

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 3(b) del programa

CX/FFV 11/16/5Add.1

Abril 2011

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

16ª reunión

Ciudad de México, México, 2 – 6 de mayo de 2011

Observaciones presentadas en respuesta al Proyecto de Norma para el Aguacate (revisión de la Norma CODEX STAN 197-1995) por: Costa Rica, Jamaica, Kenia, Unión Europea, Nueva Zelanda y Estados Unidos de América.

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de realizar los siguientes comentarios al Proyecto de Norma para el Aguacate (revisión of de la Norma CODEX STAN 197-1995).

En el siguiente apartado, Costa Rica considera que se debe eliminar la última oración.

“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.”~~

Justificación: debido a que se puede confundir a granel, como el transporte de la fruta en cantidades elevadas, sin delimitar el peso, lo que podría ocasionar al producto:

- Daños mecánicos (golpes, heridas, abrasiones, magulladuras), compactación de la fruta que se ubica en el fondo del envase y desprendimiento del pedúnculo (posible fuente de entrada de patógenos).

JAMAICA

Comentarios Generales

Jamaica quisiera agradecer a Cuba por encabezar el grupo de trabajo electrónico en la revisión de la Norma existente del Codex para los Aguacates (CODEX STAN 197-1995, AMD.1-2005)

Jamaica apoya la propuesta de contar con una revisión de la norma del Aguacate con el fin de que se ajusten las secciones para incluir nuevos negocios de variedades de aguacate; particularmente disposiciones relativas a la calidad, en particular los requisitos de madurez y clasificación por calibre, así como las consiguientes modificaciones en otras secciones de la norma resultante de la inclusión de estas nuevas variedades.

Comentarios específicos

2.1.1 Disposiciones relativas a la calidad

- Jamaica recomienda que se elimine de la norma el texto **“haberse recolectado cuidadosamente. Su desarrollo deberá”**. Este requisito, “haberse recolectado cuidadosamente”, no se puede verificar en la inspección.

2.1.2 Requisitos de madurez

- Jamaica recomienda que el **contenido de materia seca** se borre para las variedades Antillanas.

Los valores dentro del anteproyecto de estas variedades no se han probado científicamente y el contenido de materia seca no se utiliza para determinar la madurez de los aguacates en la mayor parte de la región del Caribe. Además, el cálculo del contenido de la materia seca para las variedades “no definidas” no es científico.

3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

- Jamaica apoya la adición del calibre mínimo de la **variedad Hass (80 g)**.

El calibre de esta variedad Hass ya está siendo comercializado y su adición a la norma no afectará de manera negativa el comercio de alguna otra variedad de aguacate.

5.1 Homogeneidad

- Jamaica recomienda que el texto "este requisito no aplica para los envases mezclados vendidos al menudeo" se deberá añadir a la sección de homogeneidad.

Jamaica actualmente provee a sus mercados internacionales envases compuestos/mixtos. Los importadores al menudeo son conocidos por mezclar las variedades durante la venta.

KENIA

2.1.1 Los aguacates deberán [haberse recolectado cuidadosamente. Su desarrollo deberá] haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización adecuada del proceso de maduración, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad [y/o tipo comercial] y la zona en que se producen El fruto maduro no deberá tener sabor amargo.

2.1.2 Requisitos de madurez

Los frutos deberán alcanzar un contenido promedio mínimo de materia seca² en la cosecha, según variedad, medida por secado a peso constante:

- 21 % para la variedad Hass;
- 20 % para las variedades Torres, Fuerte, Pinkerton, Ettinger, Edranol, Reed, Zutano;
- [18 %] para otras variedades Suardía, Lula, Choquette, Collinson, Booth, y otras no definidas, (incluye híbridos Guatemaltecos x Antillanos);
- [16%] para variedades Antillanas: Catalina, Sicilia, Wilson popenoe, Pollock, Simmonds y otras no definidas.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los aguacates se pueden clasificar por calibres mediante una de las siguientes opciones:

- a) Por el peso del fruto, de acuerdo con el siguiente cuadro³:

Aguacate, Apéndice IV

28	136 to 145
30	125 to 135
[32 (S)]	[124 to 80]

El peso mínimo de los aguacates deberá ser de 125g, [excepto para la variedad Hass que es de 80g].

- b) Por número (conteo) de frutos. Estos códigos de calibre y rangos de peso se basan en un envase de peso neto de 4kb. En caso de utilizar un envase con un peso neto distinto, pueden utilizarse códigos de calibre y rangos de peso distintos.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por aguacates del mismo origen, variedad [y/o tipo comercial], calidad y calibre, [excepto para los calibres y variedades mezcladas]. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativo de todo el contenido.

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 [y/o tipo comercial].

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad [o tipo comercial] (facultativo).

UNIÓN EUROPEA

Comentarios Generales

A la Unión Europea y sus Estados Miembros (EUMS por sus siglas en inglés) le gustaría agradecer a Cuba por encabezar el trabajo de revisión de la Norma del Codex para el Aguacate (CODES/STAN 197-1995). La Unión Europea y sus Estados Miembros (EUMS) continúan apoyando la revisión para cubrir nuevas variedades comercializadas actualmente de manera internacional. En este trabajo, se deberá tomar en cuenta la recientemente revisada Norma de Aguacate de la CEPE (FFV-42) cuando sea pertinente.

Comentarios específicos

1. Definición del Producto

Borrar el término "(Syn. Persea gratissima Gaertn)".

Justificación: Existen por lo menos 13 diferentes sinónimos conocidos. El nombre botánico aprobado deberá ser suficiente. Fuente: www.ars-grin.gov.

2.1.1

Borrar las palabras que se encuentran en los corchetes (haberse recolectado cuidadosamente).

Justificación: Este requisito es una herramienta para garantizar que los frutos cumplan con los requisitos de calidad que se establecen en otras secciones de la norma. Se adapta a una norma activa del Codex debido a que no es una característica del producto y su cumplimiento no puede ser verificado en el momento de la inspección.

Borrar el término "tipo comercial" que se encuentra dentro de corchetes.

Justificación: El término es redundante ya que no hay disposiciones sobre los tipos comerciales en la norma. Sin embargo, los aguacates son comercializados por variedad. Utilizar el término "tipo comercial" permitiría mezcla de las variedades que nos son claramente diferentes, lo cual no es aceptable.

2.1.2 Requisitos de madurez

La Unión Europea y sus Estados Miembros prefieren mover las disposiciones del pie de página 2 referente al método para determinar el contenido de la materia seca, a una nueva sección "11 Métodos de análisis y muestreo", de acuerdo a lo previsto en el anteproyecto de norma. El método propuesta deberá ser respaldado por CCMAS de acuerdo con el Manual de Procedimiento. Este procedimiento no demoraría la adopción de la norma debido a que otras secciones de la norma no podrían enviarse para la adopción final en 34º periodo de sesiones de la CAC. Sólo la adopción de la nueva sección 11 permanecería pendiente hasta que CCMAS de su aprobación.

Las variedades "Ettinger" y "Zutano" deberán sacarse de la segunda sangría (20% de contenido de materia seca) debido a que es parte de la tercera sangría (19% de contenido de materia seca).

La Unión Europea y sus Estados Miembros apoyan el contenido de 18% de contenido de materia seca para las variedades Antillanas.

2.2.1 "Categoría Extra"

En la segunda oración, borrar las palabras "forma y color".

Justificación: El producto debe ser característico de la variedad en todos los aspectos, no sólo en forma y color.

2.2.2 Categoría I

Modificar la primera oración como sigue:

Los aguacates en esta categoría deben ser de buena calidad. **Deben ser característicos y mostrar la coloración y forma típicas** de la variedad.

Justificación: El producto debe ser característico de la variedad en todos los aspectos, no solo en la forma y color.

3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

Con respecto a la tabla acerca de la clasificación por calibres, la Unión Europea y sus Estados Miembros proponen que sería idéntica a la de la Norma de la CEPE, la cual incluye ligeras coincidencias de intervalos, para cubrir el margen de error de las máquinas de calibración (y las reducciones naturales).

Con respecto al peso mínimo de 80g que se encuentra en corchetes para la variedad de aguacate Hass, la Unión Europea y sus Estados Miembros sugieren borrar los corchetes debido a que esta excepción es necesaria para la variedad Hass cuando empieza la temporada. Por consiguiente, en la tabla de calibres, la línea que refleja el grupo de calibre 80 a 124g deberá volverse a introducir.

4.2 Tolerancias de calibre

Modificar las disposiciones como sigue:

“Para todas las categorías: El 10% por número o peso de aguacates correspondiente al calibre que se encuentra inmediatamente arriba y/o abajo del indicado en el empaque, **no cumple con los requisitos referentes al calibre que está permitido**”.

Justificación: El texto en su forma actual no permite que cualquier otro fruto sea mucho más pequeño o más grande que los grupos de calibre que se encuentran inmediatamente arriba y/o abajo. Esto significa que un lote con uno o dos frutos muy pequeños o muy grandes en la muestra tendrían que rechazarse a pesar de que la tolerancia de 10% todavía no se pueda reducir.

5.1 Homogeneidad

De acuerdo con el comentario de la sección 2.1.1, el término “tipo comercial” que se encuentra entre corchetes, deberá borrarse.

6.1.1 y 6.2.2 Naturaleza del producto

De acuerdo con el comentario de la sección 2.1.1, el término “tipo comercial” que se encuentra entre corchetes deberá borrarse. El nombre de la variedad se deberá indicar siempre en el envase. Por lo tanto, la palabra “*may*” del punto 6.1.1 en el documento en inglés, deberá reemplazarse por la palabra “*shall*” y la palabra facultativa del punto 6.2.2 deberá borrarse.

NUEVA ZELANDA

Nueva Zelanda agradece la oportunidad de comentar sobre el Anteproyecto de Norma para el Aguacate. Comentamos como sigue:

Sección 2. Disposiciones Relativas a la Calidad

La Sección 2.1.1 establece que “Los aguacates deberán [haberse recolectado cuidadosamente]....”

Recomendamos que la redacción que se encuentra entre corchetes se elimine. La Sección 1 establece que la norma aplica para los aguacates “después de su acondicionamiento y envasado”. Según esta definición, el proceso de recolección está específicamente excluido de la norma. Además, cualquier manipulación que sea deficiente durante la cosecha tendrá como resultado defectos en la piel, lo cual se trata de manera adecuada en la Sección 2.2 Clasificación.

Sección 2.1.2 Requisitos de Madurez

Se recomienda que las disposiciones para el contenido de materia seca se aclaren mediante dos notas a pie de página por separado. Las notas a pie de página se colocarían en el texto preliminar de la siguiente manera:

El fruto deberá tener un contenido² mínimo de materia seca en la cosecha, de acuerdo con la variedad, que se medirá mediante el secado para obtener un peso constante³:

La nota a pie de página se debe limitar a la siguiente oración:

Este requisito aplica a un lote de frutos y no a frutos individuales.

El resto de la nota a pie de página actual se refiere específicamente al método de prueba, y se debe colocar como una nota por separado (3). La redacción debe ser corregida reemplazando “...la **suspensión** del Plato Petri” con “... el **peso** del Plato Petri”. Por lo tanto, la nueva nota 3 a pie de página se leería:

El porcentaje de materia seca (MS) se determina con 10g de la masa de cada muestra del fruto, secado en horno de microondas, determinando cada 10 minutos el peso hasta que obtenga un peso constante. La relación entre el peso fresco (PF) y el peso seco (PS) se determina con la fórmula: $\% MS = \frac{PS - T}{PF - T} \times 100$, donde T es el peso del Plato Petri donde se coloca la masa del fruto dentro del microondas.

Sección 3, Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres

La clasificación por calibre de los aguacates se lleva a cabo mediante dos métodos que conocemos: por el peso y el conteo (número) correspondiente o código, y por diámetro. La oración inicial deberá incluir estas opciones como sigue:

La clasificación por calibre de los aguacates se puede hacer por peso y conteo (número), o por diámetro.

La parte (a) describe la clasificación por calibre a través del peso, con los códigos de calibre correspondientes. Cabe señalar que el “código de calibre” es en realidad el número de frutos que se encuentran en el envase de (nominalmente) 4 kg. (En cada fila del cuadro, el código de calibre multiplicado por el punto medio del rango del peso equivale aproximadamente a 4 kg). Por lo tanto, sugerimos que el texto preliminar del cuadro se lea como sigue:

- a) Clasificación por calibre de acuerdo al peso del fruto y al conteo (número) de acuerdo con el siguiente cuadro.

Para aclarar la base de los códigos de calibre se deberá dar una explicación mediante una nota a pie de página que se anexe al encabezado de la columna “Código de Calibre”, que diga lo siguiente:

Estos códigos de calibre y grupos de peso se basan en el conteo (número) de frutos en un envase con peso nominal de 4 kg.

La parte (b) permite la opción de códigos de calibre y grupos de peso para que sean utilizados de acuerdo a los envases que presentan diferentes unidades de peso. Esto también es la clasificación por calibre mediante el peso y el conteo (número), lo cual es el tema de la parte (a). Por lo tanto, sugerimos que la siguiente oración debería incluirse en la parte (a): "es posible aplicar diferentes códigos de calibre y grupos de peso cuando se utilicen envases con diferente peso neto",

Estamos conscientes de que algunos países llevan a cabo la clasificación por calibre mediante el diámetro. Esto podría ser incluido como parte (b) de la siguiente manera:

- b) Clasificación por calibre a través del diámetro, medido en el eje ecuatorial más ancho de la fruta.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos agradecen la oportunidad de presentar los siguientes comentarios al anteproyecto revisado de Norma del Codex para el Aguacate (CODEX STAN 197-1995). Sin embargo, el alcance original para la revisión de esta norma no era modificar la sección sobre "Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibre," Estados Unidos cree que es una oportunidad ideal para hacer otras modificaciones necesarias a la norma de modo que refleje mejor las prácticas comerciales.

Comentarios Específicos

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de aguacates obtenidos (por cultivares) de *Persea americana Mill (Syn. Persea gratissima Gaertn)*, de la familia *Lauraceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates desinados a la elaboración industrial.

Comentario: La Definición de Producto solo deberá aplicar a las variedades comerciales de aguacates y no a los cultivares, ampliar la norma para incluir cultivares es poco práctico ya que no todos los cultivares son comercializados. Por esta razón, Estados Unidos recomienda que se borre la palabra "cultivares" donde quiera que aparezca dentro de este anteproyecto de norma.

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

2.1.1 Los aguacates deberán [haberse recolectado cuidadosamente. Su desarrollo deberá] haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización adecuada del proceso de maduración, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad [y/o tipo comercial] y la zona en que se producen. El fruto maduro no deberá tener sabor amargo.

Comentario: Recomendamos que el texto que se encuentra dentro de los corchetes [haberse recolectado cuidadosamente. Su desarrollo deberá] se borre de la norma debido a las siguientes razones:

- I. La Definición del Producto establece claramente que la norma se aplica "para suministrarse frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado", por lo tanto, las prácticas de cosecha se excluyen de la norma;
- II. Durante la aplicación de la norma es posible diferenciar la causa de cada daño físico al fruto; y
- III. Las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas no incluyen los requisitos de cosecha, poscosecha, o transportación.

2.1.2 Requisitos de madurez

Los frutos deberán alcanzar un contenido promedio mínimo de materia seca en la cosecha¹, según variedad, medida por secado o peso constante:

- 21 % para la variedad Hass;
- 20 % para las variedades Torres, Fuerte, Pinkerton, Ettinger, Edranol, Reed, Zutano;
- [18 %] para las otras variedades Suardía, Lula, Choquette, Collinson, Booth, y otras no definidas (incluye híbridos Guatemaltecos x Antillanos);
- [16%] para variedades Antillanas: Catalina, Sicilia, Wilson popenoe, Pollock, Simmonds y otras no definidas.

Comentarios: Estados Unidos recomienda que se borre la tercera y cuarta sangría debido a lo siguiente:

- I. El "contenido de materia seca" para la variedades de aguacate Antillanas/Guatemaltecas no se ha validado científicamente dentro de la principal región productora (Centroamérica, el Caribe y la Florida).
- II. Las características físicas de la mayoría de las variedades comerciales Antillanas/Guatemaltecas, son variedades que no se pueden distinguir y, por lo tanto, se marcan como una variedad. Por esa razón, el imponer un requisito de madurez para "otros no definidos" es arbitrario y poco científico.

¹ Este requisito aplica a lotes de frutos y no a frutos individuales.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Comentario: Estados Unidos recomiendan que la oración inicial se vuelva a escribir para reflejar todos los métodos de clasificación por calibres utilizados en el comercio de aguacate como sigue:

Los aguacates se pueden clasificar por calibres por peso, diámetro y conteo.

- a) Clasificación de calibre por peso de acuerdo con la siguiente tabla (conservada). Sin embargo, la nota al pie de página para la tabla que dice "Sin embargo, no se deberá tomar en cuenta un fruto dado con una desviación de un 2% en más o en menos respecto del código de calibre indicado en el envase", deberá borrarse para la Sección 4.2 Tolerancias de Calibre, que toma en cuenta este requisito.
- b) Clasificación de calibre por diámetro, medido en el eje ecuatorial más ancho del fruto.
- c) Clasificación de calibre por conteo (es decir, por el número de frutos por envase). La variedades de aguacate Antillano/Guatemalteco se venden principalmente por conteo y no por diámetro o peso.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

Comentario: Debido a la naturaleza altamente perecedera de los aguacates, Estados Unidos recomienda que el Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas incluya las tolerancias para pudrición y descomposición interna en su lugar de destino, como lo que sigue, utilizando letra itálica para el texto:

4.1.1 Categoría "Extra"

El cinco por ciento en número o en peso, de los aguacates 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. Dentro de estas tolerancias, en su lugar de destino, que más del 1% no esté afectado por podredumbre y descomposición interna.

4.1.2 Categoría I

El diez por ciento en número o en peso, de los aguacates 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 en su lugar de destino, que más del 3% no esté afectado por podredumbre o descomposición interna.

4.1.3 Categoría II

El diez por ciento en número o en peso, de los aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría no los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, magulladuras marcadas, o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. Dentro de esta tolerancia en su lugar de destino, que no más del 5% prociento esté afectado por podredumbre o descomposición interna.