

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 06/13/8-Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

13ª Reunión

Ciudad de México, del 25 al 29 de Septiembre de 2006

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS

(Observaciones en el Trámite 3)

S

ARGENTINA

Argentina agradece los esfuerzos realizados por el Grupo de trabajo en la elaboración del presente documento, así como la posibilidad de realizar los comentarios que a continuación se detallan.

Se sugiere la incorporación del texto en **negrita** y la eliminación del texto ~~tachado~~.

En el punto 2.1.1 se sugiere eliminar el primer párrafo “~~Las manzanas deberán haberse recolectado cuidadosamente y presentar un color característico de la variedad y la zona en que se producen~~” y pasarlo al punto 2.2 Requisitos de madurez.

También se recomienda la eliminación de parte del segundo párrafo del ítem 2.2 “~~Si se utiliza el índice refractométrico de la pulpa, el grado Brix deberá ser mayor que o igual a []~~

~~y deberá utilizarse sólo como información y no como un requisito de madurez~~”. No se considera conveniente la indicación de un determinado valor de grado Brix mínimo para todas las variedades y menos aún que si se incorpora que sea a nivel informativo. Asimismo, en este segundo párrafo se sugiere cambiar el término ~~varios~~ y reemplazarlo por “**algunos**”, eliminar el término ~~gusto~~, ya que resulta un valor subjetivo.

-En el punto 2.3.1 Categoría “Extra” se aconsejan los siguientes cambios para mejorar la redacción en español, puntualizar los aspectos de la variedad a tener en cuenta, eliminar “tipos comerciales” que para manzana no existen y agregar aspectos de calidad como firmeza de la pulpa, sana y presencia del pedúnculo que se consideran imprescindibles para esta Categoría.

“Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior y **características de la variedad en cuanto a; forma, coloración, aspecto exterior y desarrollo**. ~~La pulpa deberá estar perfectamente sana. Las manzanas deberán ser características de la variedad y/o tipo comercial en forma y color.~~ No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre ~~que y cuando~~ ² no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. **Además, deberán tener la pulpa firme, sana y el pedúnculo intacto.**”

-En el punto 2.3.2 Categoría I se plantean esos cambios por las mismas razones indicadas en el punto anterior

“Las manzanas de esta categoría deberán ser de buena calidad y **deberán tener** características de la variedad ~~y/o tipo comercial en forma y color~~...”

-En el 4.1.2 Categoría I y en el 4.1.3 Categoría II se indican los siguientes cambios de términos por considerarse más adecuados en la expresión en castellano.

“Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 2% de las manzanas afectadas por ~~putrefacción~~ **podredumbre** o ~~descomposición~~ **decaimiento** interno”

Además, en el 4.1.3 Categoría II se aconseja que se exprese:

“- manchas corchosas **o amargas** (~~manchas amargas bitter pit~~)”; pues la enfermedad se conoce en español de esa forma y el nombre es “bitter pit”

“- daños leves o desgarros de la piel ~~no~~ cicatrizados” porque las lesiones sin cicatrizar son de evolución muy rápida hacia podredumbres lo cual no es conveniente incluso en una Cat II

“- presencia de parásitos ~~vivos dentro del~~ **en el** fruto y/o alteraciones ~~daños de los frutos~~ causados por **parásitos los mismos en la pulpa**.” no es conveniente limitarse sólo a parásitos vivos.

-En el punto 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE se sugiere eliminar del primer párrafo

“... ~~Cuando el calibre se establezca mediante un cómputo numérico por contenedor...~~”, pues no se entiende a que se refiere y sin ella se comprende perfectamente el párrafo. También se elimina la nota al pie número 3 ³ ~~“Para las manzanas que se presentan en capas, las tolerancias se aplican al contenedor y no a las capas individuales”~~ ya que no se puede considerar de otra forma que no sea a la totalidad del contenido del envase.

En el punto 5.1 HOMOGENEIDAD no se está de acuerdo con ninguna de las propuestas y se aconseja la siguiente:

“El contenido de cada envase debe ser uniforme y estar constituido solo por manzanas del mismo origen, variedad, calidad, tamaño y con el mismo grado de madurez. En el caso de categoría Extra, también deberá presentar una coloración uniforme.

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

En envases destinados a la venta directa al consumidor de un peso neto no superior a los 5 kilogramos se permitirá la mezcla de variedades”

En el punto 5.2 ENVASADO se propone incorporar al final de segundo párrafo la frase **“... Las etiquetas autoadhesivas que se fijan directamente sobre el producto deberán ser tales que cuando se remuevan no dejen trazas visibles de pegamento”** es conveniente plantear expresamente esta aclaración pues la presencia de ese residuo de pegamento al retirar la etiqueta puede generar desconfianza en el consumidor.

El punto 5.3 ~~FORMAS DE PRESENTACIÓN~~ no es un punto que las normas Codex consideren para este producto

En el punto 6. MARCADO O ETIQUETADO se recomienda aunar la información para los Envases destinados al consumidor y los Envases no destinados a la venta al por menor por eso se sugiere eliminar el ítem 6.1.1

En el ítem 6.2.2 Naturaleza del Producto se aconseja eliminar lo tachado en virtud que es conveniente que siempre figure el nombre ya que muchos consumidores no conocen los productos y/o sus nombres.

“Nombre de la especie del producto si el contenido no es visible desde el exterior.”

Además, después del Nombre de la(s) variedad(es) (cuando corresponda), agregar la siguiente frase.

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. Para que los consumidores sepan las variedades que consumen.

En el 6.2.3. Origen del Producto eliminar la palabra tachada “y facultativamente”, pues se considera que debe ser obligatorio ese datos

En la nota al pie número cuatro cambiar la palabra “recuperado” por “reciclado”. El término correcto es el propuesto pues recuperado puede entenderse como reusado.

ANEXO I

Clasificación de las manzanas por el color.

Se considera conveniente eliminar este ANEXO, ya que los aspectos de coloración han quedado incluidos en el ítem HOMOGENEIDAD, debiendo las manzanas responder a las características varietales. No se justifica incorporar este ANEXO, ya que la clasificación de variedades por grupo según el color, de agregarse, genera confusión, principalmente en variedades con colores superpuestos lisos o estriados. Además, muchas variedades adquieren la coloración según las condiciones agroecológicas del lugar donde se cultivan, entonces podrían aparecer con características de color diferentes a las establecidas.

Argentina apoya que exista la Lista de Variedades “No Exhaustiva” con el propósito de la identificación, pero sin agrupar por color e incorporando los sinónimos de las distintas variedades.

ANEXO II

Argentina no está de acuerdo con el contenido del cuadro de TOLERANCIAS DE DEFECTOS, si bien se considera que es importante desde el punto de vista práctico. Se sugiere evaluar en forma exhaustiva el contenido del mismo, ya que los defectos que en él se mencionan, no están definidos en el punto 2.3 CLASIFICACIÓN, ni en el 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD. En ese caso, se recomienda elaborar un glosario de términos y precisar las dimensiones, en superficie de cada defecto si es lo que se pretende

A continuación se detalla el texto del anteproyecto según las modificaciones propuestas por Argentina.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS

(EN EL TRÁMITE 3)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las frutas variedades/cultivares comerciales de manzanas obtenidas de *Malus domestica Borkh*, de la familia *Rosaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las manzanas destinadas a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

- enteras, ~~el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada;~~
- sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- ~~prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;~~
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- prácticamente exentas de signos de deshidratación;
- exentas de indicios de deshidratación y/o harinosidad;**
- prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.**

2.1.1 ~~Las manzanas deberán haberse recolectado cuidadosamente y presentar un color característico de la variedad y la zona en que se producen.~~

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

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

2.2 REQUISITOS DE MADUREZ

Las manzanas **se deberán recolectar cuidadosamente y haber alcanzado** un grado apropiado de desarrollo y madurez que les permitan continuar el proceso de maduración teniendo en cuenta las características de la de la variedad/cultivar, el momento de cosecha y la zona en que se producen.

Para verificar los requisitos mínimos de madurez se podrán considerar ~~varios~~ **algunos** parámetros tales como: aspectos morfológicos, ~~gusto~~, firmeza, e índice refractométrico, **etc.** ~~Si se utiliza el índice refractométrico de la pulpa, el grado Brix deberá ser mayor que o igual a [] y deberá utilizarse sólo como información y no como un requisito de madurez.~~

2.2.3 CLASIFICACIÓN

Las manzanas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación ¹ :

2.2.3.1 Categoría “Extra”

Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad **superior y características de la variedad en cuanto a; forma, coloración, aspecto exterior y desarrollo.** ~~La pulpa deberá estar perfectamente sana. Las manzanas deberán ser características de la variedad y/o tipo comercial en forma y color.~~ No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre **que y cuando** ² no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase . **Además, deberán tener la pulpa firme, sana y el pedúnculo intacto.**

2.2.3.2 Categoría I

Las manzanas de esta categoría deberán ser de buena calidad **y deberán tener** características de la variedad ~~y/o tipo comercial en forma y color.~~ Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre **y cuando** ² no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase :

- un ligero defecto de forma, desarrollo y coloración;
- defectos leves en la piel o de otro tipo.

2.2.3.3 Categoría II

Esta categoría comprende las manzanas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre **y cuando** ² las manzanas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación :

- defectos de forma, desarrollo y coloración;
- defectos en la piel o de otro tipo.

¹ ~~Estas clases no excluyen el envío de mezclas de diferentes categorías de manzanas.~~

² ~~Los defectos de la piel o de otro tipo no podrán superar los límites definidos en el Anexo II.~~

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

Para todas las variedades y categorías el calibre mínimo deberá ser 60 mm si se mide por el diámetro o 90 gr si se mide por el peso. Se podrán aceptar frutas de tamaño más pequeño siempre y cuando el nivel de grados Brix del producto sea igual o superior a 11°Brix y el calibre no sea menor de 50 mm ó 70 gr.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para 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.

Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 2% de las manzanas afectadas por ~~podredumbre~~ **podredumbre** o ~~desecomposición~~ **decaimiento** interno.

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 la tolerancia del 10%, no se permitirá más de un 3%, en número o en peso, de las manzanas afectadas por ~~podredumbre~~ **podredumbre** o ~~desecomposición~~ **decaimiento** interno.

Dentro de la tolerancia del 10%, se permitirá que un máximo del 2%, en número o en peso, de las manzanas que presenten los siguientes defectos:

- manchas corchosas **o amargas (manchas amargas bitter pit)**;
- daños leves o desgarros de la piel ~~no~~ cicatrizados;
- presencia de parásitos ~~vivos dentro del~~ **en el** fruto y/o alteraciones ~~daños de los frutos~~ causados por **parásitos los mismos en la pulpa**.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías de frutas sujetas a reglas de homogeneidad, el 10%, en número o en peso, de las manzanas que correspondan al calibre indicado en el envase. ~~Cuando el calibre se establezca mediante un cómputo numérico por contenedor,~~ El porcentaje de envases del lote que no sean plenamente homogéneos no podrá exceder del 10%³.

~~³Para las manzanas que se presentan en capas, las tolerancias se aplican al contenedor y no a las capas individuales.~~

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

Propuesta (1)

~~El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, calidad, calibre (en el caso que el producto esté clasificado por calibres) y se podrán mezclar diferentes variedades. Para la Categoría “Extra”, el color deberá ser en lo posible homogéneo. En el caso de que se vendan distintas variedades, categorías y/o tamaños de manzanas en un mismo envase, no se exigirá homogeneidad en lo relativo a la variedad y/o tamaño. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.~~

Propuesta (2)

~~Para asegurar la homogeneidad de tamaño dentro de un envase, la diferencia en diámetro o en peso entre las frutas en el mismo envase deberá limitarse a:~~

- ~~-12.5 mm para las categorías de frutas envasadas en hileras y capas, o 25% del promedio del peso individual del fruto en el envase.~~
- ~~-15.0 mm para las frutas envasadas a granel o pre-ensadas, o 30% del promedio del peso individual del fruto en el envase.~~

Propuesta (3)

~~El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, calidad, calibre y grado de madurez. Para la Categoría “Extra”, el color deberá ser en lo posible homogéneo. Los envases destinados a la venta (de un peso neto no superior a 5 kg) podrán contener mezclas de variedades, siempre que sean homogéneas en calidad, y para cada variedad en cuestión, en origen. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido excepto para aquéllos que contengan mezclas de tamaños y variedades.~~

La diferencia en diámetro o en peso entre las frutas en el mismo envase deberá limitarse a:

- por debajo de un diámetro de 60 mm (90 gr): 5 mm / 20 gr.
- de un diámetro de 60 mm (90 gr) a 90 mm (290 gr): 10 mm / 40 gr.
- por encima de un diámetro de 90 mm (290 gr): 15 mm / 75 gr.

La variación del color rojo entre las manzanas de un mismo envase no deberá superar el:

- 10% para la Categoría “Extra”.
- 15% para la Categoría I.

El contenido de cada envase debe ser uniforme y estar constituido solo por manzanas del mismo origen, variedad, calidad, tamaño y con el mismo grado de madurez. En el caso de categoría Extra, también deberá presentar una coloración uniforme.

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

En envases destinados a la venta directa al consumidor de un peso neto no superior a los 5 kilogramos se permitirá la mezcla de variedades.

5.2 ENVASADO

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos⁴, estar limpios y ser de calidad 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 autoadhesivas que se fijen directamente sobre el producto deberán ser tales que cuando se remuevan no dejen trazas visibles de pegamento**

Las manzanas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995, Emd. 1-2004).

5.2.1 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 manzanas. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

{a ser elaborado}

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

~~Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o eapas.~~

6.2 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, o bien en los documentos que acompañan el envío. Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.~~

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. ~~Código de identificación (facultativo)~~⁵.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre de la especie ~~del producto si el contenido no es visible desde el exterior.~~

Nombre de la(s) variedad(es) (cuando corresponda).

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

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;

⁴

Para los fines de esta Norma, esto incluye el material ~~recuperado~~ **reciclado** de calidad alimentaria.

- Calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres)/código de calibre.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las manzanas deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 OTROS CONTAMINANTES

Las manzanas deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

⁵

~~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).~~

ANEXO I

CLASIFICACIÓN DE LAS MANZANAS POR COLOR

~~Este Anexo describe 4 tipos de clasificación de las manzanas por color que son ampliamente aceptados. Se incluyen los porcentajes/fracciones de superficie de color para variedades rojas de manzanas.~~

~~GRUPO A – VARIEDADES DE COLOR ROJO~~~~Categoría “Extra” Al menos 2/3 de la superficie del fruto es de color rojo~~~~Categoría I Al menos 1/2 de la superficie del fruto es de color rojo~~~~Categoría II Al menos 1/4 de la superficie del fruto es de color rojo~~~~GRUPO B – VARIEDADES SEMI ROJAS O MIXTAS~~~~Categoría “Extra” Al menos 1/2 de la superficie del fruto es de color semi-rojo~~~~Categoría I Al menos 1/3 de la superficie del fruto es de color semi-rojo~~~~Categoría II Al menos 1/10 de la superficie del fruto es de color semi-rojo~~~~GRUPO C – VARIEDADES RAYADAS, LIGERAMENTE COLOREADAS DE ROJO~~~~Categoría “Extra” De color rojo a los lados (Blush-check)~~~~Categoría I Matizadas (Tinge of color)~~~~Categoría II Matizadas (Tinge of color)~~~~GRUPO D – VARIEDADES VERDES Y AMARILLAS~~

ANEXO II

Este Anexo establece límites numéricos para los defectos regulados en la Norma con el objeto de facilitar la aplicación homogénea de la misma y reducir la interpretación subjetiva de los defectos especificados en la Norma. En el cuadro se indican algunos de los defectos más comunes para las manzanas. El cuadro también trata de resolver la cuestión del “pardeamiento/oxidación” (“russetting”).

El “pardeamiento/oxidación” (“russetting”) se puede describir simplemente como un “área rugosa pardeada (amarronada/oscuro) o con rayas (vetas) en la piel de la manzana”. En algunas variedades de manzanas el color pardo (amarronado) es una característica de la variedad mientras que para otras es un defecto de calidad.

TOLERANCIAS MÁXIMAS PARA LOS DEFECTOS

| Defectos Permitidos | | Categoría “Extra” | Categoría I | Categoría II |
|--|--|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Rozaduras de ramas (de color marrón o marrón claro) | | 0.5 cm ² | ----- | ----- |
| Pardeamiento/oxidación (“russetting”), cuando se produzca fuera de la cavidad del pedúnculo o cáliz | - Pardeamiento/oxidación (“russetting”) reticular leve | 5% del área superficial | 15% del área superficial | 25% del área superficial |
| | - Pardeamiento/oxidación (“russetting”) sólido leve | 0.5 cm ² | 5% del área superficial | 10% del área superficial |
| Magulladuras leves, <i>con una ligera decoloración</i> ⁽¹⁾ | | 1.5 cm ² | 2 cm ² | 2.5 cm ² |
| Manchas ligeras | | 5 cm ² | 2 cm ² | 2.5 cm ² |
| Sarna (<i>Venturia inaequalis</i>), <i>manchas oscuras, marcas de granizo cicatrizadas y manchas similares</i> | | ---- | 0.5 cm ² | 1 cm ² |
| Grietas del pedúnculo o cáliz (cicatrizadas o curadas) | | ---- | 0.5 cm | 1 cm |
| Magulladuras con decoloración ^(*) | | ---- | ---- | 2.5 cm ² |
| Manchas oscuras que se distinguen del color de la piel | | ---- | ----- | 2.5 cm ² |
| Longitud máxima de los defectos de forma alargada | | ---- | 2 cm | 4 cm |

(*) Las magulladuras deberán ser visibles o detectables sin necesidad de remover la piel.

Cualquier combinación de defectos en una manzana, excluyendo el pardeamiento/oxidación (“russetting”), no deberá ser mayor que el correspondiente al máximo permitido en esa categoría para el defecto mayoritario del conjunto.

Condición después del almacenamiento o en tránsito: Para todas las categorías, la pudrición y otros tipos de deterioro que puedan haber sufrido las manzanas después de haber estado almacenadas o en tránsito no deberán considerarse como defectos de calidad sino como factores que afectan a la condición del fruto.

Australia

A continuación encontrará los comentarios de Australia en respuesta al documento CX/ FFV/ 06/13/8 sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas. El Gobierno de Australia quiere agradecer al Comité la oportunidad otorgada para hacer comentarios.

COMENTARIOS GENERALES:

- Australia considera que las Normas del Codex deberían enfocarse en la salud del consumidor e incluir sólo definiciones y criterios técnicos necesarios que faciliten el comercio justo y alimentos seguros. Por lo tanto, la Norma del Codex para las Manzanas debería dedicarse sólo a garantizar que el producto esté limpio, que sea seguro y apto para el consumo, y que no esté relacionado con publicaciones que sean una norma comercial establecida por el cliente.
- Australia ha eliminado muchos parámetros de calidad de sus normas alimentarias para optimizar la flexibilidad e innovación en la industria – impulsado por las necesidades del mercado – y minimizar las restricciones comerciales. Australia ha garantizado que la información que necesita el consumidor para tomar una decisión informada con respecto a la seguridad y calidad en los alimentos es fácil de conseguir, reforzando la mayoría de sus requisitos de etiquetado de alimentos. Australia considera que esta estrategia es óptima para proteger la seguridad y calidad de los alimentos disponibles para el consumidor, mientras se minimiza la carga normativa sobre los productores alimentos.
- Australia considera que los requisitos de calidad en las normas de producto del Codex deben ser representativos de la variación complementaria global, si es que se usa.

COMENTARIOS ESPECÍFICOS

Sección 3 Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres

En particular, Australia considera que la clasificación por calibres no debería incluirse en la norma debido a que no permite nichos de mercado para manzanas de tamaño pequeño o para manzanas de tamaño grande. Australia ha detectado que la referencia a los requisitos prescriptivos de calibre restringen la innovación y plantean una barrera comercial. Las Tolerancias de Clasificación por Calibre son una especificación establecida por el cliente y representan una consideración comercial, no una regulatoria.

Sección 5.1 Homogeneidad

De acuerdo a lo concerniente planteado bajo “Comentarios Generales” la preferencia de Australia con respecto a la Homogeneidad es que esta provisión es negociada entre el proveedor y el consumidor y no debería incluirse en una norma del Codex.

Anexo I

Australia sigue interesada en que las clasificaciones por color se incluyan en una Norma del Codex. Muchos clientes tienen preferencias de color distintas – lo cual, por lo tanto, seguiría siendo una especificación del cliente.

Anexo II

Australia tiene los siguientes comentarios con respecto a este Anexo:

- Rozaduras de ramas realmente es un mancha ligera o una mancha oscura dependiendo de la severidad y se podría eliminar como un defecto independiente.
- Con respecto al pardeamiento/oxidación (“russetting”), Australia tiene dos comentarios:
 - n primer lugar, estimar el pardeamiento/oxidación (“russetting”) con base en el porcentaje del área de la superficie, mientras que en la práctica, la aplicación conceptualmente es extremadamente difícil.
 - Es, en la experiencia de la industria en Australia, que el intento por limitar las provisiones en torno al pardeamiento/oxidación (“russetting”) es muy difícil. Las variedades como Fuji y Golden Delicious son más propensas a pardearse/oxidarse (“russet”) y deberían considerarse mayores concesiones para darle cabida a esto.

INDIA**COMENTARIOS DE LA INDIA SOBRE EL ANTEPROYECTO PROPORCIONADO POR LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA DESPUÉS DE LA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO CELEBRADA EN FEBRERO DE 2006****ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS****2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En la primera sangría, las palabras entre corchetes “el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada³” se pueden borrar, ya que se considera que quitar el pedúnculo puede causar contaminación bacterial dentro del fruto.

Después de la primera sangría se puede agregar una nueva que diga “ – firme ”, para reflejar la firmeza del producto, ya que este atributo es importante para asegurar que la calidad del producto permanezca en óptima condición hasta llegar al consumidor final, especialmente en casos donde el tránsito sea por un largo periodo. La firmeza es una indicación de frescura. La firmeza también se puede medir con ayuda del equipo de prueba de presión.

En la quinta sangría se pueden agregar al final las palabras “y enfermedades”. Se sugiere esto ya que puede haber situaciones en las que las plagas se pudieran exterminar suministrando tratamiento al producto, aunque el indicio de enfermedad puede permanecer aún en el producto.

Después de la quinta sangría se puede agregar una nueva que diga “ – libre de daño causado por alta y/o baja temperatura ”.

2.3 CLASIFICACIÓN**2.3.1 Categoría “Extra”**

Se pueden borrar los corchetes que encierran las palabras “*La pulpa deberá estar perfectamente sana*”:

En el segundo párrafo, la palabra “superior” se puede reemplazar por la palabra “general”.

2.3.2 Categoría I

Se puede agregar una nueva sangría como sigue:

“ – deberá cumplir con el color establecido en el Anexo I.”

2.3.3 Categoría II

Al final del párrafo se pueden agregar las palabras “en el envase” después de la palabra “presentación”.

Se puede agregar una nueva sangría:

“ – deberá cumplir con el color establecido en el Anexo I.”

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Se pueden quitar los corchetes del título.

El Segundo párrafo se puede reemplazar por lo siguiente, tomando en cuenta las variedades grandes y pequeñas de manzanas, así como las preferencias del consumidor por los diferentes calibres del fruto:

“*Para todas las variedades y categorías se deberá requerir un calibre mínimo por diámetro y/o peso de acuerdo a la siguiente tabla; o en base a las preferencias de calibre preestablecidas de acuerdo al mercado geográfico como se especifique.*”

Diámetro y peso mínimo para todas las categorías de manzanas

| <i>Variedades de Fruto</i> | <i>Categoría "Extra"</i> | | <i>Categoría I</i> | | <i>Categoría II</i> | |
|------------------------------------|--------------------------|-------------|--------------------|-------------|---------------------|-------------|
| | <i>Diámetro</i> | <i>Peso</i> | <i>Diámetro</i> | <i>Peso</i> | <i>Diámetro</i> | <i>Peso</i> |
| <i>Variedades de Fruto Grandes</i> | 70 mm | 220 g | 65 mm | 150 g | 60 mm | 130 g |
| <i>Otras variedades</i> | 65 mm | 150 g | 60 mm | 120 g | 55 mm | 90 g |

Las manzanas también deberían clasificarse de acuerdo a los siguientes códigos de calibre que van a ser determinados por diámetro o por peso:

| Código de Calibre | Diámetro (en mm.) | Peso (en g) |
|-------------------|-------------------|-------------|
| A o 1 | > 80 | > 240 |
| B o 2 | 71-80 | 191-240 |
| C o 3 | 66-70 | 151-190 |
| D o 4 | 61-65 | 121-150 |
| E o 5 | < 61 | < 121 |

”

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En las normas del Codex, la disposición para la tolerancia de calidad y calibre es una práctica normalizada. Sin embargo, no existe una práctica que proporcione una tolerancia por encima de dichas tolerancias, ya que se especifican bajo las disposiciones normalizadas pertinentes. Por lo tanto, se propone que mientras se elabora el documento se tenga cuidado de evitar esto.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.2 Categoría I

La descomposición de un fruto hace que otros frutos se descompongan. Por lo tanto, se propone que sea posible borrar la sangría.

4.1.3 Categoría II

Se propone borrar el tercer y cuarto párrafo con las tres sangrías, ya que estos defectos se cubren en el Anexo II.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

La flexibilidad en el color ya se ha proporcionado en el Anexo I. También existe una referencia a las diversas variedades y/o calibres de manzanas en un envase. Por lo tanto, no es necesario explicar esto en el texto principal. Sin embargo, es necesario el etiquetado adecuado con el fin de proporcionar información relevante al comprador de dichos envases. Este aspecto debería reflejarse en el párrafo 6.1.1 concerniente al etiquetado. Considerando esto, se propone que solo se mantenga el primer párrafo que dice “El contenido..... mezclas de tamaños y variedades.”, y el resto se borre.

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Se puede borrar el párrafo completo junto con su título ya que no es necesario.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Este párrafo cubre los envases destinados al consumidor y el párrafo 6.2 cubre los envases no destinados a la venta al por menor. Se propone que ambos tipos de envases se puedan definir ya que en ciertos países es posible considerar incluso un envase de 20 kg como un envase destinado al consumidor (venta al por menor). Además, existe la necesidad de tener una homogeneidad en los títulos de los párrafos 6.1 y 6.2.

6.1.1 Naturaleza del Producto

Un envase puede contener diversas variedades y/o calibres de manzanas en ciertas situaciones. Ya que el comprador necesita información relevante para tomar decisiones comerciales, se propone que el párrafo se pueda modificar para que diga lo siguiente:

“Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase o lote de producto presentado a granel deberá etiquetarse con el nombre del producto y, ~~facultativamente~~, con el nombre de la variedad, categoría y calibre/peso ~~o el número de unidades presentadas en hileras o capas~~. Si el envase contiene manzanas de diversas variedades, los nombres de las variedades y los códigos de su respectivo calibre también deberán mencionarse en la etiqueta.”

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Como se menciona en el párrafo 6.1 anterior, es posible que sea necesario definir el calibre mínimo de un envase destinado a la venta al por menor con el fin de determinar si el envase también necesita etiquetarse con la variedad, la categoría y el calibre/peso.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

Se propone que la segunda sangría quede como sigue:

“ – Código de Calibre (~~en caso que el producto esté clasificado por calibres~~).”

7. CONTAMINANTES

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las palabras “o conforme a la legislación nacional” se pueden borrar ya que este inciso podría inducir a la disolución de la Norma del Codex.

ANEXO-I

GRUPO A : VARIEDADES DE COLOR ROJO

En la Categoría “Extra”, “2/3 ” se puede modificar a “3/4 ”.

EXISTEN VARIEDADES SEMI-ROJAS O MIXTAS EN CIERTOS PAÍSES. POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE EL GRUPO-B NECESITE MANTENERSE COMO SIGUE:

GRUPO B : VARIEDADES SEMI-ROJAS O MIXTAS

Categoría Extra: Al menos 2/3 de la superficie del fruto es de color rojo.

Categoría I: Al menos 1/2 de la superficie del fruto es de color rojo.

Categoría II: Al menos 1/6 de la superficie del fruto es de color rojo.

ANEXO II**TOLERANCIAS MÁXIMAS PARA LOS DEFECTOS**

Se proponen las siguientes correcciones a la tabla dada en el Anexo II:

| DEFECTOS PERMITIDOS | CATEGORÍA EXTRA | CATEGORÍA I | CATEGORÍA II |
|--|--|---|--|
| Rozaduras de ramas (de color marrón o marrón claro) | 0.5 0.5 cm ² | 0.5 cm ² | 0.5 cm ² |
| Pardeamiento/oxidación (“russetting”), cuando se produzca fuera de la cavidad del pedúnculo o cáliz. Reticular leve | 5 2 % del área superficial | 15 5 % del área superficial | 25 10 % del área superficial |
| Sólido leve | 5 1 % del área superficial | 5 2 % del área superficial | 10% del área superficial |
| Magulladuras leves, con una ligera decoloración⁽¹⁾ | 1.5 0.5 cm ² | 2 1 cm ² | 2.5 1.5 cm ² |
| Manchas ligeras | 5 1 cm ² | 2 1 cm ² | 2.5 1 cm ² |
| Sarna (<i>Venturia inaequalis</i>), <i>manchas oscuras, marcas de granizo cicatrizadas y manchas similares.</i> | ---- | 0.5 cm ² | 1 cm ² |
| Grietas del pedúnculo o cáliz (cicatrizadas o curadas) | ---- | 0.5 cm | 1 0.5 cm |
| Magulladuras con decoloración ⁽¹⁾ | ---- | ---- | 2.5 1 cm ² |
| Manchas oscuras que se distinguen del color de la piel | ----- | ----- | 2.5 1 cm ² |
| Longitud máxima de los defectos de forma alargada | ---- | 2 cm | 4 cm |

Además, cualquier tipo de enfermedad preexistente o defecto posterior al manejo de la recolección o almacenamiento puede provocar que el fruto se pudra o que adquiera otro tipo de deterioro, afectando la condición del fruto. Por consiguiente, se disminuiría la calidad del fruto en cualquiera de las categorías. Consecuentemente, se propone que se borre el último párrafo que dice “Condición despuésque afectan a la condición del fruto.”

IRÁN**TOLERANCIAS MÁXIMAS PARA LOS DEFECTOS**

| Defectos Permitidos | | Categoría “Extra” | Categoría I | Categoría II |
|---|--|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Pardeamiento/oxidación (“russetting”), cuando se produzca fuera de la cavidad del pedúnculo o cáliz | Pardeamiento/oxidación (“russetting”) reticular leve | 0% Del área superficial | 0% Del área superficial | 10% del área superficial |
| | Pardeamiento/oxidación (“russetting”) sólido leve | 0% Del área superficial | 0% Del área superficial | 10% del área superficial |

COMENTARIOS DE NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda agradece la oportunidad de comentar sobre el documento anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas, (CX/FFV 06/13/8, y desea proporcionar los siguientes comentarios.

COMENTARIOS GENERALES

Nueva Zelanda agradece la oportunidad otorgada para expresar sus comentarios sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas, y por la participación en la reunión del grupo de trabajo, a pesar de no ser incluido en la lista. Quisiéramos hacer los siguientes comentarios sobre los puntos planteados en el informe del grupo de trabajo.

Comentaremos por separado sobre el Modelo General cuando sea factible, y proporcionaremos información de Nueva Zelanda acerca de los indicadores de madurez de las manzanas.

Sección 2.1

Nueva Zelanda apoya la redacción que hizo el grupo de trabajo con respecto al pedúnculo y la parte donde se menciona que se encuentra exento de plagas, y está de acuerdo en que se elimine la redacción que se refiere al corazón acuoso. La redacción refleja la práctica comercial normal, y garantizará que las manzanas sean de buena calidad.

Sección 2.1.1

Nueva Zelanda apoya la redacción hecha por el grupo de trabajo con respecto al color, es decir, el fruto debe ser característico de la variedad. Los requisitos normativos de color no se deberían incluir debido a que pueden limitar el comercio cuando el color de la variedad difiera entre regiones, y debido a que el color no se relaciona con el valor o conveniencia del fruto. Sin embargo, puede que para otra organización sea conveniente desarrollar información sobre el color típico de las manzanas.

Sección 3

Nueva Zelanda considera que en principio no es necesario un calibre mínimo o grados Brix mínimos, ya que el fruto de cualquier calibre puede alcanzar la madurez total y ser una experiencia de consumo satisfactoria. Sin embargo, aceptamos que esto no sea de la opinión de otros miembros del Codex y estamos de acuerdo con el compromiso del grupo de trabajo.

Sin embargo, es importante que no se limiten las prácticas comerciales y la innovación. Observamos que para abastecer a ciertos mercados, los agricultores de Nueva Zelanda utilizan prácticas de administración que deliberadamente aumentan el calibre de los frutos pequeños. Esto se logra eligiendo la variedad correcta, administrando el agua, los nutrientes, la luz y el peso del fruto, y cultivando el fruto en la región correcta, en el suelo adecuado, y en la cepa adecuada.

Sección 5.1

La primera preferencia de Nueva Zelanda es la Propuesta (1). En esta propuesta, la segunda oración se debería borrar ya que el color se cubre en la parte de requisitos mínimos. La redacción se debería racionalizar con la sección 4.2 para eliminar el material redundante.

La Propuesta (3) puede ser aceptable, pero debería simplificarse de manera considerable. Con relación al calibre, sugerimos que se permita una tolerancia de $\pm 10\%$ del calibre medio de una muestra. Esto evitaría la necesidad de poner los frutos más grandes y más pequeños en un envase para establecer la diferencia, y es posible que se utilice sin importar el calibre de los frutos.

Con respecto al color, la propuesta es mucho más rigurosa que la del Anexo I. Por lo tanto, sugerimos que cualquier grupo de color propuesto como reemplazo para la lista normativa de variedades debe ser similar a los grupos del Anexo 1.

Un ejemplo es:

Categoría Extra: La diferencia en el área de la superficie de color rojo entre las manzanas de un envase no debe exceder del 40%. Cero tolerancia (es decir, ninguna manzana fuera del grupo).

Categoría I: La diferencia en el área de la superficie de color rojo entre las manzanas excediendo el 50% en un envase: 10% de la tolerancia (es decir, 1 en 10 manzanas podrían estar fuera del grupo).

Sección 6.2.3

La *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (Codex Stan 1) requiere la declaración del país de origen, solo si su omisión engañara al consumidor. La Norma para las Manzanas sería consistente con la Norma mencionada, y no requeriría etiquetado obligatorio con el país de origen.

SUIZA

13a Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, Ciudad de México, México, 25 – 29 de septiembre de 2006. Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas.

Queremos agradecer al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas por la oportunidad otorgada para dar nuestros comentarios sobre el anteproyecto mencionado anteriormente. Del mismo modo, agradecemos al grupo de trabajo bajo la dirección de los Estados Unidos de América por elaborar el anteproyecto de norma mostrado en el documento CX/FFV/O6/13/8. El anteproyecto, así como los temas identificados en este, hacen que se establezcan los siguientes comentarios y propuestas:

Sección 2.1 Requisitos Mínimos**Corazón acuoso**

El corazón acuoso es un problema fisiológico que se caracteriza por la acumulación de líquido en las cavidades que separan las células. Las principales causas potenciales son temperaturas elevadas durante el desarrollo, una alternancia muy marcada entre las temperaturas de la noche y del día o una cosecha muy tardía. Las secciones transparentes que contienen líquido cerca del, o en el, corazón del fruto aparecen y puede causar descomposición interna en un lapso de 2 a 3 meses durante el almacenamiento, especialmente bajo condiciones atmosféricas controladas. Estos frutos que muestran descomposición interna no son comestibles, este defecto ya está cubierto en el requisito mínimo “sano”.

Solo las condiciones muy leves de corazón acuoso pueden, en el caso de ciertas variedades, desaparecer bajo ciertas condiciones de almacenamiento (enfriamiento lento, atmósfera controlada lentamente aplicada), pero entonces, la pulpa de los frutos se suaviza y su calidad igualmente se altera.

El corazón acuoso que se considera como un defecto en nuestros mercados, aquellas manzanas que actualmente no se consideran como sanas a menos que el defecto sea una característica de la variedad (por ejemplo, el corazón acuoso radial que se admite para la variedad de Fuji y sus mutantes).

Propuesta: En vista de las consideraciones anteriores, nos sumamos a favor de mantener los siguientes requisitos mínimos:

- *‘Exentas de un corazón acuoso’¹*

¹(nota a pie de página) Debido a las características de la variedad y sus mutantes, el corazón acuoso radial se admite con la condición de que se limite el lote fibrovascular de cada fruto.

2.2 Requisitos de Madurez

Se deben establecer los parámetros e indicaciones de madurez para las manzanas. Sin embargo, no creemos que se pudiera establecer un índice refractométrico para reflejar adecuadamente el requisito mínimo de madurez para cada manzana. El riesgo está en considerar el índice umbral para las variedades genéticamente menos dulces y extenderlo a las variedades restantes.

En vista de las consideraciones anteriores recomendamos borrar la parte final del párrafo que empieza: ~~Si se utiliza el índice refractométrico de la pulpa, el grado Brix deberá ser mayor que o igual a [] y deberá utilizarse sólo como información y no como un requisito de madurez.~~

2.3.1 Categoría “Extra”

Apoyamos la propuesta del Grupo de Trabajo concerniente a la condición de la pulpa. Proponemos la siguiente redacción con el fin de que coincida con la terminología de la norma:

Propuesta: ...~~La pulpa debe estar perfectamente sana.~~ La pulpa debe estar libre de daño.

Rechazamos totalmente la asignación máxima para los defectos propuestos en el Anexo II. Los límites propuestos son incoherentes entre ellos y se encuentran comercialmente alejados de la realidad. Aceptar que estos defectos sean más importantes en la Categoría “Extra” que en la Categoría I equivaldría a engañar a los consumidores.

2.3.2 Categoría I

Por lo que respecta a la propuesta en el Anexo II, estamos a favor de definir los límites medibles para los defectos en la piel. Sin embargo los límites propuestos son incoherentes entre sí y se encuentran alejados de la realidad comercial. Proponemos que se adecuen tanto en contenido y forma con respecto a la presentación uniforme de las normas del Codex y de la norma CEE/ONU para las manzanas.

Propuesta:

~~defectos leves en la piel o de otro tipo~~ defectos en la piel que no excedan:

- 2cm de longitud máxima para los defectos con forma alargada
- 1cm² total de superficie para otros defectos, excluyendo sarna (*Venturia inaequalis*), cuya superficie no deberá exceder de 0.25cm²
- 1cm² para magulladuras sin decoloración.

2.3.3 Categoría II

En el Anexo II, estamos a favor de la definición de los límites medibles para los defectos en la piel. Proponemos que concuerden con el contenido y forma con respecto a la presentación uniforme de las normas del Codex y de la norma EU/UN para las manzanas.

Propuesta:

- ~~defectos en la piel o de otro tipo~~ defectos en la piel que no excedan:

- 4cm de longitud máxima para los defectos con forma alargada
- 2.5cm² de superficie total para otros defectos, excluyendo sarna (*Venturia inaequalis*), cuya superficie no deberá exceder de 1cm²
- 1.5 cm² para magulladuras ligeras sin decoloración.

3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

Sostenemos que existe una relación, para una variedad determinada bajo condiciones climáticas definidas, entre el calibre y la madurez del fruto, y entre el calibre y la calidad del producto. Siguiendo esas líneas, estamos a favor de mantener diámetros mínimos separados para el grupo que comprende grandes variedades de frutos y para el grupo que comprenda todas las demás variedades. La simplificación propuesta por el grupo de trabajo no justifica la diversidad genética de las manzanas (por ejemplo, las variedades triploid).

Propuesta:

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

Cualquiera que sea el tamaño determinado por el diámetro, el diámetro mínimo requerido para cada clasificación deberá ser:

| | <i>Extra</i> | <i>I</i> | <i>II</i> |
|-------------------------------------|--------------|----------|-----------|
| <i>Variedades de frutos grandes</i> | 65mm | 60mm | 60mm |
| <i>Otras variedades</i> | 60mm | 55mm | 50mm |

Cualquiera que sea el calibre determinado por el peso, el peso mínimo requerido para cada clasificación deberá ser:

| | <i>Extra</i> | <i>I</i> | <i>II</i> |
|-------------------------------------|--------------|----------|-----------|
| <i>Variedades de frutos grandes</i> | 110g | 90g | 90g |
| <i>Otras variedades</i> | 90g | 80g | 70g |

Reconocemos que la propuesta del grupo de trabajo con respecto a un calibre mínimo único (60 mm) para todas las categorías o variedades tiene el beneficio de aportar una posible solución para la comercialización de manzanas de calibres pequeños que cumplan con los requisitos de madurez establecidos. Si el Comité desea proseguir de acuerdo con estas líneas, la provisión de un nivel mínimo de 11° Brix para las manzanas con calibres que comprendan entre 50 mm y 60 mm nos parecería adecuada.

4.1.3 Tolerancias de calibre / Categoría II

Creemos que al Comité le falta competencia para diferenciar entre las plagas que se someten a cuarentena y otras que no lo son. Las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas son aplicables a reserva de las disposiciones en materia de medidas fitosanitarias. Por lo tanto, no apoyamos la redacción propuesta.

5.1 Homogeneidad

Apoyamos la propuesta (3) con las siguientes enmiendas (para propósitos de simplificación y compatibilidad con la terminología usual):

Propuesta (3) (enmienda):

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, variedad, calibre y grado de madurez. Para la Categoría "Extra", el color deberá ser en lo posible homogéneo. Los envases destinados al consumidor final ~~envases destinados a la venta~~ (de un peso neto no superior a 5 kg) podrán contener mezclas de variedades, siempre que sean homogéneas en calidad, y para cada variedad en cuestión, en origen. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido excepto para aquellos que contengan mezclas de tamaños y variedades.

~~La diferencia en diámetro o en peso entre las frutas del mismo envase deberá limitarse a:~~

- ~~– por debajo de un diámetro de 60 mm (90 gr) : 5 mm / 20 gr.~~
- ~~– de un diámetro de 60 mm (90 gr) a 90 mm (290 gr) : 10 mm / 40 gr.~~
- ~~– por encima de un diámetro de 90 mm (290 gr) : 15 mm / 75 gr.~~

~~La variación del color rojo entre las manzanas de un mismo envase no deberá superar el:~~

- ~~– 10% para la Categoría "Extra".~~
- ~~– 15% para la Categoría I.~~

6.2.1 Identificación

Apoyamos que se mantenga la nota de pie de página 5.

Anexos I y II

La coloración y el pardeamiento de la piel son característicos de la variedad que se basa en los factores genéticos que se experimentan, de acuerdo con las condiciones de producción, esencialmente climáticas y meteorológicas. El proyecto de Anexo I que muestra la clasificación de las manzanas por color no tiene facultad normativa para no establecer grupos en base a los nombres de las variedades comprendidas por aquellos grupos que la hacen ineficaz. Reconocemos que las listas de variedades pueden presentar dificultades al momento de ser actualizadas. Proponemos que el Comité limite la lista a aquellas variedades que sean más relevantes para el comercio mundial.

El Anexo II identifica el pardeamiento como un defecto, mientras que en algunas variedades de manzanas el pardeamiento es característico de la variedad, y para otras es un defecto de calidad.

Propuesta: Proponemos reemplazar los Anexos I y II por un apéndice en la norma el cual:

- Definiría los grupos de color (en principio, 4 grupos de color, como se propuso por el grupo de trabajo),
- Clasificaría las variedades más relevantes para el comercio mundial en grupos dados (creemos que se mencionarían unas 30 variedades, más sus clones respectivos);
- Indicaría aquellas variedades para las cuales el pardeamiento es una característica de la variedad, y para las variedades restantes, los límites tolerados de sólido leve y pardeamiento/oxidación reticular leve.