales que cuando se remueven, no dejen trazas visibles de pegamento.

Los envases deben estar libres de materias extrañas.

-En el punto **6-MARCADO O ETIQUETADO** en el ítem **6.2 NATURALEZA DEL PRODUCTO** se considera que aunque sea visible en producto es importante que figure

-Nombre de la especie.

- Nombre de la variedad.

- En el caso de envases directos para el consumidor, que contengan una mezcla de manzanas de diferentes variedades, deberá indicarse el nombre de las diferentes variedades.

Lo expuesto precedentemente favorece el conocimiento de los productos en lugares en los que no lo son, como así también no da lugar a la posibilidad de confusiones o incurrir en una deslealtad comercial.

**Observaciones:** -En el punto **1-DEFINICIÓN DEL PRODUCTO** se sugiere colocar “(cultivares)” en la siguiente forma: “Esta norma se aplica a las frutas de las variedades comerciales **(cultivares)** de *Malus domestica Borkh.....*”

-En el ítems **2.1. Requisitos mínimos:** es conveniente considerar los cambios resaltados en negrita y subrayados y eliminar las palabras tachadas, de manera que el párrafo quede redactado como sigue:

“En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las manzanas deberán **estar**:

- enteras;
- sanas, se deberán excluir los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara;
- exentas de indicios de deshidratación interna y/o harinosidad;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- prácticamente exentas de daños causados por frío y/o congelamiento;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.
- exentas de un corazón acuoso interno

-En el ítem **2.2. CLASIFICACIÓN**, sección **2.2.1. CATEGORÍA “EXTRA”** se sugiere cambiar el texto por el siguiente párrafo

“Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad en cuanto a: forma, coloración, aspecto exterior y desarrollo. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre que no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Además, deben tener la pulpa firme, sana y un 25 % de las unidades podrán no tener el pedúnculo siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada.”

-En la sección **2.2.2. CATEGORÍA I** se sugiere cambiar el texto por el siguiente:

“Las manzanas en esta categoría deben ser de buena calidad y deberán tener las características de la variedad. La pulpa deberá estar sana.

Se permitirán defectos leves, siempre que no afecten la apariencia general de la fruta, su calidad, su estado de conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma y desarrollo.

- un ligero defecto de coloración.

- un ligero defecto de piel, no debiendo superar UN (1) cm<sup>2</sup> de superficie acumulativa.

- DOS (2) cm en longitud para defectos de forma alargada.

- UN (1) cm<sup>2</sup> de área de la superficie total para otros defectos, con la excepción de sarna *Venturia inaequalis* (Cooke) Winter que no deberá ser superior a CERO COMA VEINTICINCO (0,25) cm<sup>2</sup> de superficie.

- ligeros defectos superficiales no excediendo UN (1) cm<sup>2</sup> del área y que no presenten alteraciones en el color.

- daño por granizo (deformación o lesión cicatrizada causada por acción del granizo. Se considerará defecto cuando el fruto presente hasta DOS (2) lesiones o con una superficie de no más de CINCO (5) milímetros de diámetro por lesión.

Además, deben tener la pulpa firme, sana y un 25 % de las unidades podrán no tener el pedúnculo siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada.”

-En la sección **2.2.3. CATEGORÍA II** se sugiere cambiar el texto por el siguiente párrafo

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

La pulpa debe estar prácticamente libre de defectos.

Se permitirán, siempre que las manzanas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación, los siguientes defectos:

- de forma.

- de desarrollo.

- de coloración.

- de la piel que no deberán extenderse:

- CUATRO (4) cm de largo para defectos de forma alargada.
- DOS COMA CINCO (2,5) cm<sup>2</sup> de área de la superficie total para otros defectos, con la excepción de sarna (*Venturia inaequalis*) para la que no deberán superar UN (1) cm<sup>2</sup> de superficie total: ligeros defectos superficiales que no excedan de UNO COMA CINCO (1,5) cm<sup>2</sup> de la superficie total, los cuales podrán presentar leves alteraciones en el color.

-más de DOS (2) lesiones cicatrizadas o con una superficie mayor de CINCO (5) milímetros de diámetro por lesión causada por acción del granizo.

Además, deben tener la pulpa firme, sana y un 25 % de las unidades podrán no tener el pedúnculo siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada.”

-En cuanto **3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES** se indica que en virtud de los adelantos tecnológicos para el calibrado de este producto se aconseja reemplazar lo establecido en este punto por lo siguiente:

“El tamaño se determina por el máximo diámetro de la sección ecuatorial o por peso.

Los tamaños mínimos requeridos son los siguientes:

Variedades de frutos grandes	60 mm
Otras variedades	50 mm

Con el fin de garantizar la homogeneidad de calibre, la diferencia de diámetro entre el fruto mayor y el menor de un mismo envase no podrá sobrepasar los límites siguientes:

- 5 mm en el caso de los frutos que se presenten en capas ordenadas.
- 10 mm en el caso de los frutos que se presenten a granel dentro de un envase.

-En el punto **4- DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS** se considera adecuado reemplazar lo establecido en este punto por lo siguiente:

“Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada.”

-En el ítem **Tolerancias de calidad**, Categorías “Extra” y “I” se aconseja eliminar del primer párrafo la expresión “...o, excepcionalmente, que se incluyen en las tolerancias de esta categoría.” En el segundo párrafo de Cat. I referido a podredumbre se considera un 2 % en lugar del 1 %. En la Categoría II en el segundo párrafo eliminar de la enumeración de defectos “síntomas leves de descomposición interna” y agregar un 3 % de podredumbre, de tal forma que el párrafo quedará redactado de la siguiente manera:

“El 10 % en número o en peso de manzanas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos quedando excluidos los frutos que presenten podredumbre, magulladuras profundas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

Dentro de esta tolerancia, se podrá admitir como máximo un 3 % en número o en peso de frutos con podredumbre y un 5 % en número o en peso de frutos que presenten los defectos siguientes:

- ataques importantes de bitter pit o corazón acuoso,
- ligeras lesiones o grietas cicatrizadas,
- presencia de parásitos en el fruto y/o alteraciones de la pulpa causadas por parásitos.”

-En cuanto al punto **5-DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**, sección **4.1. HOMOGENEIDAD** en el primer párrafo incorporar “variedad”, “grado de madurez” y eliminar “...y se podrán mezclar diferentes variedades.” El segundo párrafo debe estar constituido sólo por la oración “Para la categoría “Extra”, el color deberá ser homogéneo”, la siguiente oración debe estar en punto y aparte constituyendo el tercer párrafo del cual se eliminará “y/o tamaños.”. y sustituirá “en lo relativo a la variedad.” por “entre las variedades”.

-Sección 5.2 **ENVASADO** es conveniente tener en cuenta el siguiente ordenamiento y redacción:

“Las manzanas deben estar envasadas de manera que el producto quede debidamente protegido.

Las manzanas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas.”

### **5.2.2. Descripción de los envases**

Los envases deben garantizar una adecuada protección del producto. Los envases destinados a la venta directa al consumidor deben ser suficientemente rígidos para asegurar una adecuada protección al mismo.

Los materiales utilizados en el interior de los mismos deben ser nuevos, limpios y de una calidad que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre que estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las etiquetas autoadhesivas que se fijen directamente sobre el producto deben ser tales que cuando se remueven, no dejen trazas visibles de pegamento.

Los envases deben estar libres de materias extrañas.

-En el punto **6-MARCADO O ETIQUETADO** en el ítem **6.2 NATURALEZA DEL PRODUCTO** es conveniente indicar lo siguiente:

-Nombre de la especie.

- Nombre de la variedad.

- En el caso de envases directos para el consumidor, que contengan una mezcla de manzanas de diferentes variedades, deberá indicarse el nombre de las diferentes variedades.

-El punto de **CONTAMINANTES** es el 7 en lugar del 5.

-Eliminar **ANEXO II**

*-En lo que se refiere a color, russeting y listado de variedades se aportan las siguientes consideraciones:*

1) **COLOR DE LAS MANZANAS:**

Las variedades de manzanas se clasificarán según su grupo de color:

Grupo de color	A	B	C
	Variedades de coloración roja:  Coloración roja característica de la variedad que cubra al menos:	Variedades de coloración mixta roja:  Coloración roja característica de la variedad que cubra al menos:	Variedades estriadas ligeramente coloreadas:  Coloración roja característica de la variedad que cubra al menos:
Cat. "Extra"	3/4	1/2	1/3
Cat. I	1/2	1/3	1/10
Cat. II	1/4	1/10	-

## 2) CRITERIOS DE RUSSETING DE LAS MANZANAS:

Las variedades de manzanas se clasificarán en dos grupos según su russeting.

Grupo R: Variedades cuyo russeting es característico de su epidermis y no constituye un defecto si responde al aspecto varietal típico.

Para el resto de las variedades el russeting se admitirá dentro de los límites siguientes:

	Categoría "Extra"	Cat. I	Cat. II	Tolerancia de la Cat. II
i) Manchas pardas	Que no sobrepasen la cavidad peduncular.	Que sobrepasen ligeramente la cavidad peduncular o pistilar.	Que sobrepasen la cavidad peduncular o pistilar.	Frutos que no puedan afectar gravemente al aspecto y estado del contenido del envase.
	Que no sean rugosas.	Que no sean rugosas.	Que sean ligeramente rugosas.	-
ii) Russeting		Área máxima permitida de la superficie del fruto.		
Reticular fina (sin fuertes contrastes con la coloración general del fruto)	Consiste en ligeras señales aisladas que no afecten al aspecto general del fruto o del contenido del envase.	1/5	1/2	Frutos que no puedan afectar gravemente al aspecto y estado del contenido del envase.
Densa	Ninguna	1/20	1/3	Frutos que no puedan afectar gravemente al aspecto y estado del contenido del envase
De ambos tipos (excluidas las manchas pardas arriba indicadas), sin sobrepasar en conjunto un máximo de:	-	1/5	1/2	Frutos que no puedan afectar gravemente al aspecto y estado del contenido del envase.

## AUSTRALIA

### Comentarios Generales

Australia considera que la Norma del Codex para las Manzanas solo tendría que ver con que el producto esté limpio, que sea seguro y que sea apto para el consumo humano; y que no se relacionara con los parámetros de calidad (como el calibre, requerimientos de madurez) que son un conjunto de normas comerciales en el mercado.

Como un punto de vista particular, Australia considera que el calibre no se incluyera en la norma (como es el caso actualmente) porque no permite un margen en los nichos de mercado para las manzanas de calibre pequeño o para la variedad de manzanas de gran calibre. Australia ha detectado que la referencia a los requerimientos prescriptivos de calibre restringe la innovación y presenta una barrera comercial.

Australia tiene una objeción enérgica a la existencia de las listas de variedad (Anexos I y III) y considera que deberían eliminarse. Las objeciones de Australia con respecto a las listas son las siguientes:

- El propósito de las listas no está claro. ¿Son una lista de variedades oficiales aprobadas, una lista exhaustiva o una lista no exhaustiva?
- Las listas parecen ser no exhaustivas y no existen criterios claros sobre cuantas variedades han sido incluidas en la lista, y cuántas variedades adicionales se incluirán a futuro en las listas.
- No existe mención de un mecanismo para mantener y actualizar la lista de una manera oportuna.
- No existen declaraciones sobre cuales son las consecuencias para las variedades que no aparecen en la lista.
- Se originarán inconsistencias en las listas de variedades con mutaciones de las variedades. Por ejemplo, *Cripps Pink* se lista bajo el *Grupo c – Variedades rayadas y ligeramente coloreadas*. Sin embargo una mutación de *Cripps Pink* (Conocida como *Rosy Glow*) siempre es completamente roja y es probable que no se adapte a esta categoría. Estas inconsistencias también se originarán de las variedades en el mercado.
- Las marcas no son variedades y aparecerían en la lista (como es el caso actualmente).
- Actualmente las listas no se refieren a alguna parte del texto del proyecto de Norma y si su propósito es en relación con las Normas de Calidad (Sección 5.1), se haría referencia en la Sección 5.1.

Si estas listas se incorporaran en la Norma, Australia considera que se haría referencia al hecho de que es una lista no exhaustiva, como para la norma CEPE. Sin dicha referencia, las listas serían obsoletas. Australia propone que como mínimo se incluyera la siguiente redacción:

“Las variedades de frutos que no son parte de la lista se deben clasificar de acuerdo con las características de su variedad.”

### Comentarios Específicos

#### *Sección 2.1 Requisitos Mínimos*

Australia considera que la viñeta final “exentas de un corazón acuoso interno” no es adecuado como una provisión explícita, ya que el corazón acuoso es un requisito para ciertas variedades. Aunque el Anexo II se refiere a este requisito con respecto a las variedades de Fuji y Jonathan (en la segunda viñeta), Australia considera que se debería hacer más explícito en el documento. Esto se debe a que en algunas variedades no se considera como un defecto, sino como un requerimiento fundamental en el mercado y puede hacer creer que el fruto se deba rechazar por estar exento de un corazón acuoso interno. Australia propone reemplazar los textos correspondientes como sigue:



### *En la Sección 2.1.1*

“A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las manzanas deberán estar exentas de un corazón acuso interno.”

### *En el Anexo II*

“El corazón acuso interno no se deberá considerar como un factor de calidad en cualquier fecha del año en la variedades donde el corazón acuso sea un requisito del mercado. “

### **2.1.2 Requisitos de Madurez**

Nota 3 al pie de página

“La Sección Especializada de la CEPE sobre la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas está actualmente desarrollando indicadores de madurez.”

Australia considera que la referencia a las Normas de la CEPE no es la adecuada, ya que están en desarrollo y las normas del Codex no dependen de estas normas. El Codex no puede adoptar las normas de la CEPE pero las puede utilizar como referencia. Como tal, la nota referida debería eliminarse.

### ***Sección 2.2 Clasificación***

Después de la frase “*Las manzanas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:*” introducir una nota al pie de página como sigue:

“Estas clasificaciones no excluyen envíos de categorías mixtas”

Australia considera que frecuentemente se requieren y abastecen envíos mixtos y que no se deberían excluir de esta norma.

### ***Sección 3. Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres 4.2 Tolerancias de Calibre***

Las sección 3 y la sección 4 son confusas y difíciles de interpretar. Es necesario hacer una mejor referencia para saber si el calibre se refiere al envasado de las manzanas o a las categorías. Actualmente, parecen ser inconsistentes. Australia agradecería la aclaración de estas dos secciones.

### ***Sección 7 Contaminantes***

Se anotó el número 5 en lugar del 7.

#### ***Sección 7.1 Residuos de Plaguicidas***

Añadir al texto: “..el límite de residuos establecido por la Comisión del Codex Alimentarius **o por una legislación nacional....**”

#### ***Sección 7.2 Otros Contaminantes***

Añadir al texto: “..para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius **o por una legislación nacional....**”

**COMUNIDAD EUROPEA****Observación general**

La Comunidad Europea querría destacar lo que se dice en el apartado 4 del documento CX/FFV 05/12/4, concretamente: «La Comisión del Codex Alimentarius también recalcó la necesidad de que el CCFFV colaborara y coordinara sus trabajos con la CEPE ... esa colaboración ... permitiría que la Comisión utilizara las normas de la CEPE como punto de partida para elaborar las normas del Codex...». El Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas presentado en el documento CX/FFV 05/12/8 difiere en algunas partes de la Norma de la CEPE para las Manzanas sin una justificación clara (por ejemplo, se introducen listas de variedades aparte). La Comunidad Europea considera necesarios los cambios introducidos para ajustarse al formato del anteproyecto de norma del Codex, pero cree que, si el grupo de redacción propone más cambios, deben explicarse las razones que los motivan, y que las diferencias con respecto a las normas CEPE deben justificarse e introducirse de conformidad con los debates mantenidos en el seno del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

La Comunidad Europea opina que la Norma CEPE para las Manzanas y las últimas enmiendas propuestas en la 51ª reunión de la Sección Especializada de la CEPE sobre la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas (Ginebra, marzo de 2005) deben servir de punto de partida para debatir la norma sobre manzanas.

**Requisitos mínimos (punto 2.1)**

La Comunidad Europea considera que el texto «exentas de un corazón acuoso interno\*» no debería figurar como requisito mínimo, pues se está hablando de tolerancias (nota a pie de página nº 2 y anexo II).

**Requisitos mínimos (punto 2.1.1)**

La Comunidad Europea opina que debería suprimirse el texto «y haber alcanzado ... la zona en que se producen». La referencia al desarrollo y la madurez debería hacerse en 2.1.2.

**Requisitos de madurez (punto 2.1.2)**

La Comunidad Europea piensa que debería tenerse en cuenta la modificación propuesta en Ginebra en marzo de 2005:

**«2.1.2. Requisitos de madurez**

*Las manzanas deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar una madurez satisfactoria.*

*Su desarrollo y grado de madurez deberán ser tales que les permitan continuar su proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez exigido con respecto a las características de la variedad.*

*Para verificar los requisitos mínimos de madurez, pueden utilizarse diversos parámetros (por ejemplo, el aspecto morfológico, el sabor, la firmeza y el índice refractométrico) [y, si se mide el índice refractométrico de la pulpa, la graduación Brix deberá ser mayor o igual que x° ]».*

La Comunidad Europea propone debatir un índice refractométrico que imponga unos límites adecuados.

**Clasificación y tolerancias de defectos (punto 2.2 y anexo II)**

En opinión de la Comunidad Europea, la distinción que se hace de los defectos en el anexo II es demasiado compleja y debería simplificarse.

**Disposiciones relativas a la clasificación por calibres (sección 3)**

La Comunidad Europea considera que debería exigirse un calibre mínimo y que las disposiciones relativas a la uniformidad no son adecuadas. Deberían, pues, incluirse las siguientes disposiciones:

### «3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

*El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso.*

*Si el calibre se determina por el diámetro, el mínimo exigido para cada categoría será:*

	<i>Extra</i>	<i>Categoría I</i>	<i>Categoría II</i>
<i>Variedades de frutas grandes</i>	<i>65 mm</i>	<i>60 mm</i>	<i>60 mm</i>
<i>Otras variedades</i>	<i>60 mm</i>	<i>55 mm</i>	<i>50 mm</i>

*Si el calibre se determina por el peso, el mínimo exigido para cada categoría será:*

	<i>Extra</i>	<i>Categoría I</i>	<i>Categoría II</i>
<i>Variedades de frutas grandes</i>	<i>110 g</i>	<i>90 g</i>	<i>90 g</i>
<i>Otras variedades</i>	<i>90 g</i>	<i>80 g</i>	<i>70 g</i>

*Para garantizar la uniformidad de calibre:*

*en el caso de frutas calibradas según el diámetro, las diferencias en el diámetro de las contenidas en un mismo envase no deberán ser superiores a:*

*5 mm para las frutas de Categoría “extra” y para las frutas de las Categorías I y II envasadas en hileras y en capas;*

*10 mm para las frutas de la Categoría I envasadas sueltas en el envase o en envases destinados al consumidor;*

*en el caso de las frutas calibradas según el peso, las diferencias en el peso de las contenidas en un mismo envase no deberán ser superiores al:*

*20 % del peso medio de cada unidad contenida en el envase, para las frutas de Categoría “extra” y para las frutas de las Categorías I y II envasadas en hileras y en capas;*

*25 % del peso medio de cada unidad contenida en el envase, para las frutas de la Categoría I envasadas sueltas en el envase o en envases destinados al consumidor.*

*No hay un límite de uniformidad del calibre para las frutas de la Categoría II envasadas sueltas en el envase o en envases destinados al consumidor».*

### **Disposiciones relativas a las tolerancias (sección 4)**

La Comunidad Europea cree que deberían limitarse a las siguientes:

#### «4. Disposiciones relativas a las tolerancias

*A cada envase se le aplicarán unas tolerancias de calidad y de calibre en relación con los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.*

#### **4.1. Tolerancias de calidad**

##### **4.1.1 Categoría “extra”**

*El 5 %, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta Categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.*

##### **4.1.2 Categoría I**

*El 10 %, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta Categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.*

##### **4.1.3 Categoría II**

*El 10 %, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta Categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.*

*Dentro de esta tolerancia, se permitirá que un máximo del 2 %, en número o en peso, de la fruta presente los siguientes defectos:*

*alteraciones graves de mancha amarga (bitter pit) o corazón acuoso;*

*daños leves o grietas no cicatrizadas;*

*signos muy leves de podredumbre;*

*presencia de parásitos internos o daños en la pulpa causados por parásitos.*

#### **4.2 Tolerancias de calibre**

*Para todas las categorías:*

*a) en el caso de frutas sujetas a las normas de uniformidad, se permitirá una variación máxima de 5 mm o 10 g por debajo del mínimo en el 10 %, en número o en peso, de las unidades que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.*

*b) en el caso de frutas no sujetas a las normas de uniformidad, se permitirá una variación máxima de 5 mm o 10 g por debajo del mínimo en el 10 %, en número o en peso, de las unidades que estén por debajo del calibre mínimo establecido».*

#### **Disposiciones relativas a la presentación (punto 5.3)**

La Comunidad Europea considera que debe especificarse la forma de presentación de la fruta de Categoría «extra».

##### **«5.3 Presentación**

*...La fruta de Categoría “extra” deberá presentarse en capas».*

#### **Disposiciones relativas al marcado o etiquetado (sección 6)**

Teniendo en cuenta la gran cantidad de variedades y las diferencias entre ellas, la Comunidad Europea opina que en los envases destinados al consumidor también debería indicarse el nombre de la variedad.

**«6.1.1 Naturaleza del producto**

*Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase, o cada lote, para los productos presentados a granel, deberá etiquetarse con el nombre del producto. Cada envase deberá etiquetarse también con el nombre de la variedad, la categoría y el calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras y capas».*

La Comunidad Europea cree que deberían aclararse los requisitos relativos al marcado de los envases no destinados a la venta al por menor, en particular por lo que se refiere a los envases mixtos.

**«6.2.2 Naturaleza del producto**

*“Manzanas”, si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad. En el caso de envases destinados al consumidor que contengan una mezcla de manzanas de distintas variedades, el nombre de cada una de ellas.*

**6.2.3 Origen del producto**

*País de origen y, facultativamente, zona de procedencia o denominación nacional, regional o local.*

*En el caso de envases destinados al consumidor que contengan una mezcla de distintas variedades de manzanas de diferentes orígenes, se indicará, junto al nombre de cada variedad, el país de origen correspondiente.*

**6.2.4 Especificaciones comerciales**

*Categoría*

*Calibre o, en el caso de fruta envasada en hileras y capas, número de unidades.*

*Si la identificación se hace en función del calibre, éste deberá expresarse:*

*a) en el caso de los productos sujetos a las normas de uniformidad, como los diámetros máximo y mínimo o como el peso máximo y mínimo;*

*b) en el caso de los productos no sujetos a las normas de uniformidad, como el diámetro o el peso de la unidad más pequeña del envase seguido de la expresión “o superior” u otra equivalente, o, si procede, como el diámetro o el peso de la unidad más grande del envase».*

**Anexos**

La Comunidad Europea considera que las cinco listas que figuran en el anexo del Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas deberían sustituirse por una lista única con varias columnas, tal como se presenta a continuación. Esta lista debería limitarse a las principales variedades comercializadas.

**«ANEXO****1. Criterios de color aplicables a las manzanas, grupos de color y códigos**

<i>Grupo de color</i>	<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>
	<i>superficie total de coloración roja característica de la variedad</i>	<i>superficie total de coloración mixta roja característica de la variedad</i>	<i>superficie total de coloración ligeramente roja, pálida o estriada, característica de la variedad</i>
<i>Categoría “extra”</i>	<i>3/4</i>	<i>1/2</i>	<i>1/3</i>
<i>Categoría I</i>	<i>1/2</i>	<i>1/3</i>	<i>1/10</i>
<i>Categoría II</i>	<i>1/4</i>	<i>1/10</i>	<i>–</i>

## 2. Criterios de “russeting” de las manzanas

R = Variedad cuyo “russeting” es característico de su epidermis y no constituye un defecto si corresponde al aspecto varietal típico.

Para las variedades que no van marcadas con una “R” en la lista siguiente, el “russeting” se admitirá dentro de los límites siguientes:

	Extra	I	II	Tolerancias en la categoría II
<b>(i) Manchas pardas</b>	que no sobrepasen la cavidad peduncular	que sobrepasen ligeramente la cavidad peduncular o pistilar	que sobrepasen la cavidad peduncular o pistilar	unidades que no afecten gravemente al aspecto y estado del envase
	que no sean rugosas	que no sean rugosas	que sean ligeramente rugosas	
<b>(ii) Russeting</b>		Proporción máxima en la superficie del fruto		
<b>Reticular fino</b> (sin fuertes contrastes con la coloración general del fruto)	ligeras señales aisladas que no afecten al aspecto general del fruto o del envase	1/5	1/2	unidades que no afecten gravemente al aspecto y estado del envase
<b>Denso</b>	inexistente	1/20	1/3	unidades que no afecten gravemente al aspecto y estado del envase
<b>Defectos acumulativos</b> (excluidas las manchas pardas arriba indicadas); en ningún caso sobrepasarán en conjunto un máximo de:		1/5	1/2	unidades que no afecten gravemente al aspecto y estado del envase

## 3. Criterios de calibre de las manzanas

L = Variedades de frutas grandes

### Listas no exhaustivas de variedades de manzanas\*

\* Las frutas de variedades no incluidas en la lista deberán clasificarse según sus características varietales. Las variedades de frutas de color o grandes, o ambas cosas, así como aquellas que presentan un russeting característico, deberían incluirse en la lista para proporcionar información sobre sus características varietales.

<i>Variedad/</i>	<i>Sinónimos/</i>	<i>Grupo de color/</i>	<i>Russeting/</i>	<i>Calibre/</i>
	<i>Si los hay</i>	<i>A, B o C</i>	<i>R o nada</i>	<i>L o nada</i>

### IRÁN

- 1- Para las manzanas dentro de la categoría “extra” (página 4, inciso 2.2.1) y para las de categoría I I (página 4, inciso 2.2.2), Irán sugiere que se especifique el porcentaje de pedúnculo (tallo).
- 2- En el anexo I, página 8, en la tabla de “variedades rojas”, favor de observar que el punto en el renglón cinco de la columna izquierda está mal escrito (JONAGORED), debería escribirse “JONAGOLD”
- 3- Las variedades de manzanas iraníes serán incluidas en el anexo I, página 8, 9, 10, 11 de las siguientes tablas.

#### GRUPO A : VARIEDADES ROJAS

GHARA YAPRAGH  
 SHAKKI AHAR  
 AROOS MESHKINSHAHR  
 KHAN ALMASY  
 ABBASI MASHHAD  
 ARANGEH  
 NAR SIBE MASHHAD

#### GRUPO B: VARIEDADES SEMIROJAS O MIXTAS

KHORSIGAN  
 SHAFIE ABADI  
 SHAYKH AHMAD TABRIZ  
 MORABAEE MASHHAD  
 ZONOUZ MARAND  
 SHEMIRANI  
 RED REZAEYEH  
 AROOS MESHKINSHAHR  
 ABBASI MASHHAD  
 GOLSHAHI  
 DARYAN  
 MASHHADI NOURI MARAGHEH

#### GRUPO C: VARIEDADES RAYADAS, LIGERAMENTE COLOREADAS

GOLAB KOHANZ  
 GOLAB KERMANSHAH (SAHNEH)  
 GOLAB GHANDAK KASHAN

GRUPO D: VARIEDADES VERDES Y AMARILLAS
--

BOSHGhabi BALKHI

AKHLAMAD MASHHAD

MASHHADI NOURI MARAGHEH

ARANGEH

### NUEVA ZELANDIA

Los criterios deberían ser mínimos, no tan restrictivos, justo lo necesario en términos de comercio justo, y no deberían inhibir el desarrollo del producto y la innovación. Las normas también deberían permitir las variedades de la producción regional y de temporada dentro de las características fundamentales de calidad, así como las variedades esperadas en el mercado regional.

#### **Disposiciones relativas a las tolerancias de calibre**

Los incisos sobre el calibre sólo deberían incluirse en las normas cuando sean científicamente justificados, en función de proteger la salud del consumidor o garantizar las prácticas de comercio justo. Nueva Zelanda solo apoya la introducción de los incisos de calibre en las normas existentes, donde los principios de la contraparte del Codex puedan ser científicamente justificados.

#### **Variedad de color**

Nueva Zelanda está interesada en que los incisos que intentan establecer los perfiles de color para variedades específicas eliminen la posibilidad de que exista innovación comercial. Siempre y cuando el producto sea apto para el consumo humano, esté maduro, y cumpla con las pruebas generales para determinar la calidad y consistencia, el color no sería considerado entonces como un asunto de salud para el consumidor o como comercio justo.

#### **Comentarios específicos**

##### **1. Anexo I, lista de variedades**

Nueva Zelanda cuestiona la importancia de las listas de variedades, excepto como una referencia no exhaustiva para propósitos de etiquetado. Con la eliminación de cualquiera de los incisos sobre el calibre de las variedades específicas y la introducción pendiente de los parámetros de madurez, las listas de variedades se incluirían solo como una referencia para el etiquetado.

Dada la complejidad de las normas para las manzanas, generalmente sería útil tener un formato consistente entre esta lista y las listas de las normas internacionales, como por ejemplo la Norma de la CEPE para las Manzanas.

Para evitar confusión en la comercialización, sería justo que hubiera una lista internacional de variedades. Nueva Zelanda sugiere que se considerara una lista compartida CEPE/Codex.

CEPE y Codex juntas determinarían la administración continua necesaria para mantener la lista. Un ejemplo sobre como se podría hacer es que la administración pudiera mantenerse en el foro de la CEPE, y que el Codex adopte la lista actual. Que CEPE notifique al Codex de cualquier cambio posterior hecho a la lista. Que el Codex considere los cambios y decida si adopta o no la lista corregida.



## **2 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Nueva Zelanda no apoya la incorporación de la nota al pie de página 1: (“los gobiernos, al indicar su aceptación de la norma del Codex para las Manzanas, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación”).

Nueva Zelanda considera que es innecesario y demasiado administrativo..

### **3 2.1 REQUISITOS MINIMOS**

Nueva Zelanda generalmente apoya la armonización con la norma de la CEPE, incluyendo los incisos sobre clasificación y el plan de la norma de la CEPE donde las disposiciones especiales forman parte de la descripción de una Categoría, en lugar de incluir apéndices, como en esta anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas.

En la viñeta 8 que dice “exentas de un corazón acuoso interno”, Nueva Zelanda específicamente no apoya la incorporación de la frase exentas de corazón acuoso. El corazón acuoso solo es un problema si se indica que la parte interna se descompone. La descomposición interna se cubre en la segunda viñeta de esta sección. El corazón acuoso es una característica de algunas variedades y de algunos clientes que buscan variedades de manzanas con un corazón acuoso mayor. Por lo tanto, este punto se debería eliminar ya que es innecesario. Esto significa que la nota 2 al pie de la página también se debería eliminar junto con los criterios sobre el corazón acuoso del Anexo II.

#### **4 2.1.2 Requisitos de Madurez**

Nueva Zelanda considera que los requisitos de madurez se pueden justificar científicamente con la condición de que los parámetros de madurez se basen en los estándares mínimos de “adecuado para el propósito”. Los parámetros de madurez también serían comercialmente aplicables y reconocidos como procesos comerciales para determinar la madurez.

Ya que con frecuencia los parámetros de madurez solo se determinan a través de las medidas destructivas, Nueva Zelanda apoya las medidas para asegurar que el muestreo tomado por el inspector se lleve a cabo solo cuando existan signos visuales que indiquen la falta de madurez.

Las Normas solo intentaría conducir a un grado superior de madurez. Los puntos sobre el grado superior de madurez pueden conducirse a través de los incisos generales sobre calidad, por ejemplo “...productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.”

Las Normas del Codex reconocerían que los parámetros de madurez difieren de acuerdo a la región y que las cuestiones complejas, como por ejemplo las diferencias regionales en los tiempos de almacenamiento y transportación pueden afectar significativamente los parámetros que se pueden utilizar dentro de un estándar global. El producto del Hemisferio Norte, cosechado, almacenado y transportado a los mercados del Hemisferio Sur puede ser cosechado a niveles *brix*, muy por debajo de los niveles *brix* para su comercialización.

No queda claro lo que significa “...grado de madurez característico de la variedad”.

Por lo tanto, la sección 2.1.2 quedaría redactada como sigue:

“El grado de madurez de las manzanas que les permita continuar con el proceso de maduración”.

La nota 3 al pie de página podría permanecer igual.

## **5. 3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

Nueva Zelandia apoya las disposiciones escritas en la primera oración y acepta la exclusión de los calibres mínimos específicos. Consideramos que no existe justificación alguna para los calibres mínimos con respecto a la salud humana o al comercio justo, los cuales se incluirán en la normal global.

Con respecto a las provisiones relativas a la presentación observamos que las tolerancias son mayores a aquellas establecidas en la Norma de la CEPE. Nueva Zelandia no considera las tolerancias dentro de la norma de la CEPE para las manzanas como indebidamente restrictivas, pero tiene la intención de considerar las tolerancias de calibre más amplias dentro de la Norma del Codex.

## **6. 4 DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

Nueva Zelandia apoya la armonización con el inciso sobre tolerancias de la norma de la CEPE.

## **7. 5 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

### **5.1 HOMOGENEIDAD**

Nueva Zelandia apoya la armonización con la norma de la CEPE.

### **5.2 ENVASADO**

La frase en el anteproyecto de norma del Codex ES APOYADA POR Nueva Zelandia. Conduce eficazmente a la nota 6 en el pie de página, la posible utilización del envase reciclado, y también se vincula con la norma de envasado a una norma internacional existente.

### **5.3 PRESENTACIÓN**

La frase sobre presentación en el anteproyecto de norma del Codex, lista de manera simple todas las posibles opciones de envasado tal como son aceptadas, así como las preguntas de Nueva Zelandia sobre si se añade este método a la norma. Por otro lado, la norma de la CEPE es totalmente prescriptiva al requerir que una categoría particular sea envasada de una manera predeterminada. Quizá es tiempo de eliminar cualquier referencia al tipo de envasado.

## **8 6. MARCADO ETIQUETADO**

Nueva Zelandia apoya la armonización con la norma de la CEPE, pero comprende la importancia de referirse a otras Normas del Codex en el momento que sea adecuado.

Nota 7 al pie de la página

Cuestiona la necesidad de declarar la conformidad con los requerimientos de acuerdo a los requerimientos nacionales – esto depende de cada uno de los países.

## **VENEZUELA**

Venezuela considera que este proyecto debe ser reformado por observar que existen aspectos fundamentales donde no se han tomado en cuenta las consideraciones necesarias que definen una norma Codex, ni los mandatos a los cuales se acogen los países miembros entre los cuales cabe destacar:

1. La inocuidad, requisito básico de la calidad, implica la ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas y cualquier otra sustancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud, o bien unos niveles inocuos o aceptables de los mismos. Además de la inocuidad, las características de calidad incluyen el valor nutricional, propiedades organolépticas y funcionales.

2. Las normas y códigos de práctica del Codex han sido desarrolladas para permitir que los productos que cumplan con estas normas sean comercializados libremente en el mercado internacional sin peligro para la salud o intereses de los consumidores.
3. Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un problema muy expandido y a la vez creciente de salud pública en el mundo que afectan principalmente a niños, mujeres embarazadas y personas de la tercera edad.

En este anteproyecto se evidencia la flexibilidad en algunos aspectos que estimamos son importantes y que definen o determinan la calidad e inocuidad del fruto, entendiéndose por Calidad de una fruta (Norma Venezolana Covenin 1834:81): conjunto de características (externas e internas) que determinan el grado de aceptabilidad de una fruta.

Requisitos de calidad (Norma Venezolana Covenin 1834:81): conjunto de atributos que determinan la clasificación de las frutas en base a calidad.

Fruto sano (Norma Venezolana Covenin 1834:81): fruto libre de daño causado por agentes biológicos (insectos, roedores, etc.) y/o físicos (calor, frío, etc.) y/o químicos (insecticidas, fungicidas, etc) y/o factores de orden fisiológico (alteraciones intrínsecas del fruto)

En este contexto, Venezuela considera que deben corregirse los siguientes puntos:

## 2.1 REQUISITOS MINIMOS

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

- estar enteras
- estar sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que determinen que no sean aptos para el consumo **humano**.
- **Estar limpias exentas de cualquier materia extraña visible.**
- **Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas que afecten el aspecto general del producto.**
- Estar exentas de humedad de humedad externa anormal.....
- Estar exentas de corazón acuoso húmedo

## 2.2. CLASIFICACIÓN.

### CATEGORÍA EXTRA:

Debería ser más exigente, **No deben presentar defectos de ningún tipo, que afecten sus características organolépticas, calidad, conservación y envasado.**

#### 2.2.2. Categoría I

#### 2.2.3. Categoría II.

Con respecto a las exigencias en estas dos categorías no se establece ninguna diferenciación pues los requisitos presentados son los mismos. Los requisitos deben ser más específicos para cada una de las categorías (I y II), además de tomar en consideración los defectos propuestos por las Normas de la CEPE para las manzanas **NORMA FFV-50**

#### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS.

Revisar el calibre, pues se indica que tolerancias superiores o iguales al 10%, en ningún envase podrá ser superior a más del 150%, tolerancias inferiores al 10%, podrán contener el doble (300%).

##### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD.

Con respecto a las categorías I, II, y Extra, es necesario buscar la equivalencia entre número y peso para que exista homogeneidad con los términos usados.

Eliminar la presencia de defectos, sobre todo en la categoría extra, donde se supone cumple al máximo con todos los parámetros exigidos en el anteproyecto de norma.

Otro aspecto determinante en la Categoría II es que no garantiza la calidad ni la inocuidad del producto, al aceptar los daños causados por grietas o desgarros en la piel no cicatrizados así como la presencia de parásitos vivos (larvas o plagas) dentro de la fruta o daños causados por los mismos en la pulpa, sin identificar dentro de ellos cuales son los permitidos y en que cantidad, si realmente deben considerarse como tolerancias de calidad, o establecer que constituyen un peligro microbiológico que tiende a afectar la salud de la población, y en consecuencia, la posible presencia de una ETA. No ajustándose así a los requisitos establecidos en el punto 8.2 del anteproyecto requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL-21-1997).

#### 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

##### 5.1-Homogeneidad.

Diferenciar si se refiere al contenido del envase o del lote, y además debe exigirse la homogeneidad de la variedad; es decir deben ser de la misma variedad, de un mismo color, en un mismo envase, etc., para que sean realmente homogéneas.

##### 5.2 ENVASADO

###### 5.2.1 DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Los envases deben ser **de materiales atóxicos** que satisfagan las características de calidad.....

#### 6.MARCADO Y ETIQUETADO

##### 6.1.1 NATURALEZA DEL PRODUCTO

**Para productos presentados al granel, en cada envase o lote si el producto es o no visible desde el exterior deberá etiquetarse con el nombre del producto y de la variedad, categoría, calibre/.....**

##### 6.2 ENVASES DESTINADOS A LA VENTA AL MAYOR

###### 6.2.1 IDENTIFICACIÓN

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. **CODIGO DE IDENTIFICACION obligatorio para poder efectuar los planes de trazabilidad o rastreabilidad del producto.**

###### 6.2.2 NATURALEZA DEL PRODUCTO

**Nombre del producto y de la variedad o variedades (cuando corresponda)**

###### 6.2.3 ORIGEN DEL PRODUCTO

**País de origen, nombre del lugar, distrito o región de producción**

#### 6.2.4 ESPECIFICACIONES COMERCIALES

##### **De acuerdo a categoría y calibre**

#### 6.2.5 MARCA DE INSPECCIÓN OFICIAL (No sabemos a que se refiere)

### 7. CONTAMINANTES

#### 7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

**Las manzanas no deben exceder los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.**

#### 7.2 OTROS CONTAMINANTES

**Las manzanas no deben exceder los límites máximos de contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.**