

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 4(a) del programa

CX/FFV 11/16/7-Add.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 Anteproyecto de Norma para el Chile por: Argentina, Costa Rica, Unión Europea, India, Jamaica, Kenia, Filipinas y Suiza.

ARGENTINA

Argentina agradece la posibilidad de realizar los siguientes comentarios, realizados sobre el texto en español.

COMENTARIOS ESPECIFICOS

En el punto 2, Disposiciones relativas a la Calidad, el término "DISPOSICIONES" en el texto en español se deberá corregir ya que tiene las letras C y S invertidas.

En el punto 2.1, REQUISITOS MÍNIMOS

Se sugiere modificar el texto de este chapeau, como se indica a continuación, eliminando además el verbo "estar" del inicio de todas las viñetas y agregarlo al final de este párrafo, quedando el texto como sigue:

"En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales establecidas para cada una de ellas y las tolerancias permitidas, los chiles deberán estar:

- enteros, con o sin pedúnculo (tallo), siempre y cuando...*
- sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo,*
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;*
- prácticamente exentos de plagas y daños causados por ellas, que afecten ...*
- exentos de humedad externa anormal...*
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;*
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas*
- prácticamente exentos de signos de deshidratación y*
- ser de consistencia firme.*

En el punto 2.2 CLASIFICACIÓN, Cuadro 1: Clasificación de chiles por calidad, se entiende que el título del cuadro no refleja el contenido del mismo, ya que no se trata de clasificación de chiles, sino de una clasificación de defectos en relación a las categorías de calidad y la definición de los mismos en cuanto a la superficie afectada del fruto.

Asimismo se observa un error en las columnas de las Categorías I y II, defectos mecánicos, físicos y fisiológicos en cuanto al área afectada del fruto, encontrándose solapamientos en los porcentajes presentados.

Cuadro 1: Clasificación de chiles por calidad

Defectos	CATEGORÍAS		
	Extra	I	II
Biológicos, meteorológicos, climáticos y entomológicos	Libre de daños	Cuando afecte una área no mayor de 1,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 1,0 a 3,0% de la superficie del fruto
Mecánicos, físicos y fisiológicos	Cuando afecta una área de hasta 0,5% de la superficie del fruto	Cuando afecte una área mayor del 1,0% y hasta 2,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 1,0% y hasta 3,0% de la superficie del fruto

En este sentido, y si se desean establecer estos rangos, se sugiere la siguiente corrección:

"CAT. I debería decir >0,5% y hasta el 2%", y

"CAT. II, >2% y hasta el 3% del área del fruto afectada".

Del mismo modo, la **Nota al pie** del cuadro, que dice "La tabla denota los porcentajes por unidad, los cuales no significan la sumatoria de los mismos" no resulta del todo clara. En este sentido se sugiere el cambio de redacción por el siguiente texto:

"**Nota:** La tabla muestra el área o superficie afectada por unidad, expresada en porcentaje".

En el **Punto 3, Disposiciones relativas a la clasificación por calibres, Cuadro 2, Argentina** desea solicitar mayores clarificaciones sobre si esta clasificación se determina obligatoriamente por largo y peso, o por uno u otro, ya que en el texto dice: "El tamaño de los chiles se determina en base a su largo y/o peso, en relación directa con el punto 6.2.4 Especificaciones comerciales.

En el **Cuadro 4, Grados Scoville para diferentes variedades de chile fresco**, Argentina ve conveniente incorporar la escala de Capsicinoides en paralelo al Índice Scoville, ya que en el Cuadro 5 asociado a los Métodos de análisis para pungencia cita la Norma ISO 7543 sobre Determinación del contenido total de capsaicinoides.

Siendo Quince (15) Unidades Scoville equivalentes a UN (1) microgramo de capsaicina por gramo, se sugiere el siguiente agregado:

<i>Variedad</i>	<i>Indice Scoville</i>	<u><i>Capsaicinoides</i></u>
Ancho	1.000-1.500	<u>67-100</u>
Chilaca	1.000-1.500	<u>67-100</u>
De árbol	15.000-30.000	<u>1.000-2.000</u>
Habanero	100.000-350.000	<u>6.667-23.333</u>
Jalapeño	2.500-5.000	<u>167-333</u>
Manzano	30.000-60.000	<u>2.000-46.000</u>
Serrano	5.000-15.000	<u>333-1.000</u>

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de poder externar su apoyo al "Anteproyecto de norma técnica de chile picante".

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus Estados Miembros (EUMS, por sus siglas en inglés) quisiera agradecer a México por encabezar el trabajo de desarrollo de la Norma para el Chile. La Unión Europea y sus Estados Miembros desean hacer los siguientes comentarios sobre el anteproyecto de norma propuesto.

1. Definición del Producto

En la versión en inglés, borrar el término que se encuentra entre paréntesis "(ajíes picantes)".

3 Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres

La Unión Europea y sus Estados Miembros sugieren borrar el cuadro y reemplazarlo con la siguiente disposición:

"La clasificación de los chiles se determina en base al largo o peso del fruto."

Justificación: En general, la Unión Europea y sus Estados Miembros prefieren tener los requisitos específicos de clasificación por calibre en un formato de cuadro, incluido en las normas para frutas y hortalizas frescas, ya que esto contribuye a la armonización del comercio internacional. Sin embargo, en el caso de los chiles, este método no es factible debido al gran número de tipos comerciales con diferentes parámetros de clasificación por calibre que se encuentran en el mercado mundial. El listar solo los seis tipos comerciales y sus parámetros de clasificación por calibre en la norma, podrían ser un obstáculo potencial para el comercio de otros tipos comerciales de chiles.

4.2 Tolerancias de calibre

Borrar los dos párrafos y reemplazarlos con el siguiente párrafo:

"Para todas las categorías sujetas a las normas de uniformidad, se permite el 10% en número o en peso de los chiles que no cumplan con los requisitos referentes a la clasificación por calibre."

Justificación: Las tolerancias de calibre deberán ser de 10% para todas las categorías. Las palabras "que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase" deberán reemplazarse por, "que no cumplan los requisitos de la clasificación por calibre que están permitidos", debido a que no permiten que alguno de los frutos sea mucho más pequeño o más grande que el de los grupos de calibre inmediatamente superior y/o inferior. Esto significa que un lote con uno o dos frutos muy pequeños o muy grandes en la muestra, tendrían que ser rechazados aunque el 10% de la tolerancia puede que todavía no se agote.

5.1 Homogeneidad

Borrar el término en paréntesis "(o lote, para productos presentados a granel)"

Justificación: Este término se utiliza para transportar el producto sin envase alguno mediante un vehículo de transporte, lo cual no es el caso de los chiles.

5.3 Formas de Presentación

Borrar toda la sección..

Justificación: Estas disposiciones son muy prescriptivas y no se incluyen en las Normas del Codex.

6.1.1 Naturaleza del producto

Borrar el término que se encuentra entre paréntesis "(o lote, para productos presentados a granel)"

Justificación: Ver el comentario de la Sección 5.1.

ANEXO Definiciones de tipos comerciales de los chiles frescos.

La Unión Europea y sus Estados Miembros sugieren borrar el anexo.

Justificación: El listar solo seis tipos comerciales de chiles en la norma, aún si solo es para propósitos de información en un anexo, podría afectar de manera negativa el comercio en otros tipos comerciales disponibles en el mercado mundial.

INDIA

Comentarios Generales:

2.1 Requisitos mínimos

La norma propuesta aplica para el tipo comercial de chiles. Se sugiere que la norma pueda aplicar para ambos, variedades y tipo de planta comercial. Por lo tanto, el texto deberá establecer "variedades" en todas las partes correspondientes dentro de la norma. Éstas son:

- (i) Sección 1: Definición del Producto
- (ii) Sección 2.2.1: Categoría "Extra"
- (iii) Sección 2.2.2: Categoría I
- (iv) Sección 5.1: Homogeneidad
- (v) Sección 6.2.2: Naturaleza de Producto

Justificación: *Generalmente, el término "variedad" es utilizado en la nomenclatura botánica, el cual es un rango inferior al de "especies". Variedades de manera natural. Las variedades vegetales son cambios en especies de una planta, los cuales se producen en la naturaleza a través de la polinización cruzada, la mutación y la adaptación. El término "variedades" se ha utilizado en casi todas las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas.*

Sub-sección 4.1.3. Categoría II:

Es posible modificar el texto para que se lea como sigue:

" El 10% en número o en peso, de los chiles que no satisfagan los requisitos de esta categoría ~~ni~~ pero que cumplan con 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.

Justificación: La disposición para la tolerancia con respecto a la calidad y calibre se proporciona en cada categoría, pero el producto deberá cumplir con los requisitos mínimos como se menciona en la Sección 2.

JAMAICA

Comentarios Generales

Jamaica quiere agradecer a México por encabezar el grupo de trabajo electrónico.

Jamaica apoya el regreso del anteproyecto propuesto en el trámite 2 para comentarios adicionales, especialmente con respecto a la clasificación de calidad (sección 2.2 y calibre (sección 3).

Comentarios específicos

1. Definición del producto

Jamaica recomienda que la definición del producto **incluya los nombres de las variedades que se van a normalizar**. La definición actual incluye una larga y variada lista de chiles cuya normalización sería un proceso muy complicado.

Jamaica recomienda que las variedades cubiertas por la Norma se enlisten como sigue:

- Ancho (*Capsicum annuum* L. var *annuum* Grupo ancho)
- De Árbol (*Capsicum annuum* L. var *annuum* Grupo cajense)
- Habanero (*Capsicum chinense* Jacq. var *annuum* Grupo habanero)
- Jalapeño (*Capsicum annuum* L. var *annuum* Grupo jalapeño)
- Manzano (*Capsicum pubescens* Ruiz & Pay)
- Serrano (*Capsicum annuum* L. var *annuum* Grupo serrano)

2.2 Clasificación

Jamaica está de acuerdo en **quitar el cuadro uno y el cuadro 3** referido en el Anexo B.

La inspección de los chiles utilizando estos criterios sería tediosa.

Jamaica recomienda que el **porcentaje de defecto de la superficie del chile** (por ejemplo en la Categoría "Extra" - "afectando una área de hasta el 0.5 % de la superficie del producto) sea eliminado de la descripción de cada categoría.

El proceso de evaluación de la superficie de cada chile llevaría extremadamente mucho tiempo. Jamaica sugiere que las categorías se separen por **porcentaje de chiles con defecto**, contra el porcentaje de defectos en la superficie del chile. Por lo tanto, el anteproyecto propuesto se leería como sigue (tercera oración):

"Categoría Extra" – Deberán estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves, afectando una área de aproximadamente 0.5% del producto total por envase, siempre y cuando no afecte al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

3. Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres

Jamaica apoya que se elimine el peso del cuadro de clasificación por calibre de los chiles clasificados por tipos comerciales.

Esta eliminación simplificará la clasificación por calibre de los chiles.

KENIA

Comentarios en la siguiente tabla:

Cuadro 1: Clasificación de chiles por calidad

Defectos	CATEGORÍAS		
	Extra	I	II
Biológicos, meteorológicos, climáticos y entomológicos	Libre de daños	Cuando afecte una área no mayor de 1,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 1,0 a 3,0% de la superficie del fruto
Mecánicos, físicos y fisiológicos	Cuando afecta una área de hasta 0,5% de la superficie del fruto	Cuando afecte una área mayor del 1,0% y hasta 2,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 1,0% y hasta 3,0% de la superficie del fruto

Nota: La tabla denota los porcentajes por unidad, los cuáles no significan la sumatoria de los mismos.]

La tabla de abajo con los siguientes comentarios:

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

[El tamaño de los chiles se determina en base a su largo y/o peso, conforme se establece en el Cuadro 2.

Cuadro 2: Clasificación de los chiles por calibre de acuerdo a grupo (tipo) comercial.

ANCHO (<i>Capsicum annum</i> L. var. <i>annuum</i> Grupo ancho)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 10,0	10,0 – 11,9	12,0 -14,0	> 14
Peso (g)	80,0 – 110,0	110,0 -129,9	130,0 – 150,0	> 150
DE ARBOL (<i>Capsicum annum</i> L. var. <i>annuum</i> Grupo cajense)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 6	6,0 – 7,9	8,0 – 10,0	> 10
Peso (g)	4,0	5,0	6,0	7,0
HABANERO (<i>Capsicum chinense</i> Jacq. Grupo habanero)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 2	2,0 – 3,9	≥ 4	No aplica
Peso (g)	---	---	---	
JALAPEÑO (<i>Capsicum annum</i> L. var. <i>annuum</i> Grupo jalapeño)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	3,0 – 4,9	5,0 – 7,5	7,6 – 9,0	> 9,0
Peso (g)	< 15	15,1 – 24,9	25 – 35	< 35

MANZANO (<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pay.)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	< 6	6 a 8,5	> 8,5	No aplica
Peso (g)	< 36	36 – 56	> 56	

SERRANO (<i>Capsicum annum</i> L. var. <i>annuum</i> Grupo serrano)				
	CHICO	MEDIANO	GRANDE	EXTRA GRANDE
Largo (cm)	3,5 – 5,0	5,0 – 7,5	8,0 – 10,0	No aplica
Peso (g)	5,0 – 7,0	6,0 – 9,0	8,0 – 14,0	

I

FILIPINAS

Filipinas recomienda que el modelo general para el Anteproyecto de Norma para el Chile deberá seguir el modelo general propuesto para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, para que sea consistente con el formato, terminología y, cuando sea procedente, consistente con las disposiciones.

1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

En la definición del producto, las Filipinas apoyan la siguiente recomendación, como se indica en el Informe de la 15a Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, ALINORM 10/33/35, página 10, párrafo 73, en la Sección 1 –Definición del Producto,

- 1) No indicar variedades en la definición del producto ya que esta no es una práctica común en las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas;
- 2) Eliminar la referencia a los tipos comerciales y en su lugar proporcionar una nota a pie de página que diga que esta norma aplica para el Chile que presente una pungencia mínima de 1000 unidades Scoville;
- 3) Eliminar referencias a los tipos comerciales, especialmente en la Sección 1, Sección 2.2 (Sub-secciones 2.2.1 y 2.2.2), y Sección 5.1.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

Filipinas propone insertar la palabra *enfermedades* y borrar la frase *causados por ellas* que se encuentra en la viñeta 5 y que se lee como sigue:

"-prácticamente exentos de plagas, *enfermedades* y daños que afecten la apariencia general del producto".

2.1.1. El desarrollo y condición de los chiles deberán ser tales que les permitan:

Filipinas propone insertar la oración *el chile deberá cosecharse en un grado de desarrollo adecuado de acuerdo con las características propias de la variedad y la zona en la cual se producen*, antes de la primera oración establecida en el párrafo 2.1.1 y que se lee como sigue:

" – *el chile deberá cosecharse en un grado de desarrollo adecuado, de acuerdo con las características propias de la variedad y la zona en la cual se producen*, para que soporte el transporte y la manipulación: y "

2.2 CLASIFICACIÓN

CUADRO 1, y ANEXO B

El Cuadro 1 no se puede encontrar en el anteproyecto de norma propuesto. Filipinas recomienda la reintegración del Cuadro 1 "Clasificación de los chiles por calidad", el cual lista las tolerancias para varios tipos de defectos para cada clase. Filipinas apoya la reintegración del Anexo B para facilitar el entendimiento de los defectos listados en el Cuadro 1 en base al acuerdo de la 15a Sesión del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas, como se indica en el párrafo 75-76 de la Sección 2.2. Clasificación, en la página 10, ALINORM 10/33/35 (Informe de la 15ª Reunión del Comité del Codex Sobre Frutas y Hortalizas Frescas).

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Filipinas no está de acuerdo con la inclusión del "Cuadro 2: Clasificación de los chiles por calibre de acuerdo a grupo (tipo) comercial". Este cuadro es muy restrictivo en lo comercial, capturando solo un pequeño grupo disponible de Chile.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Filipinas recomienda borrar la frase "y calibre" para que sea consistente con la eliminación del Cuadro 2, y se lea como sigue:

En cada envase (o en cada lote para productos presentados a granel) se permitirán tolerancias de calidad para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Filipinas recomienda borrar esta sección de acuerdo con la recomendación Filipina de borrar el Cuadro 2, ya que el calibre es muy restrictivo en lo comercial, pues solo captura un pequeño subgrupo disponible de Chile.

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Filipinas recomienda incluir la siguiente viñeta (a) y que se lea como sigue:

"(a) En *envases o paquetes a granel (ejemplo, bolsas, envases, sacos de yute, y otras formas de envases a granel)*"

6.2.4 ESPECIFICACIONES COMERCIALES

Filipinas recomienda borrar la segunda viñeta "calibre" de acuerdo con la recomendación Filipina de borrar el Cuadro 2, ya que el calibre es muy restrictivo en lo comercial, pues solo captura un pequeño subgrupo disponible de Chile.

ANEXO

Filipinas recomienda borrar el Anexo A: Definiciones de Tipos Comerciales de los Chiles Frescos, de acuerdo con:

- 1) La recomendación indicada en el Informe de la 15a Sesión del CCFFV, ALINORM 10/33/35, página 10, párrafo 73, en la Sección 1 –Definición del Producto, no es para indicar variedades en la definición del producto, ya que ésta no es una práctica común en las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas; y
- 2) La recomendación de Filipinas de borrar el Cuadro 2, ya que el calibre es muy restrictivo en lo comercial, pues solo captura un pequeño subgrupo disponible de Chile.

SUIZA

La armonización de las diferentes normas a nivel internacional constituyen un progreso importante para el comercio internacional. Suiza recomienda de alinear la norma del Codex para los chiles en la medida de lo posible con la norma de la CEPE. En este sentido, se recuerda que los países del hemisferio sur y los mayores exportadores han participado activamente en la elaboración de esta norma. Se considera que la experiencia acumulada debería ser beneficiosa al objeto de avanzar rápidamente la norma del Codex.