

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 5 del programa

CX/FFV 11/16/9
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 en respuesta a la CL 2009/31-FFV sobre la Propuesta de Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas: Argentina, Suiza y los Estados Unidos de América

ARGENTINA

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

COMENTARIOS ESPECÍFICOS

Con relación a la Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre las Frutas y Hortalizas Frescas, Argentina coincide con la estructura general propuesta para este texto.

Sin embargo, desea observar que en el **Punto 8, ADITIVOS ALIMENTARIOS**, el cuadro que hace referencia al Número SIN, Nombre del aditivo alimentario y Dosis máxima, se considera que debería ser eliminado debido a que volcar toda la información sería un trabajo arduo y engorroso que, con toda certeza, quedará rápidamente desactualizado en el corto plazo.

Por el contrario, se considera más oportuno dejar los dos párrafos iniciales del punto que mencionan la Norma General vigente para los Aditivos Alimentarios, CODEX STAN 192-1995.

SUIZA

Proyecto de enfoque uniforme en materia de elaboración de normas codex sobre frutas y hortalizas frescas

Observación general:

Suiza considera este proyecto de enfoque uniforme en materia de elaboración de normas como una oportunidad para simplificar el trabajo del Comité Codex durante la elaboración de nuevas normas específicas sobre frutas y hortalizas frescas. Ello tiene por objeto armonizar la presentación y la terminología así como, en su caso, las disposiciones de futuras normas internacionales sobre frutas y hortalizas frescas. Tal y como lo recomienda el manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, es necesario fundar el proyecto de presentación uniforme del Codex Alimentarios en el de la CEPE, cuidando en particular de evitar la duplicación de normas.

Observaciones específicas:

Capítulo 1 Definición del producto

Se acordó, durante la decimoquinta sesión del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, que la definición del producto debe incluir la cuestión del sitio de aplicación de las normas, con el objeto de establecer las disposiciones que se aplicarán en el punto de control de la importación y/o exportación.

Suiza considera esencial simplificar y armonizar las normas Codex aplicables para las frutas y hortalizas frescas, con el objeto de mejorar su aceptación por los operadores y las autoridades de aplicación. Sin embargo, el establecimiento de disposiciones, en particular de tolerancias, diferenciadas según los puntos de aplicación, haría que las normas se volvieran aún más complejas y sujetas a interpretación.

Suiza estima que las disposiciones relativas a las tolerancias son lo suficientemente flexibles y ya toman en consideración posibles deterioros resultantes de la duración de los tránsitos. Más aun, las técnicas de conservación actuales permiten controlar en no escasa medida la evolución de los defectos y garantizar el mantenimiento del estado original de los productos transportados. Recomienda, por lo tanto, mantener el enfoque hasta ahora prevaleciente, sobre la definición de tolerancias aplicables a los controles tanto de la importación como de la exportación.

Título 3.1 Requisitos mínimos

El proyecto de presentación uniforme del Codex Alimentarius sobre frutas y hortalizas frescas precisa en la nota en pie de página no. 5: "Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.". Suiza sugiere suprimir esta nota en pie de página.

Suiza opina que la autorización de "conservantes" para las frutas y hortalizas frescas no es compatible con el legítimo derecho de los consumidores a obtener estos productos bajo la forma más natural y saludable posible. Suiza favorece el mantenimiento de un enfoque restrictivo en lo referente a las técnicas de conservación que implican el uso de sustancias en el interior o en la superficie de estos productos, y más aun cuando dichas técnicas de conservación sean susceptibles de introducir sabores u olores extraños, o bien modificar las cualidades organolépticas naturales de aquellos productos.

Por otra parte, Suiza desea enfatizar que la noción: "reglamentaciones correspondientes" es demasiado ambigua y que debe evitarse su uso en normas internacionales. Asimismo, el término: "conservantes" no es asociado con la norma general del Codex para aditivos alimentarios. Al no estar claramente definidos sus alcances precisos, el término introduce en el reglamento un elemento de ambigüedad que debe evitarse.

Capítulo 7 Disposiciones relativas al marcado o etiquetado

Suiza insiste en la importancia que reviste para ella la necesidad de brindar una información precisa y factual al consumidor. El etiquetado de las frutas y hortalizas frescas debe brindar al consumidor la información pertinente sobre la naturaleza y el origen del producto a fin de garantizar condiciones que permitan a los consumidores hacer sus elecciones con conocimiento de causa. Debe excluirse todo riesgo de engaño al consumidor.

El inciso 7.1 del proyecto de presentación uniforme remite a las disposiciones de la "Norma general del Codex para el etiquetado de elementos preenvasados". En esta norma, es opcional la declaración del país de origen. Ahora bien, la rastreabilidad/rastreo así como el legítimo derecho de los consumidores a la información deben ser garantizados por la exigencia de exhibir ciertas informaciones sobre las etiquetas. Por ello, Suiza pide incluir en el proyecto de presentación uniforme la mención obligatoria del país de origen de los productos; lo mismo para aquellos vendidos a granel como para los presentados en envases conteniendo una mezcla de variedades, tipos comerciales o colores.

Capítulo 8 Aditivos alimentarios

Suiza expresa reservas en cuanto a la utilización de aditivos para frutas y hortalizas frescas. Los consumidores tienen el derecho de esperar que las frutas y hortalizas frescas estén exentas de sustancias ajenas a dichos productos. Por otra parte, los aditivos no siempre están exentos de efectos indeseables, especialmente para categorías particulares de población tales como los niños, las mujeres embarazadas o las personas aquejadas de alergias. Por último, existen hoy en día técnicas alternativas que permiten, en la mayoría de los casos, prescindir de aditivos, en particular para la conservación de frutas y hortalizas frescas.

Ahora bien, es posible que la utilización de aditivos se justifique en algunos casos. Suiza opina que convendría precisar las condiciones y límites de utilización de estos aditivos alimentarios directamente en las normas específicas de los productos frescos considerados. Recomendaría en este caso la inclusión de un cuadro con el nombre del aditivo, así como sus condiciones y límites máximos de utilización.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos agradecen la oportunidad para presentar los siguientes comentarios sobre la Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Alinorm 10/33/35-App.VII)

Comentarios Generales

Los Estados Unidos apoyan plenamente la revisión de la Propuesta de Modelo General del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV). El CCFFV es motivado a utilizar esta oportunidad no sólo para revisar y simplificar la propuesta del proyecto de norma, sino para desarrollar un proyecto de norma que reflejará las prácticas comerciales, al mismo tiempo que la norma se hace más fácil de aplicar.

Comentarios Específicos

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

El proceso de envejecimiento se acelera en todas las frutas y hortalizas de manera inmediata al momento de la cosecha. La cosecha y las prácticas posteriores a la cosecha sólo disminuyen el proceso pero no lo detienen. Por lo tanto, la norma debería reflejar este principio y permitir un margen de deterioro en la calidad cuando ya se encuentren en su destino.

Algunos países miembros del Codex adoptan normas del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) como su reglamentación nacional, aplicándolos dentro de sus mercados locales más allá de la etapa de control de importación. Dado que los exportadores solo pueden garantizar la calidad de las frutas y hortalizas frescas en la etapa de control de importación, una vez que los importadores locales han tomado posesión del producto importado, en ese momento se convierten en responsables de la calidad. Por consiguiente, las normas del Codex deberían reflejar esta práctica comercial.

Para reflejar esta práctica, Los Estados Unidos proponen el siguiente lenguaje de texto como párrafo introductorio en la Sección 3:

El propósito de la norma es definir los requisitos de calidad para (nombre del producto) en la etapa de control de exportación después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si se aplica en las fases siguientes a la exportación, los productos pueden mostrar lo siguiente, en relación a los requisitos de la norma:

- *Una ligera pérdida de frescura y turgencia; y*
- *Un ligero deterioro debido a su desarrollo y a su carácter perecedero (para productos clasificados en categorías distintas de la Categoría "Extra").*

En países donde se aplica esta norma en todo el mercado local, los propietarios/vendedores serán responsables de respetar dicha conformidad.

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

3.1.1 *El nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma [deberán haberse cosechado/recolectado/etc.] cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad [y/o tipo comercial], el tiempo de [cosecha, recolección] y la zona en que se producen.*

El desarrollo y condición de los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
-2

Comentario:

1. Los Estados Unidos recomiendan que el texto subrayado en el párrafo inicial de la cláusula 3.1.1 "deben haberse cosechado/recolectado, etc. cuidadosamente", debe ser borrado de la norma debido a las siguientes razones:
 - I. La Definición de Producto claramente establece que la norma aplica "que habrán de suministrarse frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado", por lo tanto, las prácticas de cosecha son excluidas de la norma;
 - II. Durante la aplicación de la norma es imposible diferenciar cada causa o daño físico al fruto; y
 - III. Las normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas no incluye los requisitos de manejo para la cosecha, post-cosecha o transportación.
2. La segunda sangría, la cual dice: "soportar el transporte y la manipulación", da la impresión de que el producto de alguna manera debe soportar los medios de transportación y no el proceso. En vista de esto, se recomienda que "transporte" se reemplace por "transportación".

3.2 CLASIFICACIÓN

Comentario: Todo el texto de esta sección del párrafo 3.2.1 al 3.2.3 es muy normativo y abierto a diferentes interpretaciones de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas entre los países Miembros del Codex. Esta sección, por su clasificación, debe estar directamente ligada con las "Disposiciones Relativas a las Tolerancias" – las clasificaciones se juzgan en base a la sección anterior. Por lo tanto, se propone el siguiente texto simplificado:

3.2 CLASIFICACIÓN

De acuerdo con los defectos permitidos en la sección 5. "DISPOSICIONES RELATIVAS A LA TOLERANCIA", el/los (nombre del producto) se clasifican en las siguientes categorías:

Categoría "Extra", "Categoría I", "Categoría II".

Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVA A LAS TOLERANCIAS

Comentario: Esta sección "Disposiciones Relativas a las Tolerancias" se debe basar en la Sección 3.1 "Requisitos Mínimos", la cual indica los parámetros para los defectos permitidos, y en la Sección 5.2 Tolerancias de Calibre. Las Tolerancias deberán establecer los defectos totales para cada categoría y, dentro de esta tolerancia total, la tolerancia máxima para cada defecto individual definido en la Sección 3.1 "Requisitos Mínimos".

Debido a la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas, el Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) deberá considerar el establecimiento de diferentes tolerancias para el punto de embarque y el de destino, es posible que los defectos no visibles o los que se presentan en el punto de embarque se vuelvan visibles, o se manifiesten en el destino debido a factores que tienen como resultado el deterioro de la calidad durante la transportación.

La podredumbre y descomposición interna ocurren en las frutas y hortalizas independientemente de los mejores esfuerzos que llevan a cabo los productores, empacadores, exportadores y otros proveedores del servicio de distribución. Por lo tanto, es imposible garantizar la sanidad de cada fruta u hortaliza empacada de manera individual.

Por consiguiente, se propone el siguiente formato para esta sección:

[5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS]

Las tolerancias con respecto a la calidad y tamaño se permiten en cada lote para el producto que no satisface los requisitos mínimos de la clasificación indicada.

A. Tolerancias de Calidad

Defectos Permitidos ¹	Tolerancias permitidas		
	Porcentaje de producto defectuoso por conteo o peso diferente al que se especifica		
	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
(a) Tolerancias Totales para el producto que no Satisface los requisitos mínimos: De los cuales no más; - Frutas dañadas Magulladuras (frescas y/o con cicatriz) Con orificios marchitas quemadas por el sol Putrefacción en el pedúnculo Agrietadas/piel cuarteada (que penetran la pulpa) (que no penetran la pulpa) - Con impurezas Sucia/Suciedad Manchas de Latex - Desarrolladas de manera inadecuada Inmaduras Deformadas - Demasiado maduras/desarrolladas Blanda - Daño por plaga Viva Muerta Heces fecales/residuos - Putrefacción y descomposición interna	5%	10%	10%
(b) Tolerancia de Calibre	10	10	10

¹ Los defectos permitidos variarán en base a las características de las frutas y hortalizas frescas a las que aplique la norma.