

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP20/FFV

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*43.º período de sesiones*

*Sede de la FAO, Roma (Italia)*

*6–11 de julio de 2020*

**INFORME DE LA 21.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**Monterrey (Nuevo León, México)**

**7–11 de octubre de 2019**

**S**

## ÍNDICE

	<i><b>Página</b></i>
RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS.....	iii
LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS.....	iv
INFORME DE LA 21.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	1
	<i><b>Párrafos</b></i>
Introducción.....	1
Apertura de la reunión.....	2 - 3
Adopción del programa (Tema 1 del programa).....	4
Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (Tema 2a del programa) .....	5 - 7
Cuestiones de interés planteadas en otros organismos internacionales relacionados con la normalización de frutas y hortalizas frescas (Tema 2b del programa) .....	8
Proyecto de Norma para el kiwi: tolerancias relativas a la podredumbre (en el trámite 7) (Tema 3 del programa) .....	9 - 23
Proyecto de Norma para el ajo (en el trámite 7) (Tema 4 del programa) .....	24 - 38
Anteproyecto de Norma para las patatas (papas) de consumo (en el trámite 7) (Tema 5 del programa) .....	39 - 50
Anteproyecto de Norma para los dátiles frescos (en el trámite 4) (Tema 6 del programa).....	51 - 62
Anteproyecto de Norma para el ñame (en el trámite 4) (Tema 7 del programa).....	63 - 74
Anteproyecto de Norma para las cebollas y los chalotes (en el trámite 4) (Tema 8 del programa) .....	75 - 89
Anteproyecto de Norma para las bayas (en el trámite 4) (Tema 9 del programa).....	90 - 98
Documento de debate sobre el glosario de términos utilizados en el modelo general de normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas (Tema 10 del programa).....	99
Otros asuntos (Tema 11 del programa).....	100 - 103
Fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 12 del programa) .....	104

## LISTA DE APÉNDICES

	<i><b>Página</b></i>
<b>Apéndice I:</b> Lista de participantes .....	16
<b>Apéndice II:</b> Proyecto de Norma para el kiwi.....	20
<b>Apéndice III:</b> Proyecto de Norma para el ajo.....	25
<b>Apéndice IV:</b> Proyecto de Norma para las patatas (papas) de consumo.....	30
<b>Apéndice V:</b> Anteproyecto de Norma para el ñame.....	35

<b>RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS</b>				
<b>Parte responsable</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Texto/Tema</b>	<b>Trámite</b>	<b>Párr(s).</b>
Miembros de CCEXEC79 CAC43	Aprobación	Proyecto de Norma para el kiwi	8	23 y Apéndice II
		Proyecto de Norma para el ajo	8	38 y Apéndice III
		Proyecto de Norma para las patatas (papas) de consumo	8	50 y Apéndice IV
		Anteproyecto de Norma para el ñame	5/8	74 y Apéndice V
CCFL	Ratificación	Secciones pertinentes de: (i) Norma para el kiwi (ii) Norma para el ajo (iii) Norma para las patatas (papas) de consumo (iv) Anteproyecto de Norma para el ñame		23 y Apéndice II 38 y Apéndice III 50 y Apéndice IV 74 y Apéndice V
CCPFV	Información/Acción	Tomar nota del desarrollo de una norma para los dátiles frescos y aclarar si el ámbito de aplicación de CXS 143-1985 abarca todas las fases de los dátiles frescos (fase khalal, rutab y tamar)		62
GTe (India y Arabia Saudita) CCFFV22	Redacción Examen	Anteproyecto de norma para los dátiles frescos	2	60(ii) y (iii)
Gte (India y Arabia Saudita) CCFFV22	Redacción Examen	Anteproyecto de norma para las cebollas y los chalotes	2	88(ii) y (iii)
Gte (México y Argentina) CCFFV22	Redacción Examen	Anteproyecto de norma para las bayas	2	96
Estados Unidos de América CCFFV22	Redacción	Documento de debate sobre el glosario de términos utilizados en el modelo general de normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas		99 y 101

**LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME**

UA	Unión Africana
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Procesadas
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CRD	Documento de sala
CXS	Norma del Codex
UE	Unión Europea
GTe	Grupo de trabajo por medios electrónicos
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios (Codex Stan 192-1995)
IPPC	Convención Internacional de Protección Fitosanitaria
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
GTp	Grupo de trabajo presencial
TdR	Términos de referencia
CEPE	Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa
EE.UU.	Estados Unidos de América
GT	Grupo de trabajo
OMC	Organización Mundial del Comercio

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) celebró su 21.<sup>a</sup> reunión en Monterrey (Nuevo León, México), del 7 al 11 de octubre de 2019, por amable invitación del Gobierno de México. La reunión fue presidida por el Sr. Alfonso Guati-Rojo Sánchez, Director General de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía de México, con la asistencia del Sr. César Orozco Arce. Asistieron a la reunión 38 Estados miembros, una organización miembro y una organización observadora. La lista de participantes figura en el Apéndice I.

### APERTURA DE LA REUNIÓN<sup>1</sup>

2. El Presidente dio la bienvenida a los delegados e hizo uso de la palabra para enfatizar la importancia de llegar a un consenso para la finalización oportuna de las normas del Codex y su relevancia para proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas justas en el comercio de alimentos. También expresó el compromiso del Gobierno de México para trabajar en las normas y apoyar el desarrollo económico.

### División de competencias

3. El Comité, de acuerdo con lo estipulado en el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, tomó nota de la división de competencias<sup>2</sup> entre la Unión Europea (UE) y sus Estados Miembros.

### APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>3</sup>

4. El Comité aprobó el programa.

### CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS ORGANISMOS AUXILIARES (tema 2 del programa)<sup>4</sup>

5. El Comité consideró la información proporcionada en el documento CX/FFV 19/21/2 y tomó nota de los asuntos que se presentaron a título informativo.
6. El Comité acordó además el siguiente tema remitido para emprender acciones.

### Cuestiones derivadas de la 75ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC)

#### Gestión del trabajo

7. El Comité acordó que los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo y los criterios de toma de decisiones para el desarrollo de las normas del Codex y los textos relacionados establecidos en el *Manual de procedimiento* siguen siendo suficientes para garantizar que el CCFFV avance de manera oportuna en las normas y las áreas de trabajo identificadas como prioridades.

### CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y LAS HORTALIZAS FRESCAS (tema 2b del programa)<sup>5</sup>

8. El Comité hizo notar las actividades de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) relacionadas con su trabajo.

### PROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI: TOLERANCIA PARA LA PODREDUMBRE (EN EL TRÁMITE 7) (tema 3 del programa)<sup>6</sup>

9. Nueva Zelandia, en su calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) expuso el tema observó que este había sido examinado desde la 18.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) y que en la 20.<sup>a</sup> reunión del CCFFV se había retenido el proyecto de norma en el trámite 7, puesto que no existía consenso sobre las disposiciones relativas a las tolerancias de podredumbre para la categoría "Extra" y la categoría I. Nueva Zelandia continuó con una explicación del proceso que siguió el GTe,

---

<sup>1</sup> CRD2

<sup>2</sup> CRD1

<sup>3</sup> CX/FFV 19/21/1

<sup>4</sup> CX/FFV 19/21/2; CRD3 (UE), CRD8 (Comunidad de África Oriental); CRD11 (UA)

<sup>5</sup> CX/FFV 19/21/3

<sup>6</sup> CX/FFV 19/21/4; CRD3 (UE); CRD4 (República de Corea); CRD8 (Comunidad de África Oriental); CRD9 (Marruecos); CRD12 (Tailandia)

haciendo mención de que se habían realizado tres rondas de consultas durante las cuales se generaron principios rectores. Asimismo, Nueva Zelanda explicó que dichos principios se utilizaron para definir tolerancias específicas de 0,5% para la categoría “Extra” y de 1% para la categoría I; así como el punto de aplicación en la cadena de suministro. Asimismo, se recalcó la necesidad de hacer avanzar el proyecto de norma.

### **Debate**

10. En el Comité se debatió el tema de manera general, haciendo notar su respaldo al enfoque empleado por el GTE y reconoció que la norma del Codex debería, en general, tomar en consideración los siguientes elementos:

- (i) Se ha demostrado claramente la necesidad de garantizar prácticas de comercio equitativo;
- (ii) Todas las prácticas comerciales internacionales, independientemente de la distancia del punto de abastecimiento.
- (iii) Los datos de comercio y la experiencia disponible para trabajar con tolerancias, y
- (iv) La naturaleza perecedera del producto con relación a la podredumbre con relación a la pudrición y la podredumbre interna.

11. El Comité analizó las tolerancias propuestas en el proyecto de la norma de 0,5% para la categoría “Extra” y de 1% para la categoría I; así como el punto de aplicación en la cadena de suministro e hizo mención de las siguientes opiniones expresadas por las delegaciones:

#### Tolerancia del 0% para la categoría “Extra”

12. Las delegaciones que se manifestaron a favor de la tolerancia del 0% para la categoría “Extra” mencionaron que:

- (i) La podredumbre y la pudrición son defectos graves que pueden afectar la calidad de la fruta. La categoría “Extra” debería utilizarse únicamente para productos de calidad superior y su calidad debe ser superior a la de las otras categorías a fin de justificar su elevado precio. Por ende, no se justificaría permitir una tolerancia de podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna para la categoría “Extra”;
- (ii) La experiencia alcanzada a lo largo de 30 años con la implementación de la norma de la CEPE, con tolerancia de 0% para la podredumbre en la categoría “Extra” ha demostrado que no existe la necesidad de desviarse de los requisitos actuales de la tolerancia, incluso en los casos en los que la fruta sea transportada a distancias prolongadas; la aceptación de las normas del Codex para productos depende de si éstas reflejan las prácticas comerciales existentes. Por consiguiente, entre mejor se refleje la realidad comercial, tendrán mayor aceptación y ejecución las normas del Codex;
- (iii) La tolerancia propuesta del 0,5% para la categoría “Extra” no se fundamentó en datos disponibles ni en la experiencia;
- (iv) Existirían riesgos fitosanitarios si se permitieran tolerancias distintas; no se protegería a los consumidores y; por lo tanto, necesitamos garantizar el cumplimiento en los puntos fronterizos para exportación e importación; y;
- (v) Los frutos de kiwi firmes normalmente se relacionan con grados brix de 6,5; y es con esta característica de calidad que dichos frutos serían resistentes a la podredumbre. Asimismo, la tolerancia propuesta de 0% es coherente con la mayoría de las normas del CCFFV.

#### Tolerancia de 0,5% para la categoría “Extra”

13. Las delegaciones que se pronunciaron a favor de la tolerancia del 0,5% para la categoría “Extra” observaron que:

- (i) La categoría “Extra” debe ser de calidad superior. Los productos frescos, en las fases posteriores a su recolección, experimentan, de manera natural una disminución de en su calidad y, por razones fisiológicas, presentan la tendencia a deteriorarse;
- (ii) Este fue una cuestión de mucho tiempo y el cambio propuesto de tolerancia de 0% a 0,5 % constituyó un paso en la dirección correcta. Sin embargo, es posible que no exista la garantía de que los productos sigan siendo elegibles para esta categoría después de su arribo al punto de destino; y,
- (iii) Con base en los amplios antecedentes del comercio (en el que se implementó una tolerancia del 0%), podría existir una podredumbre ligera para la categoría “Extra”. El permitir una tolerancia del 0,5% para la categoría “Extra” sería realista y podría ofrecer una diferencia entre la categoría “Extra” y la categoría I.

Tolerancia de 1% para la categoría "Extra"

14. Las delegaciones que se manifestaron a favor de la tolerancia del 1 % para la categoría "Extra" observaron que:
- La tolerancia propuesta justifica plenamente el principio del Codex para el comercio equitativo, independientemente de la complejidad de la cadena de suministro; y las prácticas comerciales existentes justifican plenamente el valor propuesto del 1% para esta categoría;
  - Esta tolerancia ha sido implementada por más de 30 años en América del Norte y se ha utilizado además de las normas nacionales, sin haberse reportado ningún problema comercial para este producto ante las Organización Mundial de la Salud (OMC);
  - El Codex ya ha aprobado normas para otros productos con una tolerancia similar; y debería haber coherencia entre todas las normas; y
  - Los productos frescos, en las etapas sucesivas a la cosecha, experimentan naturalmente una disminución en su calidad y tienen una tendencia a deteriorarse por razones fisiológicas.
15. El Comité debatió la implementación práctica de aplicar una fracción de tolerancia de 0,5% y la preocupación de que esto podría ser difícil de aplicar tanto logística como estadísticamente cuando la conformidad se haga por conteo (calibre de la muestra) ya que podría resultar en fracciones de una fruta (por ej. 0,5% de 100 frutas resultarían en 0,5 frutas); sin embargo, cuando se presenta deterioro en cualquier forma se rechaza todo el fruto. Por otra parte, también se hizo notar que era posible la aplicación de una tolerancia fraccional y que esto dependería del enfoque de muestreo aplicado.
16. En cuanto a la propuesta de una de las delegaciones de incluir a las Organizaciones Nacionales de Protección a las Plantas debido a que la podredumbre es una cuestión fitosanitaria, el Presidente del GTe explicó, que respecto a la norma está relacionada con cuestiones de calidad, mientras que las cuestiones fitosanitarias habían sido abordadas en los diversos protocolos de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC).
17. El Presidente sintetizó el debate, haciendo notar que, a pesar de las opiniones divergentes expresadas por las delegaciones, existía un reconocimiento general de la necesidad de reducir la brecha entre las tolerancias entre la categoría "Extra" y la categoría I; así como de ampliar la aclaración respecto al punto de aplicación de dichas tolerancias dentro de la cadena de suministro, considerando la experiencia y prácticas comerciales actuales. Se propuso que el Comité continuara con el debate del grupo de trabajo (GT) *ad-hoc* al margen de la reunión, mismas que estarían presididas por el Nueva Zelanda, en su calidad de Presidente del GTe, con el objetivo de alcanzar un consenso sobre las cuestiones mencionadas arriba.
18. El pleno del Comité analizó el texto propuesto de las tolerancias, con las modificaciones realizadas, durante los debates del GT y tomó las siguientes decisiones:

Sección 5.1.1 Categoría "Extra"

- Eliminó los corchetes de la frase sobre las tolerancias; es decir, incluyó la tolerancia del 0,5% para la podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna"; y,
- Agregó una frase respecto al punto de ejecución que dice: "aplica solamente una vez que se haya atravesado el punto de control de exportaciones", para referirse a la calidad superior en esta categoría, así como para garantizar su funcionalidad comercial.

Sección 5.1.2 Categoría I

- Eliminó el texto propuesto sobre el punto de ejecución; es decir, "la tolerancia de podredumbre no deberá aceptarse en las fases de acondicionamiento; envasado y en el punto de control de exportaciones", a fin de garantizar la diferencia entre la categoría "Extra" y la categoría I; así como para respaldar la implementación de las disposiciones de acuerdo con las prácticas comerciales actuales.
19. Las siguientes delegaciones expresaron sus reservas, aun cuando no se opusieron al avance del proyecto de norma para el kiwi:
- La Unión Europea (UE) expresó su firme reserva ante las disposiciones que permiten las tolerancias de podredumbre en la categoría "Extra". La UE sostiene su postura de que la tolerancia para la podredumbre en la categoría "Extra" no va de acuerdo con el concepto de categoría "Extra", que es un estatus especial que se le otorga a los productos de calidad excepcionalmente alta. La UE le hizo mención de que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 41.º período de sesiones confirmó que las disposiciones relativas a la podredumbre en la categoría "Extra" son de carácter facultativo y, que, en función de la naturaleza del

producto, podrían no ser aplicables o necesarias. En el caso del kiwi, la experiencia alcanzada a lo largo de 30 años de implementación de la norma de la CEPE FFV-46 para el kiwi, confirma que no hay necesidad de incluir la tolerancia de podredumbre en la categoría “Extra” para el kiwi, incluso en los casos en los que se transporta a distancias prolongadas. Por lo tanto, la UE continuará aplicando la tolerancia cero para la podredumbre en la categoría “Extra” como se dispone en la norma de la CEPE.

- (ii) Los Estados Unidos de América (EUA) expresaron su reserva en cuanto a la tolerancia propuesta para la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en las disposiciones para la categoría “Extra”, puntualizando que: i) la tolerancia expresada con una fracción del 0,5% que se aprobó es difícil de poner ejecutar tanto logística como estadísticamente cuando se determina el cumplimiento por conteo (calibre de la muestra), ya que podría dar como resultado la fracción de una fruta (es decir 0,5% de 100 frutas podría resultar en 0,5 de las frutas). Cuando está presente la podredumbre en cualquier forma, se rechazará el fruto entero, lo cual refutaría el porcentaje fraccional propuesto; ii) la tolerancia no refleja las prácticas comerciales establecidas en Estados Unidos, en donde, por 36 años, la tolerancia ha permanecido en 1,0% para el equivalente de la categoría “Extra”; iii) la aprobación de una tolerancia de porcentaje fraccional en la categoría “Extra”, establecería un precedente insostenible para la aprobación futura de porcentajes fraccionales en el Codex que Estados Unidos considera tanto un problema funcional para las actividades de inspección, como una desviación del uso de la norma de los porcentajes completos para la categoría “Extra”. Esta postura fue respaldada por Costa Rica, Chile y Jamaica.
  - (iii) Colombia expresó su reserva respecto a la inclusión de las tolerancias de podredumbre en cuanto a la tolerancia de calidad, debido a los riesgos sanitarios y fitosanitarios asociados a la comercialización de productos afectados por podredumbre. No se definió dentro del Codex lo que se conoce generalmente como productos afectados por la podredumbre, y la inclusión de dicha disposición en una norma que pretende promover la calidad e inocuidad de los productos resultó ser un tanto contradictoria. Las tolerancias para la podredumbre son parte de los acuerdos entre el cliente y al proveedor y esto excede el ámbito de la norma del Codex.
20. Nueva Zelandia, habló en su calidad de Presidente del GTe, y observó que existen diversas normas nacionales que se implementaban en el comercio internacional y que las tolerancias propuestas arriba (véase el párrafo 18) constituyeron un consenso que consideró las inquietudes mencionadas por las delegaciones de manera individual: La categoría “Extra” es de calidad superior; la funcionalidad para el comercio; la diferencia entre la categoría “Extra” y la categoría I; así como su homologación con las normas del Codex. Por lo tanto, la norma del Codex ofrecería un respaldo para al comercio equitativo y recomendó la aprobación de las tolerancias propuestas.
21. Respecto a la inquietud sobre las implicaciones de la aprobación de la norma con reservas relativamente amplias, el Presidente observó que no todas las reservas se realizaron sobre el mismo punto y que se había alcanzado un consenso, pero desde diferentes perspectivas.
22. La Secretaría del Codex puntualizó que las reservas estaban reconocidas en el *Manual de procedimiento* y que la manera en la que se instrumenta el consenso en el Comité del Codex permitía la aplicación de herramientas tales como las reservas para indicar desacuerdos con las decisiones, al mismo tiempo que se permite que las normas del Codex avancen en el proceso de trámites.

### Conclusión

23. El Comité observó que todas las cuestiones pendientes se habían abordado y acordó remitir:
- (i) el Proyecto de Norma para el kiwi al 43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el trámite 8 (Apéndice II); y
  - (ii) las propuestas de disposiciones sobre el etiquetado al Comité del Codex para el Etiquetado de Alimentos (CCFL) para su aprobación.

### PROYECTO DE NORMA PARA EL AJO (tema 4 del programa)<sup>7</sup>

24. México, en su calidad de presidente del GTe, expuso el tema y explicó que en el GTe se había debatido la cuestión de si el ajo ahumado se clasificaba o no como un producto fresco. Se observó que: i) el ahumado podía cambiar el gusto, el color y el sabor del producto y por ende la frescura asociada con este; y ii) el Comité del Codex sobre

<sup>7</sup> CX/FFV 19/21/5; CX/FFV 19/21/5 Apéndice 1 (Argelia, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Gambia, Iraq, Jamaica, Malasia, México, Nueva Zelandia, Perú, Suiza, Uruguay); CRD6 (Ghana); CRD8 (Comunidad del África Oriental); CRD9 (Marruecos); CRD11 (UA); CRD12 (Tailandia)

Espicias y Hierbas Culinarias (CCSCH) se encontraba trabajando actualmente en la elaboración de una norma para el ajo seco y deshidratado como una especia y excluyó el ajo ahumado. Con base en esta consideración, el GTe concluyó que el ajo ahumado no era un producto fresco y debía excluirse del ámbito de aplicación de la Norma para el Ajo Fresco; sin embargo, podía entrar en el ámbito del Comité del Codex sobre Frutas y Verduras Elaboradas (CCPFV).

25. El Presidente recomendó que el Comité se concentrara en el debate de aquellas cuestiones críticas identificadas en la 20.ª reunión del CCFFV (a saber, la inclusión de ajo ahumado en la norma y las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, entre otros) ya que la norma se había analizado en profundidad en las dos reuniones previas.

### **Debate**

#### Ajo ahumado

26. Las delegaciones manifestaron su apoyo a la exclusión del ajo ahumado de la norma.
27. Una delegación propuso someter el desarrollo de una norma para el ajo ahumado a consideración del CCPFV.
28. La Secretaría del Codex explicó que, de conformidad con el *Manual de procedimiento*, los miembros eran quienes debían enviar las propuestas de nuevos trabajos, en lugar de que estas se enviaran a un órgano subsidiario del Codex.
29. El Comité debatió las generalidades de la norma, tomó nota de varios comentarios manifestados por las delegaciones y aceptó la propuesta del Presidente de que México, en su calidad de presidente del GTe, llevara a cabo debates informales al margen de la reunión con el propósito de incorporar todos los comentarios recibidos de considerarlo pertinente.
30. El Comité analizó las modificaciones propuestas a la norma sección por sección. Además de efectuar correcciones editoriales y modificaciones para propósitos de claridad, el Comité tomó las siguientes determinaciones:

#### Título de la norma

31. El Comité acordó incluir la palabra “fresco” en el encabezado a fin de diferenciar entre el ajo fresco y el ajo seco/deshidratado.

#### Sección 2 – Definición del producto

32. El Comité acordó:

- (i) Incluir la siguiente nota al pie de página a fin de proporcionar la descripción de bulbo y diente:
- **Bulbo:** cabeza cubierta por una envoltura similar a un papel muy delgado y conformada por un bulbillo, perteneciente al género y a la especie *Allium Sativum* L;
  - **Diente:** son bulbillos unidos en la base, que forman lo que se conoce como bulbo, cada bulbillo está envuelto por una túnica blanca, que en ocasiones es roja, membranosa, transparente y muy delgada;
- (ii) Conservar el uso de las palabras “con y sin piel”, debido a que se explicó que en algunas regiones el ajo se comercia sin piel; y
- (iii) Modificar las definiciones o la descripción de “ajo fresco”, “ajo semiseco” y “ajo seco” como sigue:
- **Ajo fresco:** producto que conserva su humedad y turgencia en el tallo y con la piel externa del bulbo suave y flexible.
  - **Ajo semiseco:** producto cuyo tallo y piel externa del bulbo (follaje y catáfilas) no están completamente secos.
  - **Ajo seco:** producto en el que el tallo, la piel externa del bulbo (follaje y catáfilas) y la piel que rodea a cada diente están completamente secos.

#### Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

33. El Comité acordó:

- (i) Incluir una frase en el párrafo inicial (introducción) que diga “este cuadro no se aplica al ajo de un solo diente”;

- (ii) Modificar el intervalo de diámetro en mm, que indique los límites mínimos y máximos de cada diámetro; e
- (iii) Incluir un código de calibre nuevo “N” a fin de incluir las variedades de ajo con diámetros menores o iguales de 15 mm ( $\leq 15$ ) a fin de abarcar productos con calibres de diámetros más pequeños, haciendo notar que estos productos estaban siendo comercializados.

#### Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias

- 34. El Presidente recordó al Comité que esta sección ya se había analizado de manera exhaustiva.
- 35. El Comité aceptó las disposiciones propuestas.
- 36. Colombia reiteró su reserva en relación con la inclusión de las tolerancias a la podredumbre en las tolerancias de calidad (consultar el párrafo 19(iii)).

#### Sección - 7.2.2 Nombre del producto

- 37. El Comité acordó cambiar “tipo comercial” por “denominación comercial” y que esta modificación aplique a todas las normas adoptadas en esta reunión (**véanse los párrafos 100 y 101 para mayor aclaración**).

#### **Conclusión**

- 38. El comité observó que se habían abordado todas las cuestiones pendientes y acordó enviar:
  - (i) El Proyecto de Norma para el ajo al 43.º período de sesiones de la CAC para su aprobación en el trámite 8 (Apéndice III); y
  - (ii) Las disposiciones relativas al etiquetado propuestas al CCFL para su ratificación.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO (EN EL TRÁMITE 7) (tema 5 del programa)<sup>8</sup>**

- 39. La India, en calidad de presidente del GTe, presentó el tema y subrayó los avances en la elaboración del proyecto de norma y explicó que se habían incorporado modificaciones con base en los comentarios remitidos durante la reunión (CRD10).
- 40. El Comité acordó debatir el proyecto de norma sección por sección y teniendo en consideración los comentarios enviados incluyó correcciones editoriales y modificaciones a fin de darle claridad y coherencia al texto, además de tomar las determinaciones que se detallan en los siguientes párrafos.

#### **Debate**

- 41. Hubo un consenso general en relación con las secciones: Definición del producto (Sección 2), Disposiciones relativas a la presentación (Sección 6) e Higiene (Sección 9).

#### Sección 1 – Ámbito de aplicación

- 42. El Comité acordó borrar el texto relativo a las características descriptivas de las papas; a saber, la forma, el color externo y de la piel, el color de la pulpa y la profundidad y el color de las cavidades del ojo, haciendo notar que la norma aplica a todas las variedades comerciales de patata (papa) de consumo como se indica en la Sección 2 – Definición del producto.

#### Sección 3.1 – Requisitos mínimos

- 43. El Comité analizó las disposiciones y determinó lo siguiente:
  - (i) *Brotos (apartado 11)* – observó la explicación de que los brotes eran un fenómeno natural comúnmente asociado con las papas de consumo durante las distintas condiciones de almacenamiento y aumentó la longitud máxima de los brotes a 3 mm;
  - (ii) *Costra superficial común de la papa* (véase el apartado 12, guion 8) – acotó que la costra polvorienta de la papa era una enfermedad que amerita cuarentena y acordó incluir la siguiente nota al pie de página:

*“Las disposiciones relativas a las plagas y los daños causados por plagas aplican sin perjuicio de las normas*

---

<sup>8</sup> CX/FFV 19/21/6; CX/FFV 19/21/6 Apéndice 1 (Argelia, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Unión Europea, Gambia, Honduras, Iraq, Jamaica, Malasia, México, Nueva Zelanda, Perú, Uruguay, Estados Unidos de América); CRD4 (República de Corea); CRD6 (Ghana); CRD8 (Comunidad de África Oriental); CRD9 (Marruecos); CRD10 (India); CRD11 (UA); CRD12 (Tailandia)

*de protección fitosanitaria que establecen los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC)”*

### Sección 3.2 – Clasificación

44. Esta sección se modificó a fin de contemplar la clasificación facultativa de las papas de consumo.

### Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

45. El Comité mencionó la explicación de que a nivel mundial había variaciones en los calibres/formas de las papas de consumo y de que los códigos de calibre se utilizaban para describir dichas variaciones y acordó dar mayor claridad a esta sección como sigue:
- (i) Modificó el párrafo que describe los métodos de clasificación por calibres para la papa de consumo (es decir, por diámetro, conteo o peso o de acuerdo con las prácticas comerciales) a fin de señalar que los distintos métodos de clasificación por calibres eran facultativos;
  - (ii) Cambió los códigos de calibre de numerales (1, 2, 3, 4) a letras (A, B, C, D) y le asignó un descriptor a cada código que indica las características físicas (calibre/forma) de las papas a fin de darle claridad a los códigos; a saber: A (grande); B (redonda); C (larga); D (pequeña).

### Sección 5.1 – Tolerancias de calidad

46. El Comité examinó el Cuadro relativo a las tolerancias de calidad y adoptó las siguientes determinaciones:
- (i) Observó que la presencia de tierra en el producto agrícola fresco estaba altamente regulada debido a riesgos fitosanitarios asociados con este y acordó separar la tolerancia de calidad de tierra de la de materias extrañas; y asignó a la tierra una tolerancia de 0,25% para todas las categorías;
  - (ii) Acordó asignar a la materia extraña una tolerancia de 0,25% para la Categoría “Extra”, y de 0,50% para las Categorías I y II;
  - (iii) Aclaró las disposiciones para: brotes (a saber, menos de 3 mm); y que la coloración verde no deberá exceder 2 mm de profundidad;
  - (iv) Eliminó los defectos relativos a las picaduras para alinearlos con la Sección 3.1 (Requisitos mínimos)
  - (v) Eliminó los defectos relativos a las “manchas oscuras” y “defectos internos incluyendo el tizón tardío, la marchitez bacteriana, la podredumbre anular y/o la descomposición interna”, debido a que estos ya estaban cubiertos en la disposición 1 (i) a “Congelado, podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna” y 1 (i) d “Defectos: manchas subepidérmicas de color gris, azul o negro”.
  - (vi) Incluyó las siguientes notas/los siguientes pies de página:
    - una nota para limitar la suma total de porcentajes de producto defectuoso derivado de a) Congelado, podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna; b) Materia extraña; c) Tierra; y d) los defectos no deben exceder las tolerancias totales para las papas de consumo en cada categoría;
    - una nota para aclarar que, si el producto no está clasificado, aplican las tolerancias para la Categoría II.
    - una nota al pie de página para hacer referencia a la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC) (véase el párrafo 43 (ii); Sección 3.1 – Requisitos mínimos)

47. El Comité observó las siguientes reservas relacionadas con las tolerancias de calidad:

- (i) Tailandia manifestó su reserva sobre los valores propuestos para las tolerancias de calidad para la Categoría “Extra”.
- (ii) Costa Rica y Paraguay expresaron su reserva en relación con el porcentaje propuesto de tolerancia a la tierra.
- (iii) Colombia reiteró su reserva en relación con la inclusión de tolerancias a la podredumbre en las tolerancias de calidad (véase el párrafo 19(iii)).

### Sección 7.2 – Envases no destinados a la venta al por menor

48. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de alinear el texto en esta sección con los actuales avances tecnológicos en materia de soluciones electrónicas que se usan en el comercio. En consecuencia, la sección se

modificó como se muestra a continuación:

“Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior, o bien impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al marcado se puedan leer desde el exterior). Para el producto transportado a granel, estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica”.

#### Sección 8 - Contaminantes

49. El Comité modificó el párrafo a fin de que los requisitos para los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos fueran acordes con los requisitos del *Manual de procedimiento*.

#### **Conclusión**

50. El Comité manifestó que todas las cuestiones pendientes se habían atendido y acordó enviar:
- (i) el Proyecto de Norma para las patatas (papas) de consumo al 43.º período de sesiones de la CAC para su aprobación en el trámite 8 (Apéndice IV); y
  - (ii) el proyecto de disposiciones relativas al etiquetado al CCFL para su ratificación.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS (EN TRÁMITE 4) (tema 6 del programa)<sup>9</sup>**

51. La India, en calidad de Presidente del GTe, presentó el tema e informó al Comité que en respuesta a los comentarios vertidos se preparó una versión revisada de la norma para la consideración. De igual forma, la India presentó una comparación entre la *Norma para dátiles* (CXS 143-1985) y el anteproyecto de norma, llegando a la conclusión de que no existe superposición ni contradicción entre los productos que ambas normas cubren.
52. Arabia Saudita, en su calidad de copresidente del GTe, hizo una breve presentación y explicó las fases de desarrollo de los dátiles frescos y aclaró que el anteproyecto de norma era para dátiles frescos que pudieran cosecharse tempranamente en estado parcial de maduración (p. ej. khalal, baser y rutab) o para cosecha tardía en fase de maduración plena (fase tamar). Se explicó además que la fase tamar podría dividirse en fase tamar suave y fase tamar seca y que el anteproyecto de norma estaría incluyendo únicamente la fase tamar suave.

#### **Debate**

53. El Comité sostuvo un debate general enfocado en cuál sería la mejor manera para diferenciar los productos que debe cubrir el anteproyecto y los que ya están incluidos en CXS 143-1985; así como, cuál sería la mejor manera de garantizar que no haya superposición entre ambas normas.
54. Algunas delegaciones consideraban que: i) el lenguaje de la CXS 143-1985 en la definición del producto (es decir, los dátiles “pueden” secarse o hidratarse para ajustar el contenido de humedad) podría implicar que los dátiles no procesados con un bajo contenido de humedad también están incluidos en la norma y que no existe una distinción definida entre los dátiles frescos y los dátiles desecados; ii) el contenido de humedad del 10-25% en la fase tamar, como se propuso en el anteproyecto, es menor al contenido de humedad de los dátiles de la variedad cuya azúcar es como la del azúcar de caña (26%, máximo), como se señala en la CXS 143-1985; por lo que los dátiles en fase tamar podrían incluirse en el ámbito de la CXS 143-1985; iii) algunos países requieren que los dátiles en fase tamar se categoricen como dátiles desecados; iv) dependiendo de las distintas situaciones climáticas y las temporadas de cosecha, las características de cada cultivar de dátiles frescos podrían variar significativamente. Sin embargo, el ámbito propuesto no toma en consideración lo aquí señalado.
55. Otras delegaciones señalaron que: i) la CXS 143-1985 cubre dátiles procesados con y sin hueso y permite ingredientes opcionales como mieles de glucosa, harinas de azúcar, aceites vegetales, mientras que el anteproyecto podría cubrir dátiles frescos sin tratamiento alguno y deshuesados; y ii) el hecho de que los dátiles se hayan clasificado como dátiles frescos y/o dátiles desecados quedó plenamente sustentado con estudios científicos; así como que los dátiles frescos y los dátiles desecados pueden distinguirse fácilmente con métodos científicos tales como determinación de humedad, determinación de nivel brix, etc.

---

<sup>9</sup> CX/FFV 19/21/7; CX/FFV 19/21/7 Anexo.1 (Argelia, Colombia, Cuba, Unión Europea, Gambia, India, Iraq, México, Perú, Somalia, Suiza, Estados Unidos de América); CRD5 (Filipinas); CRD8 (Comunidad de África Oriental); CRD9 (Marruecos); CRD11 (UA); CRD12 (Tailandia); CRD14 (CCFFV22 versión revisada).

56. La India además señaló que conforme a la norma existente CXS 143-1985, el dátil con alto contenido de humedad se consideraban materia prima para llevar a cabo el ajuste del nivel de humedad deseado y tenían la intención de usarse en el desarrollo de varios productos a través de procesos como deshidratación, tratamiento con ingredientes y aditivos.
57. También se propuso desarrollar una definición de lo que generalmente se conoce como dátiles frescos; definición que podría caracterizar las distintas fases de índices de madurez (características) y el punto de corte para el producto desecado. Se enfatizó la importancia del uso de métodos científicos eficientes que sustenten la definición en cuestión.
58. Las delegaciones comentaron la existencia de grandes volúmenes comerciales de dátil fresco en el mercado internacional y enfatizaron la necesidad de acelerar el desarrollo de una norma para este producto. De igual forma, señalaron la necesidad de remplazar los términos usados en la norma propuesta con términos más sencillos y comprensibles tales como coloración, madurez, dulzura, etc.
59. Tomando en consideración los puntos de vista tan divergentes sobre el tema que nos ocupa, se propuso solicitar al CCPFV que aclare el ámbito de aplicación de la CXS 143-1985.

### **Conclusión**

60. El Comité:
- (i) observó que el ámbito de la norma requiere aclaración y que el anteproyecto de norma no está listo para su avance hacia el siguiente trámite del proceso;
  - (ii) acordó regresar el anteproyecto de norma (CRD14) al trámite 2; y
  - (iii) acordó establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por Arabia Saudita, mismo que trabajara en inglés, para que analice los comentarios y opiniones vertidos durante la CCFFV21 y que revise el anteproyecto de norma para su consideración durante la CCFFV22.
61. El informe del GTe deberá estar disponible para el Secretariado del Codex por lo menos tres meses antes de la celebración de la reunión CCFFV22.
62. El Comité además acordó informar al CCPFV que se encontraba en el proceso de desarrollar la norma para los dátiles frescos; además, solicitarle al CCPFV que aclare si la CXS 143-1985 cubre todas las fases de los dátiles frescos con los distintos contenidos de niveles de humedad, p.ej. que la fase khalal no exceda del 85%; la rutab, del 45% y la tamar, del 25%; así como cuáles dátiles se cosecharon frescos y se consumen sin proceso, adición de ingredientes y aditivos alimentarios.

### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ÑAME (EN TRÁMITE 4) (tema 7 del programa)<sup>10</sup>**

63. Costa Rica, en su calidad de Presidente del GTe, presentó el tema e informó al Comité que, en respuesta a los comentarios vertidos, se había elaborado un anteproyecto de norma revisado para la consideración del Comité.

### **Debate**

64. El Comité acordó analizar el anteproyecto de norma, sección por sección, tomando en consideración los comentarios vertidos, llevó a cabo las correcciones y enmiendas editoriales correspondientes que aclaren y uniformen el texto y tomó las decisiones que se señalan en los siguientes párrafos.
65. Se llegó a consenso general en las secciones de: Ámbito de aplicación (Sección 1), Contaminantes (Sección 8); e Higiene de los alimentos (Sección 9).

### **Sección 2 – Definición del producto**

66. El Comité acordó agregar un párrafo nuevo con la descripción del color de la piel y la pulpa del ñame, en el que también se puntualice el término “*Dioscorea*”, por primera vez, y que se inserte un pie de página que haga referencia al IPPC (Véase el párrafo 42(ii)).

### **Sección 3.1 – Requisitos mínimos**

67. El Comité abordó las distintas disposiciones de los requisitos mínimos de la siguiente manera: i) enmienda y alineación de terminología (p. ej. “entero o en pedazos de corte transversal”) a fin de ser consistente con las prácticas

<sup>10</sup> CX/FFV 19/21/8; CX/FFV 19/21/8 Add.1 (Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Unión Europea, Iraq, Jamaica, Malasia, México, Perú, Estados Unidos de América); CRD5 (Filipinas); CRD6 (Ghana); CRD8 (Comunidad de África Oriental); CRD11 (UA); CRD12 (Tailandia).

comerciales del ñame (apartado uno); ii) eliminar la característica de calidad de “de apariencia fresca”; iii) fusionar la nota de página “excluir la fibra de coco, aserrín y otros materiales que se utilizan como protección” con la disposición que señala “limpio y prácticamente sin materias extrañas visibles” (apartado cinco) para que se garantice que estos materiales no se consideran materia extraña; iv) insertar una característica de calidad nueva que cubra daños por plaga, p. ej. “prácticamente sin daños causados por plagas” (apartado 6).

### **Sección 3.2.1 Categoría "Extra"**

68. El Comité acordó incluir los siguientes defectos leves permitidos conforme a la disposición:

- (i) Cortes no transversales o superficies y/o cicatrices, siempre y cuando no excedan el 5% de la superficie del producto; y
- (ii) Defectos muy leves en la forma.

### **Sección 4 – Disposiciones sobre el calibre**

69. El Comité señaló la explicación de que globalmente hay mucha variación en calibres/formas de ñame y que la tabla de esa sección tiene la intención de incluir todas las especies, sin considerar forma o calibre, y se aprobó la disposición.

### **Sección 5 – Disposiciones sobre tolerancias**

70. El Comité debatió la tolerancia de podredumbre y se decidió conservar el 1% de tolerancia para la categoría “Extra” y modificó la tolerancia de podredumbre para la Categoría 1 a 2% a fin de establecer una distinción entre ambas categorías. El Comité acordó agregar el 1% de tierra e impurezas como tolerancia de calidad para las tres categorías, señalando que por su naturaleza el ñame se lava normalmente como se lavan las demás frutas y hortalizas frescas.

71. El Comité señaló las siguientes reservas sobre tolerancias de calidad:

- (i) Colombia y la Unión Europea y sus Estados miembros reiteraron su reserva por las mismas razones que se señalaron en los párrafos 19 (i) y (iii). Tailandia expresó su reserva sobre la disposición que permite la tolerancia de podredumbre en la Categoría “Extra”.
- (ii) Costa Rica expresó su reserva sobre la inclusión del 1% de tierra e impurezas en las tres categorías por razones fitosanitarias establecidas en su legislación nacional.

### **Sección 7.2.2 – Nombre del producto**

72. El Comité acordó agregar “nombre de producto” y “nombre de variedad y/o tipo comercial” en esta sección en la versión en inglés.

### **Sección 7.2.4 – Especificaciones comerciales**

73. El Comité acordó la propuesta de incluir “tipo de cocción (facultativo)” y eliminar “peso neto” en esta sección.

### **Conclusión**

74. El Comité señaló que ya se habían abordado todos los aspectos pendientes y acordaron enviar:

- (i) el Anteproyecto de Norma para el ñame al 43.º período de sesiones de la CAC para su aprobación en el trámite 5/8 (Apéndice V); y
- (ii) el proyecto de disposiciones relativo al etiquetado al CCFL para su ratificación.

### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS CEBOLLAS Y LOS CHALOTES (tema 8 del programa)<sup>11</sup>**

75. Irán, en su calidad de presidente del GTe, presentó el tema e informó al Comité que, en respuesta a los comentarios vertidos, había elaborado una versión revisada del anteproyecto para la consideración del Comité con la colaboración del copresidente.

### **Debate**

<sup>11</sup> CX/FFV 19/21/9; CX/FFV 19/21/9 Add.1 (Argelia, Colombia, Cuba, Costa Rica, Unión Europea, India, Iraq, Jamaica, Malasia, México, Nueva Zelanda, Perú, Suiza, Estados Unidos de América); CRD4 (República de Corea); CRD5 (Filipinas); CRD6 (Ghana); CRD7 (Indonesia); Comunidad de África Oriental (CRD8); Marruecos (CRD9); Unión Africana (CRD11); Tailandia (CRD12); CRD15 (CCFFV21 versión revisada).

### Consideración general

76. El Comité deliberó sobre si sería más apropiado contar con dos normas distintas, una para la cebolla y otra para el chalote o una sola para ambos productos.
77. Las delegaciones a favor de contar con dos normas distintas resaltaron los desafíos al tener que adecuar las características de ambos productos dentro de un mismo texto y el tener que señalar diferencias claras en la norma entre las cebollas y los chalotes. Indicaron que sería más sencillo elaborar los requisitos de cada producto individualmente; además de que para efectos de inspección era mucho más sencillo contar con normas independientes; lo cual va de acuerdo con el objetivo del plan estratégico del Codex sobre el reconocimiento y uso de las normas del Codex. Se señaló de igual forma que es necesario tomar en consideración los aspectos relacionados con el comercio – los chalotes alcanzan precios más altos en el mercado internacional, a diferencia de las cebollas, por lo que los requisitos de ambos productos no deben mezclarse en una misma norma.
78. Las delegaciones a favor de conservar la misma norma para ambos productos recordaron al comité que la decisión se tomó considerando varios factores, tales como: clasificación botánica similar, datos disponibles sobre los chalotes limitados, uso eficiente de los recursos del comité, la existencia ya de varios documentos del Codex que cubren ambos productos en la misma norma. Se hizo ver, de igual forma, que aun cuando las cebollas y los chalotes pertenecen al mismo género, en algunos aspectos tienen requisitos distintos que podrían abordarse diferenciando las disposiciones en la norma. La separación de estos productos podría tener impacto en otras normas.
79. Habiendo debatido el punto exhaustivamente, el Comité acordó conservar las cebollas y los chalotes en la misma norma.
80. El Comité acordó analizar el anteproyecto revisado de la norma sección por sección, tomando en cuenta los comentarios vertidos y hacer las correcciones y enmiendas editoriales correspondientes para que quede más claro y más uniforme el texto, tomando las decisiones que se señalan en los siguientes párrafos.

### Sección 2 – Definición de producto

81. El Comité acordó hacer los siguientes cambios:

- (i) Agregó *Allium fistulosum* L. a la lista de variedades de bulbos de cebolla;
- (ii) Incorporó las siguientes características descriptivas de las cebollas y los chalotes, a saber:
  - Según su forma, las cebollas o los chalotes se pueden diferenciar como redondos, alargados, largos, o semilargos.
  - Según su color de piel, las cebollas y los chalotes pueden presentar color blanco, morado, rosa, rojo, gris o amarillo y marrón.

### Sección 3.1 – Requisitos mínimos

82. El Comité sometió a debate varias disposiciones relativas a los requisitos mínimos, tomó nota de los comentarios sobre los distintos aspectos de los requisitos mínimos de calidad y convino:
- (i) Sustituir el término “intacto” por “completo”;
  - (ii) Eliminar “estar exento de moho y levaduras”, debido a que este defecto se contempla en las disposiciones relativas a las plagas;
  - (iii) Incluir un nuevo requisito de calidad; a saber, “estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas”, a fin de tener en cuenta los defectos infligidos por las temperaturas extremas; e
  - (iv) Incorporó una nueva sección “3.1.1 Desarrollo suficiente: las cebollas y los chalotes deben presentar un grado de desarrollo suficiente. Deben ser firmes y la piel exterior debe tener una textura y apariencia seca y apergaminada”.

### Sección 3.2 - Clasificación

83. El Comité convino en incorporar la Categoría “Extra” como se describe a continuación:

#### 3.2.1 Categoría “Extra”

*“Las cebollas y los chalotes de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o denominación comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves*

*siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.*

*Sin embargo, se permitirán los siguientes defectos leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:*

- *Un defecto muy leve de forma;*
- *Defectos muy leves de color;*
- *Manchas muy leves, siempre y cuando no cubran más de una quinta parte de la superficie del bulbo;*  
y
- *Para las cebollas, los bulbos deben estar exentos de dobles y/o dobles centros;*

#### Sección 3.2.2- Categoría I

84. El comité presentó los siguientes dos defectos nuevos permisibles, p.ej.

- (i) Para cebollas, vitrosidad leve que no exceda el anillo carnoso exterior; y
- (ii) Para cebollas, los bulbos deben estar exentos de dobles y/o dobles centros.

#### Sección 3.2.3. – Categoría II

85. El Comité efectuó los siguientes cambios:

- (i) Incluyó nuevos defectos permisibles bajo esta categoría; es decir, “Para cebollas una ligera vitrosidad no mayor al anillo carnoso exterior”; y
- (ii) Modificó el valor relativo a las manchas en la viñeta número siete para que indicara “25%”.

#### Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

86. Se realizaron los siguientes cambios al punto 4.1:

- (i) Se incluyó una frase en el párrafo 1, - “cuando se determine el calibre de conformidad con las prácticas comerciales existentes”- para aclarar la declaración de los requisitos de etiquetado para el calibre y el método utilizado; y
- (ii) Aclaró los diámetros mínimos que corresponden a las cebollas y los chalotes.

#### Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias

87. Se incluyeron los siguientes cambios:

- a) Se insertó la Sección 5.1.1 Categoría “Extra” y sus tolerancias asociadas con la descripción, como sigue:

*“Se permite un 5%, en número o en peso, de cebollas o chalotes que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos ni de la Categoría II ni los requisitos mínimos.”*

- b) En la Sección 5.1.2 Categoría I se insertó una frase que dice: “Al margen de esta tolerancia, un 4% en peso de bulbos puede presentar un crecimiento de brotes visibles externos no mayor a 1 cm”; y
- c) En la Sección 5.1.3 Categoría II insertó una frase que dice: “Al margen de esta tolerancia, un 10,0% en peso de los bulbos puede presentar un crecimiento de brotes visibles externos no mayor a 1 cm”.

### **Conclusión**

88. El Comité:

- (i) observó que el anteproyecto para cebollas y chalotes requerían de un mayor estudio y; que, por lo tanto, el anteproyecto no estaba listo para avanzar al siguiente Trámite;
- (ii) regresó el proyecto de norma al trámite 2 (CRD15) a fin de que se modifique la redacción; y
- (iii) estableció un GTe presidido por Irán y copresidido por la India, que trabajó únicamente en inglés, para modificar la norma con base en los comentarios por escrito presentados y los debates en el pleno del Comité para un mayor análisis en la 22.<sup>a</sup> reunión del CCFFV.

89. El informe del GTe se debe poner a disposición de la Secretaría del Codex con al menos tres meses de antelación a la 22.ª reunión del CCFFV.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS BAYAS (tema 9 del programa)<sup>12</sup>**

90. México, en su calidad de presidente del GTe, presentó el tema y describió el proceso utilizado por el GTe para preparar el proyecto de norma. Se informó al Comité que los copresidentes del GTe habían revisado los comentarios presentados en el trámite 3, y prepararon una versión revisada del anteproyecto de norma (CRD13). Se destacó que algunos comentarios propusieron el desarrollo de una norma separada para cada una de las bayas, mientras que otros propusieron la inclusión de nuevas variedades comerciales en el proyecto de norma y que estas cuestiones estaban fuera del ámbito de aplicación del documento de proyecto aprobado.
91. El Comité sostuvo un debate general centrado en cuestiones amplias que podrán necesitar una debida consideración durante la elaboración de la norma. Las delegaciones expresaron las siguientes opiniones sobre este tema:
- (i) Para garantizar la inclusión en una norma horizontal tan amplia, el CCFFV debe tener en cuenta la definición más amplia para bayas como se establece en la *Clasificación de alimentos y piensos* (CXA 4-1989) desarrollada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR). El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) utilizó un enfoque similar para completar el trabajo sobre el Anexo V para las Bayas en virtud del Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (CXC 53-2003);
  - (ii) El título de la norma se cambie a "Bayas y otras frutas pequeñas"; y el Ámbito de Aplicación de la Norma necesita especial atención para asegurar que, al momento de la finalización y la implementación de la norma, no se vea interrumpido el comercio internacional;
  - (iii) El ámbito de aplicación de la Norma debe limitarse solamente a las bayas, tal como se establece en el documento de proyecto, ya que no todas las frutas pequeñas son bayas.
  - (iv) Las variedades que se incluirán en la norma deberán ser comercialmente factibles o viables; y para garantizar una lista concisa, cuando sea necesario, deben agruparse algunas de las variedades comerciales enumeradas (por ejemplo, todas las moras azules);
  - (v) Cualquier adición (es) nueva (s) propuesta (s) a la lista de variedades comerciales puede requerir evaluación antes de agregarse a la lista, ya que algunas de las bayas enumeradas ya estaban cubiertas por otras normas existentes del Codex; y
  - (vi) Cuando se proponga incluir el nombre de una variedad comercial nueva a la norma, se deberá indicar cualquier requisito específico, en su caso.
92. El Presidente del GTe explicó que la lista de variedades comerciales en el anteproyecto de norma se basaba en la lista original del Documento de proyecto aprobado, y que cambiar el título para incluir frutas pequeñas requeriría cambiar el ámbito de aplicación. Se explicó que, para garantizar la integridad de las variedades comerciales ya identificadas en el documento de proyecto, las nuevas adiciones propuestas, necesitarían evaluación para su inclusión en la norma.
93. La Secretaría del Codex informó al Comité que cualquier enmienda al ámbito de aplicación del trabajo aprobado en el Documento de proyecto requeriría que el CCFFV informara a la Comisión.
94. El Comité consideró además la versión revisada del anteproyecto de norma (CRD13), tomó nota de las inquietudes sobre las siguientes disposiciones que aún debían abordarse:
- (i) **Título de la Norma** - si se debe cambiar para reflejar el proyecto de norma para las bayas y otras frutas pequeñas;
  - (ii) **Sección 1: Ámbito de Aplicación** - examinar la necesidad del segundo párrafo dentro del ámbito de aplicación (ya sea para conservarlo o para eliminarlo);
  - (iii) **Sección 2: Definición del producto** - Se revisará la lista de variedades comerciales de bayas para: eliminar la duplicación, garantizar la racionalización e incluir las variedades comerciales faltantes;
  - (iv) **Sección 3 : Requisitos de las disposiciones relativas a la calidad** - para todas las disposiciones de esta

<sup>12</sup> CX / FFV 19/21/9; CX / FFV 19/21/9 Add.1 (Argelia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Unión Europea, India, Iraq, México, Nueva Zelanda, Perú, Somalia, Suiza, Estados Unidos de América); CRD4 (República de Corea); CRD8 (Comunidad de África Oriental); CRD9 (Marruecos); CRD11 (Unión Africana); CRD12 (Tailandia); CRD13 (México y Argentina)

sección - garantizar la coherencia con el modelo general de la norma y otras normas para FFV; examinar la necesidad de incluir o eliminar algunas características de calidad adicionales (por ejemplo, intactos, firmes, etc.); revisar la clasificación para ver si está completa y, cuando corresponda, proporcionar claridad o excepciones en torno a algunos parámetros (por ejemplo, las panículas de grosellas rojas y blancas deben estar completamente llenas);

- (v) **Sección 5: Disposiciones relativas a las tolerancias** - Revisar las tolerancias propuestas para la Categoría Extra;
- (vi) **Sección 6: Disposiciones relativas a la presentación** - Revisar las disposiciones sobre homogeneidad (6.1);
- (vii) **Sección 7: Disposiciones relativas al marcado o etiquetado** - Revisar las diferentes disposiciones para garantizar la coherencia y la alineación con las prácticas existentes.

### **Conclusión**

- 95. El Comité observó que había algunas inquietudes fundamentales en varias disposiciones del anteproyecto de norma y que estas inquietudes requerían una revisión adicional y, por lo tanto, la norma no estaba lista para avanzar en el proceso de trámites.
- 96. El Comité acordó:
  - (i) devolver el Anteproyecto de Norma (CRD 16) al trámite 2, para redactarlo de nuevo; y
  - (ii) establecer un GTe, presidido por México y copresidido por Argentina, que trabajaría en inglés y español, para considerar las cuestiones críticas identificadas por el Comité y preparar un Anteproyecto de Norma revisado para su posterior consideración por el CCFFV22; El informe del GTe deberá estar disponible para el Secretariado del Codex por lo menos tres meses antes de la 22.<sup>a</sup> reunión del Comité (CCFV22).
- 97. El informe del GTe se debe poner a disposición de la Secretaría del Codex con al menos tres meses de antelación a la 22.<sup>a</sup> reunión del CCFFV.
- 98. Colombia manifestó su preocupación acerca de que varios proyectos de norma del CCFFV permiten la mezcla de distintas especies y/o variedades durante el envasado, ya que cada variedad tiene distintos índices de madurez y condiciones de almacenamiento, lo cual podría causar daño a todo el lote de productos envasados.

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN EL MODELO GENERAL DE NORMAS DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (tema 10 del programa)<sup>13</sup>**

- 99. El Comité estuvo de acuerdo:
  - (i) con la propuesta de los Estados Unidos de América de considerar el tema en su próxima reunión, ya que esto permitirá la revisión de todos los comentarios recibidos en esta reunión; y
  - (ii) en que los Estados Unidos de América continuaran con el desarrollo del documento de debate teniendo en cuenta todos los comentarios recibidos en la reunión.

### **OTROS ASUNTOS (tema 11 del programa)**

#### **Uso de "tipo comercial"**

- 100. El Brasil expresó su inquietud por el posible uso erróneo de la redacción "tipo comercial" en varias normas desarrolladas por el CCFFV, en particular en la versión en español, dado que la palabra "tipo" puede correlacionarse con clasificación y no con denominación.
- 101. El Comité acordó: i) aplazar la implementación de la decisión anterior sobre el cambio de "tipo comercial" a "denominación comercial"; y ii) seguir debatiendo el tema en el tema del programa glosario de términos en su próxima reunión.

---

<sup>13</sup> CX/FFV 19/21/11; CRD3 (UE), CRD8 (Comunidad de África Oriental); CRD11 (Unión Africana)

**Disponibilidad tardía de comentarios (anexos)**

102. Se expresó inquietud por la disponibilidad tardía de los comentarios enviados en respuesta a las cartas circulares para esta reunión, y que las delegaciones no habían tenido el tiempo adecuado para realizar consultas internas. Se propuso además que los comentarios (anexos) deben estar disponibles al menos tres semanas antes de la reunión.

103. El Comité tomó nota de este comentario.

**FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 12 del programa)**

104. Se informó al Comité que el Gobierno anfitrión determinaría la hora y el lugar exactos de la 22.<sup>a</sup> reunión del CCFV previa consulta con la Secretaría del Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS****LISTE DES PARTICIPANTS****LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON- PRÉSIDENT - PRESIDENTE:**

Mr Alfonso Guati Rojo Sánchez  
 Director General de Normas  
 Secretaría de Economía  
 CDMX

**CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANT DU PRÉSIDENT - ASISTENTE DEL PRESIDENTE:**

Mr Cesar Osvaldo Orozco Arce  
 Director de Normalización Internacional  
 Secretaría de Economía  
 CDMX

**ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA**

Dr Hanane Bedjaoui  
 Enseignante-chercheur  
 Université de Biskra  
 Biskra

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Mr Andre Bispo Oliveira  
 Inspector  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -  
 MAPA  
 Brasília

**CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

Mr Fru Jonathan  
 Président du Comité National du Codex; Secrétaire  
 General MINMIDT  
 Ministère des Mines, de l'industrie et du  
 Développement Technologique.

Mr Yannick Herve Etabi Bikie  
 Secrétaire Technique CNCOSAC/ Chef de la Cellule  
 des Stratégie de Normalisation  
 Ministère des Mines de l'Industrie et du  
 Développement Technologique  
 Yaoundé

Mr Temfack Edouard  
 Chef de service  
 Ministère de l'Agriculture et du Développement  
 Technologique  
 Yaoundé

**CANADA - CANADÁ**

Mr Kevin Smith  
 National Manager  
 Canadian Food Inspection Agency  
 Ottawa

Mr Luc Mougeot  
 Vice-President  
 Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation  
 Ottawa, Ontario

**CHILE - CHILI**

Ms Claudia Andrea Espinoza Cayulen  
 Profesional  
 Departamento de Negociaciones Internacionales  
 Servicio Agrícola, ganadero – SAG

**COLOMBIA - COLOMBIE**

Eng Johana Arabella Molano Agudelo  
 Profesional Universitario  
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
 Alimentos – INVIMA  
 Dirección de Alimentos y Bebidas

**COSTA RICA**

Mrs Maricruz Ramírez Sánchez,  
 Docente Investigadora  
 Universidad de Costa Rica  
 San Pedro. Montes de Oca

**CUBA**

Mrs Zita María Acosta Porta  
 Especialista del instituto de investigaciones de  
 fruticultura tropical presidenta del comité nacional de  
 normalización de frutas y hortalizas frescas  
 ministerio de la agricultura. minag  
 La Habana

Mrs Yolisveydi Díaz Cruz  
 Especialista de calidad empresa cítricos caribe  
 Ministerio de la agricultura. minag  
 La Habana

Mrs Lazara Rosa Mateo Matienzo  
Especialista de calidad  
Ministerio de la agricultura. minag  
La Habana

Mrs Marlen Rodríguez Padrón  
Especialista de Calidad del Instituto de  
Investigaciones Hortícolas Liliana Dimitrova  
Instituto de investigaciones Hortícolas Liliana  
Dimitrova

Mrs Susy Vicente Riquelme  
Especialista del registro sanitario  
Ministerio de salud pública min sap  
La Habana

#### **ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mr Marcelo Pazos  
Embajada de Ecuador

#### **EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA**

Mr Risto Holma  
Administrator  
European Commission  
Brussels

#### **FIJI - FIDJI**

Mr Nilesh Ami Chand  
Chief Plant Protection Officer  
Biosecurity of Fiji  
Suva

#### **FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA**

Ms Roxana Gradinariu  
Second Secretary  
Permanent Representation of Romania to the  
European Union

#### **FRANCE - FRANCIA**

Mrs Malika El Krayass  
DGCCRF  
Paris

#### **GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Mrs Kerstin Funke  
Administrator  
Federal Office for Agriculture and Food  
Bonn

#### **GHANA**

Dr Joris Gerald Niilante Amissah  
Lecturer  
University of Ghana, Legon  
Accra, Ghana

Mrs Faustina Adjoa-Mansah Atupra  
Principal Regulatory Officer  
Food and Drugs Authority  
Accra, Ghana

Mr John Laryea Odai-Tettey  
Principal Regulatory Officer  
Food Drugs Authority  
Accra, Ghana

#### **INDIA - INDE**

Ms Pushpinder Jeet Kaur  
Assistant Director  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Mr Suresh Chandra Khurana  
Consultant  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Mr Devendra Prasad  
Deputy General Manager  
Ministry of Commerce & Industry, Government of  
India  
New Delhi

Dr. Suresh K. Malhotra  
Agriculture Commissioner  
Ministry of Agriculture and Farmers Welfare  
Krishi Bhawan  
New Delhi-110001 India

#### **IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mr Changiz Esfandyari  
Ministry of agriculture

#### **ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mr Ciro Impagnatiello  
Senior Officer  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
Rome

Ms Silvia Nicoli  
Senior Officer  
Ministry of Agricultural Food and Forestry  
Rome

#### **JAMAICA - JAMAÏQUE**

Mr Damian Rowe  
Senior Plant Quarantine/SPS Enquiry Point Officer  
Ministry of Industry Commerce Agriculture and  
Fisheries

#### **KENYA**

Mr Ondanje Bernard Geoffrey  
Director  
AFA  
Nairobi

#### **MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mrs Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez  
Subdirectora de Normas  
Secretaría de agricultura y desarrollo rural  
Ciudad de México

Mrs María Elena Álvarez Jiménez  
Jefe de Departamento de Cultivos Tropicales  
Secretaría de agricultura y desarrollo rural

Mr Christian Camacho Rodríguez  
Inspector de Inocuidad  
Aneberries, A.C.  
Zapopan

Mr Nohel Ernesto Guzmán Niebla  
Inspector de Inocuidad  
Aneberries, A.C.  
Zapopan

Mrs Yazmin Arileidy Hernandez De Lucio  
Gerente de Alimentos  
Asociación de Normalización y Certificación A.C.  
CDMX

Mrs Eztephany Magdalena Mauricio Ruvalcaba  
stand ajo  
Sistema producto ajo/ los rancheros  
Mexico

Mr Sergio Narváez Ávila  
Presidente y Representante no Gubernamental SP  
ajo  
sistema producto ajo

Mr Manuel Reveles Hernández  
Cargo: Investigador Titular C Campo Experimental  
Zacatecas  
Instituto nacional de investigaciones, forestales,  
agrícolas y pecuarias  
Zacatecas

Mrs Ana Cecilia Ríos Vivar  
Gerente de la CONPAPA  
Confederación nacional de productores de papa de la  
República Mexicana  
CDMX

Mr Hostilio Torres Robles  
Asesor  
Sistema producto ajo

Dr Lizbeth Ixchel Díaz Trejo  
Supervisora Médica en Área Normativa  
Secretaría de Salud

#### **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Mr Mounir Assime  
Head of technical control  
The Food Exports Control and Coordination  
Organization (EACCE)  
Casablanca

Mr Asbbane Mohamed  
Executive at the Plant and Plant Products Control  
Department  
National Office of Food Safety (ONSSA)  
Rabat

#### **NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Ms Desirée Hoefnagel  
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
The Hague

#### **NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA**

Ms Jacqueline Neave  
Adviser  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Mr Shane Olsen  
Manager Plant Exports  
Ministry for Primary Industries

#### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Dr Adeboyega Moses Adewumi  
Assistant Director  
Nigeria Agricultural Quarantine Service  
Abuja

Dr Vincent Ikape Isegbe  
Director General  
Nigeria Agricultural Quarantine Service  
Abuja

#### **PARAGUAY**

Eng Leticia Soria Cáceres  
Coordinadora del Comité de Frutas y Hortalizas  
Frescas  
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de  
Semilla - SENAVE  
Asunción

#### **PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Edna Guiang  
Bureau of Plant Industry

#### **REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Dr Jae-eun Mun  
Senior Scientific Officer  
Ministry of Food and Drug Safety  
Chungcheongbuk-do

Dr Won Jo Choe  
Scientific Officer  
Ministry of Food and Drug Safety  
Chungcheongbuk-do

Mrs Eun-sil Lee  
Codex Researcher  
Ministry of Food and Drug Safety  
Chungcheongbuk-do

Mr Sang Sin Lee  
Action Officer (AO)  
National Agricultural Products Quality Management  
Service  
Gimcheon-si

**RUSSIAN FEDERATION –  
FÉDÉRATION DE RUSSIE –  
FEDERACIÓN DE RUSIA**

Ms. Olga Barannikova  
General Director Consumer Market Participants Union  
Moscow

Ms Tatiana Zavistyeva  
Institute of nutrition  
Russia

**RWANDA**

Mr Shukuru Bizimungu  
Lecturer  
Mount Kenya University, Kigali Campus  
Kigali

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA  
SAUDITA**

Mr Khalid Alatafi  
Deputy Manager of Organic Production Department  
Ministry of Environment, Water and Agriculture

Mr Mohammed Alkhamis  
Director of Registration Support & Food Products  
Evaluation  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

Mr Suliman Alkhateeb  
General Director Plant Resources Administration  
Ministry of Environment, Water and Agriculture

Mr Abdulaziz Alrabeah  
Senior Food Specialist  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

**SENEGAL - SÉNÉGAL**

Dr Marieme Mbaye Sene  
Chef d'Unité Pharmacovigilance  
Ministère Sante et Action Sociale  
Dakar

**SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

Dr Viera Baricicova  
Senior expert  
Ministry of Agriculture and Rural Development of the  
Slovak Republic  
Bratislava

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Ms Hélène Gonnet  
Scientific Officer  
Federal Office for Agriculture (FOAG)  
Bern

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Dr Suraphong Kosiyachinda  
Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and  
Vegetables  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Bangkok

Ms Korwadee Phonkliang  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Bangkok

**UGANDA - OUGANDA**

Dr Moses Matovu  
Senior Research Officer  
National Agricultural Research Organization  
Kampala

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO  
UNIDO**

Mr Ian Hewett  
Department for Environment Food and Rural Affairs  
Southall, London

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-  
UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE  
TANZANÍA**

Mr Stephen Paul Rwabunywenge  
Senior standards officer  
Tanzania bureau of standards  
Dar Es Salaam

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS  
D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Dorian Lafond  
International Standards Coordinator  
AMS Specialty Crops Program, AMS Specialty Crops  
Program  
Washington DC

Dr David Ingram  
Consumer Safety Officer  
OFS, CFSAN, FDA  
College Park, MD

**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION  
AND DEVELOPMENT (OECD)**

Dr José Brambila-macías  
Programme Manager  
Trade and Agriculture Directorate, Codes and  
Schemes  
Organization for Economic Co-operation and  
Development

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –  
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Ms Tania Daniela Fosado Soriano  
Punto de contacto de Codex  
Secretaría de economía  
CDMX

Ms Sofia Pacheco Niño De Rivera  
Directora de Normalización para Industrias Diversas  
Secretaría de Economía  
Ciudad de México

Ms Cielo Angelica Beltrán Zapata  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Ciudad de México

**CODEX SECRETARIAT**

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera  
Programme Specialist Consultant  
FAO/WHO  
Rome

Mr Peter Di Tommaso  
Documents Clerk  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

## PROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI (en el trámite 8)

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el kiwi después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

### 2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de kiwis (también conocidas como actinidia) obtenidos (por cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch. y *A. deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson y sus híbridos obtenidos de por lo menos una de éstas, de la familia *Actinidiaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen los kiwis destinados a la elaboración industrial.

### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los kiwis deben:

- estar intactos (pero exentos de pedúnculo);
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia adecuadamente firme; no debe estar blandos, resacos (arrugados) ni mojados;
- estar bien formados; se excluyen los frutos dobles/múltiples;
- estar limpios y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas<sup>1</sup>;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas<sup>1</sup>;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño;
- presentar un aspecto fresco;

El desarrollo y condición de los kiwis deben ser tales que les permitan:

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

#### 3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los kiwis deben haber alcanzado un grado apropiado de madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad que permita el desarrollo adecuado de sus características organolépticas.

La fruta debe haber alcanzado un grado de madurez de al menos 6,2° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

<sup>2</sup> Esto debe garantizar que la fruta alcance un grado mínimo de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.

## 3.2 CLASIFICACIÓN

Los kiwis se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

### 3.2.1 Categoría “Extra”

Los kiwis de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad (cultivar). La pulpa del fruto debe estar sana. El fruto debe ser redondo u oval en la sección transversal (no achatado/aplanado) y la relación entre el diámetro mínimo y máximo del fruto debe ser igual o mayor de 0,8.

No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

### 3.2.2 Categoría I

Los kiwis de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad (cultivar). La pulpa del fruto debe estar sana. El fruto debe ser redondo u oval en la sección transversal (no achatado/aplanado) y la relación entre el diámetro mínimo y máximo del fruto debe ser igual o mayor de 0,7.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- un defecto leve/ligero de forma (pero sin hinchazón o deformidades);
- defectos leves/ligeros de coloración;
- defectos leves de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 1 cm<sup>2</sup>;
- pequeñas “marcas Hayward” (líneas longitudinales) sin protuberancias.

### 3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los kiwis que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. La pulpa del fruto no debe mostrar ningún defecto serio. Pueden permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los kiwis conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma incluidos frutos achatados;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 2 cm<sup>2</sup>;
- varias “marcas Hayward” más pronunciadas con una leve protuberancia;
- magulladuras leves.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los kiwis se pueden clasificar por peso o conteo (número de frutos por envase) o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

(A) Para los frutos calibrados (clasificados) por peso:

Para *A. chinensis* y *A. deliciosa* y los híbridos entre esas especies, el peso mínimo para la Categoría “Extra” es de 90g, para la Categoría I es de 70g y para la Categoría II es de 65g.

Para asegurar la homogeneidad de calibre, el rango de calibre entre el producto en el mismo envase que está calibrado (clasificado) por peso no debe superar:

- 10 g para los frutos que pesen hasta 85 g;
- 15 g para los frutos que pesen entre 85 y 120 g;
- 20 g para los frutos que pesen entre 120 y 150 g;
- 40 g para los frutos que pesen 150 g o más.

## **5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

### **5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD**

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes en las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

#### **5.1.1 Categoría “Extra”**

Se permite un 5%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 0,5% de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna que solo aplica en los puntos sucesivos a los puntos de control de exportación.

#### **5.1.2 Categoría I**

Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá 1% de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

#### **5.1.3 Categoría II**

Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esa tolerancia, se permitirán un porcentaje no mayor al 2% del total de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanca y/o descomposición interna.

### **5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE**

Para todas las categorías (en caso de que el producto esté clasificado por calibres): se permitirá una tolerancia del 10%, en número o en peso, de los kiwis que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

## **6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

### **6.1 Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por kiwis del mismo origen, variedad (cultivar) calidad y calibre. Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de kiwis de variedades claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos en calidad y que el origen de cada variedad sea el mismo.

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

### **6.2 Envasado**

Los kiwis deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria 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 pegadas individualmente a los productos deben ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel / cáscara.

Los kiwis deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 44-1995).

#### **6.2.1 Descripción de los envases**

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de kiwis.

Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

## 7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

### 7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad (cultivar) o el color predominante de la pulpa.

#### 7.1.2 Origen del producto

País de origen<sup>3</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

### 7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior.

Para el kiwi transportado a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

#### 7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>4</sup>.

#### 7.2.2 Nombre del producto

Nombre del producto y nombre de la variedad o cultivar (facultativo) o el color predominante de la pulpa.

El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial<sup>5</sup> sólo puede ser dado si viene acompañado por el nombre de la variedad o el sinónimo.

#### 7.2.3 Origen del producto

País de origen<sup>3</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción

#### 7.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), expresado
  - por el peso mínimo y máximo del fruto; o
  - por el número de frutos y el peso neto de frutos; o
  - por el calibre (tamaño) y el método utilizado.

#### 7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

## 8. CONTAMINANTES

**8.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

**8.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

---

<sup>3</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

<sup>4</sup> 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).

<sup>5</sup> El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

**9. HIGIENE**

- 9.1** Se recomienda que el/los productos(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 9.2** El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

**PROYECTO DE NORMA PARA EL AJO FRESCO****(en el trámite 8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el ajo después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

**2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

**2.1** Esta Norma se aplica a los bulbos<sup>1</sup> de variedades comerciales de ajo fresco obtenidos de *Allium sativum* L., de la familia *Alliaceae*, con y sin piel. Siempre que tengan piel se puede observar un cierto grado de sequedad de la piel exterior sin que ello afecte la frescura del diente o los múltiples dientes, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

**2.2** Esta Norma se aplica al ajo fresco compuesto de múltiples dientes y al ajo conocido como ajo de un solo diente, compuesto de un diente único. Se excluyen los ajos verdes con todas las hojas, los ajos cuyos dientes no han alcanzado un grado de desarrollado apropiado y los destinados a la elaboración industrial. La Norma para el ajo fresco abarca los siguientes grados de desecación de la piel exterior:

- Ajo fresco: producto que conserva su humedad y turgencia en el tallo y con la piel externa del bulbo suave y flexible
- Ajo semiseco: producto cuyo tallo y piel externa del bulbo (follaje y catáfilas) no están completamente secos.
- Ajo seco: producto en el que el tallo, la piel externa del bulbo (follaje y catáfilas) y la piel que rodea a cada diente están completamente secos.

**3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****3.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los ajos deben:

- estar intactos, y recubiertos con la piel exterior, cuando así sea aplicable;
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas<sup>2</sup> y daños causados por ellas, que afecten la apariencia general del producto;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;

<sup>1</sup> Bulbo: cabeza cubierta por una envoltura similar a un papel muy delgado y conformada por un bulbillo, perteneciente al género y a la especie *Allium Sativum* L.

Diente: son bulbillos unidos en la base, que forman lo que se conoce como bulbo, cada bulbillo está envuelto por una túnica blanca, que en ocasiones es roja, membranosa, transparente y muy delgada.

<sup>2</sup> Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

- estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar exentos de brotes visibles;
- estar exentos de raíces;
- para el ajo seco, las raíces deben cortarse cerca de la base del bulbo. Si se presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo no debe ser mayor de 3 cm. No se aplicarán requisitos de longitud para el tallo del ajo trenzado.

El desarrollo y condición de los ajos deben ser tales que les permitan:

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

### 3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los ajos deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

## 3.2 CLASIFICACIÓN

Los ajos se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

### 3.2.1 Categoría “Extra”

Los ajos de esta categoría deben ser de calidad superior, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. Los bulbos deben ser de forma regular y [adecuadamente limpios]. Los bulbos deben ser compactos.

### 3.2.2 Categoría I

Los ajos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Los bulbos deben ser razonablemente compactos. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- rasgaduras leves en la piel externa del bulbo; y
- defectos leves de forma.

### 3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los ajos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los ajos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- rasgaduras leves en la piel externa o pérdida de parte de la piel externa del bulbo no mayor de la mitad de la superficie;
- manchas leves que no afecten la piel externa siempre y cuando no cubran más de la mitad de la superficie del bulbo;
- no más de 2 dientes dañados;
- daños cicatrizados;
- magulladuras leves;
- defectos de forma;
- no más de tres dientes faltantes o no más de un quinto del número total de dientes podrán faltar en un bulbo, lo que sea más bajo (menor).

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los ajos pueden ser clasificados por diámetro (diámetro mínimo y rango de diámetro) o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado. Los métodos que se indican a continuación sirven de guía y pueden utilizarse de manera facultativa. Este cuadro no se aplica al ajo de un solo diente.

<b>Cuadro 1. Especificaciones de calibre</b>	
<b>Código de calibre</b>	<b>Intervalo de diámetro en mm</b>
A	75
B	>70-75
C	>65-70
D	>60-65
E	>55-60
F	>50-55
G	>45-50
H	>40-45
I	>35-40
J	>30-35
K	>25-30
L	>20-25
M	>15-20
N	≤15

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

#### 5.1.1 Categoría "Extra"

Se permite un 5%, en número o en peso, de bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los requisitos de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que satisfagan los requisitos de la Categoría II.

#### 5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por podredumbre.

Al margen de esta tolerancia, un máximo del 1% en peso de bulbos puede presentar dientes con brotes exteriormente visibles.

#### 5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más del 2% puede consistir en productos afectados por podredumbre.

Al margen de esta tolerancia, un máximo del 5% en peso de bulbos puede presentar dientes con brotes exteriormente visibles.

## 5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de los bulbos que no correspondan al calibre indicado en el envase.

## **6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

### **6.1 HOMOGENEIDAD**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por ajos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase o lote para los productos presentados a granel debe ser representativa de todo el contenido.

### **6.2 ENVASADO**

Los ajos deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria 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.

Los ajos deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

#### **6.2.1 Descripción de los envases**

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los ajos. Los envases o lotes deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

## **7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO**

### **7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR**

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### **7.1.1 Nombre del producto**

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto (“ajo” y/o “ajo fresco”; “ajo semiseco” “ajo seco”) y con el de la variedad.

#### **7.1.2 Origen del producto**

País de origen<sup>3</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

### **7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

Cada envase debe 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 el producto transportado a granel, estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

#### **7.2.1 Identificación**

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo).<sup>4</sup>

#### **7.2.2 Nombre del producto**

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior tales como “ajo”, “ajo fresco”, “ajo semiseco”, “ajo seco” o “ajo de un solo diente” según corresponda;

Nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo).

#### **7.2.3 Origen del producto**

País de origen<sup>3</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

#### **7.2.4 Identificación comercial**

- categoría;

<sup>3</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

<sup>4</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice un código, habrá de consignarse muy cerca de él la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

- calibre (tamaño) expresado como diámetro mínimo y máximo del bulbo o del código de calibre;
- peso neto (facultativo).

#### **7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)**

### **8. CONTAMINANTES**

- 8.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- 8.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

### **9. HIGIENE**

- 9.1** Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 9.2** El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

**PROYECTO DE NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO****(en el trámite 8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para la patata (papa) de consumo después de su acondicionamiento (por ejemplo, cepillado y/o lavado) y envasado. Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

**2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de patata (papa) obtenidas de *Solanum tuberosum* L., de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las patatas (papas) de consumo destinadas a la elaboración industrial y las papas tempraneras<sup>1</sup>.

**3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****3.1 Requisitos mínimos**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las patatas (papas) de consumo deben:

- estar intactas;
- estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- tener un aspecto fresco y ser de consistencia firme;
- estar prácticamente limpias y exentas de cualquier materia extraña visible<sup>2</sup>;
- estar prácticamente exentas de plagas<sup>3</sup>;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor extraño;
- estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar prácticamente exentas de brotes; es decir, la longitud máxima de los brotes no puede exceder 3 mm;
- estar exentas de defectos que afecten al aspecto general del producto, su calidad y presentación en el envase tales como:
  - coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie;
  - manchas oscuras;
  - grietas, cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades superiores a 4 mm de profundidad;

<sup>1</sup> Las papas tempraneras son las papas que se cosechan antes de que estén totalmente maduras, que se comercializan de inmediato, pero que no pueden almacenarse y cuya piel no está totalmente formada, de tal modo que puede desprenderse fácilmente sin pelado

<sup>2</sup> La materia extraña visible excluye indicadores visuales de tratamiento con inhibidores de brotes

<sup>3</sup> Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria vigentes aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)

- deformidades graves;
- manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que superen los 5 mm de profundidad;
- huecos o corazón negro y otros defectos internos;
- costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa<sup>3</sup> con una profundidad de 2 mm o más;
- costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no deberá extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo

El desarrollo y condición de las patatas (papas) deben ser tales que les permitan:

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

### 3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Las papas de consumo deberán estar suficientemente desarrolladas y con formación de piel sana, teniendo en cuenta las características de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

### 3.2 Clasificación

De conformidad con la Sección 5: Disposiciones relativas a las tolerancias, las patatas (papas) de consumo se clasifican en las siguientes categorías.

- Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las patatas (papas) de consumo pueden ser clasificadas (calibradas) por diámetro, conteo o peso; o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

Cuando se clasifican (calibran) por diámetro ecuatorial (esto es, la distancia máxima tomada desde el ángulo derecho con respecto al extremo más largo del tubérculo) de la patata (papa) de consumo (en mm) de acuerdo con el siguiente cuadro que puede servir de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Diámetro ecuatorial en mm
A (Grande)	más de 80
B (Redonda)	35-80
C (Larga)	25-75
D (Pequeña)	18-24

Sin embargo, la homogeneidad de calibre en envases destinados a la venta de hasta 5 kg de peso neto puede restringirse a un máximo de 30 mm entre el tubérculo más pequeño y el tubérculo más grande.

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

**5.1 Tolerancias de calidad<sup>3</sup>**

S.No.	Tolerancias de calidad	Porcentajes de tolerancias permitidas de defectuosos por conteo o por peso		
		Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
1	(i) Tolerancias totales de calidad para las patatas (papas) de consumo que no satisfacen los requisitos mínimos incluyendo defectos (d), de los cuales no más de:	5	10	10
	(a) Congelado, podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna	1	1	2
	(b) Materias extrañas	0,25	0,50	0,50
	(c) Tierra	0,25	0,25	0,25
	(d) Defectos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• cortes</li> <li>• magulladuras o rugosidades</li> <li>• Manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad</li> <li>• Costra profunda común de la patata (papa) y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm</li> <li>• costra superficial común de la papa no debe extenderse más de un 25% de la superficie</li> <li>• Brotes que no superen 3mm</li> <li>• Coloración verde que no supere 1/8 de la superficie o que no exceda 2 mm de profundidad;</li> </ul>			
2	<b>Tolerancias adicionales</b>			
	(a) Producto perteneciente a otras variedades distintas a las señaladas	2	2	2
	(b) Tolerancias de calibre - fuera de calibre según se indica o se comercializa	10	10	10

Nota: El total de (a), (b), (c) y (d) no debe exceder el límite dado en (i). Si el producto no está clasificado, aplican las tolerancias para la Categoría II

**6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN****6.1 Homogeneidad**

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por patatas (papas) de consumo del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) y, facultativamente, el tipo de cocción (si está indicado).

La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase destinado a la venta una mezcla de las patatas (papas) de consumo de colores claramente diferentes (exceptuando el verde) siempre y cuando sean homogéneas en calidad y que el origen de cada variedad sea el mismo.

**6.2 Envasado**

Las patatas (papas) de consumo deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria

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 patatas (papas) de consumo deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

### **6.2.1 Descripción de los envases**

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las patatas (papas) de consumo. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

## **7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO**

### **7.1 Envases destinados al consumidor**

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### **7.1.1 Naturaleza del producto**

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto "patatas (papas) de consumo" y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

#### **7.1.2 Origen del producto**

País de origen<sup>4</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de patatas (papas) de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

### **7.2 Envases no destinados a la venta al por menor**

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior, o bien impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al marcado se puedan leer desde el exterior). Para el producto transportado a granel, estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

#### **7.2.1 Identificación**

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

#### **7.2.2 Naturaleza del producto**

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>. La forma del tubérculo se puede indicarse en la etiqueta por ejemplo ovalada, redonda, alargada (facultativo).

#### **7.2.3 Origen del producto**

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

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de las patatas (papas) de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

#### **7.2.4 Especificaciones comerciales**

- categoría
- calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres)
- tipo de cocción, color de la pulpa, forma del tubérculo (facultativa)

#### **7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)**

---

<sup>4</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

<sup>5</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice un código, habrá de consignarse muy cerca de él la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

## **8. CONTAMINANTES**

**8.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

**8.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

## **9. HIGIENE**

**9.1** Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

**9.2** El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ÑAME****(en el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el ñame después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

**2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a los tubérculos de variedades comerciales de ñame de la familia *Dioscoreaceae* obtenidas de las especies *Dioscorea rotundata*, *D. cayenensis*, *D. alata*, *D. esculenta* y *D. trifida*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen los ñames destinados a la elaboración industrial.

El color de la piel de los ñames varía de blanquecino a café y café oscuro. El color de la pulpa de los ñames puede ser blanquecino, amarillo, rosa o morado. También se sabe que algunos tubérculos de ñame grandes varían en color entre la cabeza y la cola.

**3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****3.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los ñames deben:

- estar enteros o en pedazos de corte transversal siempre y cuando la superficie de corte esté suficientemente cicatrizada;
- estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar firmes;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, excluyendo la fibra de coco, el aserrín y otros materiales que se utilizan como protección;
- estar prácticamente exentos de plagas<sup>1</sup>;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar prácticamente exentos de brotes;

El desarrollo y condición de los ñames deben ser tales que les permitan:

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

**3.1.1 Requisitos mínimos de madurez**

Los ñames deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de las especies, el tiempo de cosecha/recolección y la zona en que se producen.

<sup>1</sup> Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicadas por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

### 3.2 CLASIFICACIÓN

Los ñames se clasifican en tres categorías según se define a continuación:

#### 3.2.1 Categoría "Extra"

Los ñames de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Cortes no transversales o superficies y/o cicatrices, siempre y cuando no excedan el 5% de la superficie del producto; y
- Defectos muy leves/ligeros de forma.

#### 3.2.2 Categoría I

Los ñames de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad y/o tipo comercial.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Cortes no transversales o superficies y/o cicatrices, siempre y cuando no excedan el 10% de la superficie del producto;
- Defectos leves/ligeros de forma;

En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa de los ñames.

#### 3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los ñames que no pueden clasificarse en categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los ñames conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- cortes no transversales o superficies y/o cicatrices, siempre y cuando no excedan el 20% de la superficie del producto;
- defectos de forma.

En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa de los ñames.

### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El ñame puede ser clasificado por de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre y el método utilizado.

Cuando se clasifican (calibran) por peso, el calibre (tamaño) se determina en base al peso de cada tubérculo o al rango de peso por envase.

El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código del calibre	Peso (rango en Kg)
A	>6
B	>4-6
C	>2,5-4
D	>1,5-2,5
E	>1,0-1,5
F	>0,75-1
G	>0,5-0,75
H	>0,25-0,5
I	>0,1-0,25
J	0,05-0,1

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

### 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumplan con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

#### 5.1.1 Categoría Extra

Se permite un 5%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1%; de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna. Y de un 1% de tierra e impurezas.

#### 5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan con los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá 2% de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna. Y de un 1% de tierra e impurezas.

#### 5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2% de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna. Y de un 1% de tierra e impurezas.

### 5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, en caso de que el producto esté clasificado por calibres, se permitirá una tolerancia del 10% en número o en peso de ñames que no satisfagan los requisitos relativos a la clasificación por calibres.

## 6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por ñames del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de ñames de colores claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos en calidad y que el origen de cada color sea el mismo.

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

### 6.2 ENVASADO

Los ñames deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que eviten 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.

Los ñames deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

#### 6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los ñames.

Los envases deben estar exentos de materias y olor extraños.

## 7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO O ETIQUETADO

### 7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto "ñame" y puede incluir en la etiqueta el nombre de la variedad y/o tipo comercial.

#### 7.1.2 Origen del producto

País de origen<sup>2</sup> y, facultativamente, nombre del lugar distrito, o región de producción.

<sup>2</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de ñames de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad.

## 7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble, y visibles desde el exterior.

Para los ñames transportados a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso, la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

### 7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>3</sup>

### 7.2.2 Nombre del producto

Nombre del producto.

Nombre de la variedad y/o tipo comercial.

### 7.2.3 Origen del producto

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

En el caso de una mezcla de variedades o especies claramente diferentes de ñames de distintos orígenes, la indicación de cada país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad o especie.

### 7.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño) expresado por
  - rango de calibre en kg o,
  - código de calibre de acuerdo con el cuadro en la Sección 4 o,
  - de acuerdo con el método utilizado;
- Tipo de cocción (facultativo)

### 7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

## 8. CONTAMINANTES

8.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

## 9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

---

<sup>3</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice un código, habrá de consignarse muy cerca de él la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).