

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 08/31/35**

**Mayo 2008**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**31º período de sesiones**

**Ginebra (Suiza), 30 de junio – 4 de julio de 2008**

**INFORME DE LA 14ª REUNIÓN DEL  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**Ciudad de México (México), 12 - 17 de mayo de 2008**

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2008/13-FFV  
Mayo de 2008

**A:** - Puntos de contacto del Codex  
- Organizaciones internacionales interesadas con calidad de observador en el Codex

**DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,  
Fax: +39 (06) 5705 4593  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)  
Viale delle Terme di Caracalla, 00153, Roma, Italia

**ASUNTO:** INFORME DE LA 14ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (ALINORM 08/31/35)

**PARTE A:** CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 31º PERÍODO DE SESIONES

## Proyectos de normas en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de Norma del Codex para el Tomate (párr. 43 y Apéndice II).
2. Proyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga (párr. 60 y Apéndice III).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas con calidad de observadores en el Codex que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados, deberán hacerlo por escrito de conformidad con la *Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de las declaraciones relativas a las consecuencias económicas* (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), remitiéndolas a la dirección anteriormente indicada, **preferiblemente por correo electrónico, antes del 15 de junio de 2008.**

## Anteproyectos de normas en el Trámite 5 del Procedimiento

3. Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas (párr. 88 y Apéndice IV).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas con calidad de observadores en el Codex, que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados, incluidas las consecuencias que dichos documentos o cualesquiera de sus disposiciones puedan tener para sus intereses económicos, a que lo hagan por escrito con arreglo al *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), remitiéndolas a la dirección anteriormente indicada **preferiblemente por correo electrónico, antes del 15 de junio de 2008.**

## **PARTE B: SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN**

4. Proyecto de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (párr. 34 y Apéndice V).
5. Propuestas de Enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas (párr. 108 y Apéndice VI).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas con calidad de observadores en el Codex que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados deberán hacerlo por escrito, **preferiblemente por correo electrónico, antes del 30 de junio de 2009.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 14ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó a las siguientes conclusiones:

### ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### **Adopción de Normas del Codex**

El Comité convino en:

- remitir los *proyectos de Normas del Codex para el Tomate* (párr. 43 y Apéndice II) y *la Yuca (Mandioca) Amarga* (párr. 88 y Apéndice IV) al 31º Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 8.
- remitir el *anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas* (párr. 88 y Apéndice III) al 31º Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5.

#### **Aprobación de nuevos trabajos e interrupción de los trabajos**

El Comité convino en:

- interrumpir los trabajos normativos sobre el *proyecto de Directrices del Codex para la Inspección y Certificación de las Frutas y Hortalizas Frescas para su Conformidad con las Normas de Calidad* (párr. 65).
- solitar la aprobación de la Comisión para el inicio de nuevos trabajos de normalización para *Normas del Codex sobre el Durián, Chiles y Tomate de Árbol* incluida la revisión de la *Norma del Codex para el Aguacate* (párr. 106).

### ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité convino en:

- anexar la *propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas*, junto con las enmiendas acordadas en esta reunión, al informe de su reunión para recabar observaciones y examinarlo en su siguiente reunión (párr. 34 y Apéndice V).
- seguir recabando observaciones sobre propuestas de enmiendas a la *Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas* para su examen en la próxima reunión del Comité (párr. 108 y Apéndice VI).
- apoyó el diálogo en curso entre las Secretarías del Codex y de la CEPE para una mayor cooperación entre las dos Entidades (párr. 17).

## ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES -----	página iii
INFORME DE LA 14ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS -----	página 1
ESTADO DE LOS TRABAJOS -----	página 15
<b><u>Párrafos</u></b>	
INTRODUCCIÓN -----	1
APERTURA DE LA REUNIÓN -----	2 - 3
ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Punto 1 del Programa) -----	4 - 6
CUESTIONES REMITIDAS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/O SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Punto 2a del Programa) -----	7 - 8
CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Punto 2b del Programa) -----	9 - 17
NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Punto 2c del Programa) -----	18
PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Punto 2d del Programa) -----	19 - 35
<b>EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 7</b>	
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE (Punto 3a del Programa) -----	36
PROYECTO DE SECCIÓN 3 – DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES (proyecto de Norma del Codex para el Tomate) (Punto 3b del Programa) -----	37 - 43
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA (Punto 3c del Programa) -----	44 – 61
PROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PARA SU CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE CALIDAD (Agenda ítem 3d)-----	62 - 65
<b>EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4</b>	
PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS (Punto 4a del Programa) -----	66 - 92
PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Punto 5 del Programa) -----	93 - 108
OTROS ASUNTOS (Punto 6 del Programa) -----	109
LUGAR Y FECHA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Punto 7 del Programa) -----	110 - 111
<b>Apéndices</b>	
<u>Apéndice I</u> - LISTA DE PARTICIPANTES -----	página 17
<u>Apéndice II</u> – PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE -----	página 29
<u>Apéndice III</u> – PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA -----	página 34
<u>Apéndice IV</u> – ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS -----	página 38
<u>Appendix V</u> – PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS -----	página 45
<u>Appendix VI</u> – LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS -----	página 53

## INTRODUCCIÓN

1. La 14ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se celebró en la Ciudad de México del 12 al 17 de mayo de 2008, por invitación del Gobierno de México. El Presidente del Comité, Dr. Francisco Ramos Gómez, designó a la M. en C. Ingrid Maciel Pedrote, Directora de Normalización Internacional de la Secretaría de Economía, para que presidiera la reunión en su nombre. Asistieron delegados de 46 Estados Miembros, una Organización Miembro y observadores de 2 organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta como Apéndice I.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Lic. Carlos Arce Macías, Subsecretario de Normatividad, Inversión Extranjera y Prácticas Comerciales Internacionales de la Secretaría de Economía, inauguró la reunión. También se dirigieron al Comité la Emb. Eréndira Araceli Paz Campos, Directora General de Organismos Económicos Regionales y Multilaterales, de la Secretaría de Relaciones Exteriores, M.V.Z. Enrique Sánchez Cruz, Director en Jefe del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, y la Lic. Marcela Madrazo Reynoso, Coordinadora General del Sistema Federal Sanitario de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

## División de Competencias

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros, según el párr. 5, Artículo II, del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.<sup>1</sup>

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)<sup>2</sup>

4. El Comité aprobó el Programa provisional como Programa de su reunión.

5. El Comité acordó crear un Grupo de Trabajo interno para los Tomates (calibración), bajo la dirección de la Comunidad Europea, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría exclusivamente en inglés; y que tendría como tarea formular recomendaciones relativas a los requisitos de calibres para su examen en la reunión plenaria. Debido a los posibles cambios al proyecto de Norma Codex para los Tomates que surgieran de las recomendaciones sobre los calibres, el Comité acordó posponer el examen de los Temas 3(a) y (b) a la espera de los resultados de la discusión del Grupo de Trabajo.

6. El Comité acordó pasar la discusión del Tema 2(d) del programa “Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas”, después del Tema 4 del programa, en el entendido que sería más efectivo considerar la propuesta de Modelo General después de concluir las discusiones técnicas sobre los anteproyectos y proyectos de normas y textos relacionados a ser examinados en los Temas 3 y 4 del programa.

## CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2a del programa)<sup>3</sup>

7. El Comité observó que el proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa, incluidas las disposiciones para los requisitos de madurez y las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, se adoptó como texto final en el 30º Período de Sesiones de la Comisión. El Comité tomó nota de que los documentos de trabajo contenían información relevante para varios temas del Programa y, por lo tanto, acordó considerar:

- Los comentarios y recomendaciones al proyecto de Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga que realizaron los Comités sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) y Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en el Tema 3(c) del programa;
  - Los comentarios y recomendaciones al proyecto de Directrices para la Inspección y Certificación de las Frutas y Hortalizas Frescas para su Conformidad con las Normas de Calidad que surgieron del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) y Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) en el Tema 3(d) del programa;
  - Las decisiones y recomendaciones para la elaboración de nuevas normas y textos relacionados que surgieron de la Comisión de Codex Alimentarius y del Comité Ejecutivo en el Tema 5 del programa;
- y

<sup>1</sup> CRD 1.

<sup>2</sup> CX/FFV 08/14/1.

<sup>3</sup> CX/FFV 08/14/2; CX/FFV 08/14/2-Add. 1.

- Las propuestas 3 (intervalo entre reuniones) y 4 (duración de las reuniones) que surgieron de la Comisión del Codex Alimentarius relativas a la Revisión de la Estructura de los Comités del Codex y Mandatos de los Comités y Grupos Especiales del Codex bajo el Tema 7 del programa.

8. Con respecto al Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité notó que las actividades 1.2 (Examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos) y 4.1 (Seguimiento de las actividades de otros organismos internacionales de normalización) eran de suma importancia para su trabajo y que formaban parte de sus actividades en curso y no requerían acción específica alguna por parte del Comité. El Comité también notó que la actividad 3.3 (Elaboración de criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades) podría ser discutida en el Tema 5 del programa si los delegados consideraban que los criterios y procedimientos como están establecidos en el Manual de Procedimiento no eran suficientes para el trabajo efectivo del Comité.

#### **CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2b del programa)<sup>4</sup>**

9. El Comité observó que el documento CX/FFV 08/14/03 contenía los principales temas de interés para el Comité, provenientes de las reuniones del Grupo de Trabajo de la CEPE para Normas de Calidad Agrícolas y su Sección Especializada sobre la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas y el Programa de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales sobre Frutas y Hortalizas que tuvieron lugar después de la última reunión del Comité.

10. El Representante de la CEPE subrayó los puntos más importantes de la Parte I del documento CX/FFV 08/14/3 que eran de importancia para los temas programados para examen en esta reunión, a saber: adopción de Normas CEPE revisadas para Uvas de Mesa y Manzanas. Debates ulteriores con respecto a los requisitos de madurez (uvas de mesa) y grupos de color, lista de variedades y homogeneidad de calibre (manzanas) tendrían lugar en la próxima reunión de la Sección Especializada<sup>5</sup>; adopción de textos generales revisados relativos al Certificado de Conformidad y el Modelo General este último en período de prueba de un año hasta noviembre de 2008; nuevos trabajos sobre normalización de varios productos, incluido el chile fresco (petición de México); y las recomendaciones de la 63ª Reunión del Grupo de Trabajo (noviembre de 2007) sobre la necesidad de alinear lo más posible los modelos generales de normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas de la CEPE y del Codex, en seguimiento al trabajo conjunto de ambas Secretarías relativas a aumentar la cooperación entre los dos Organismos.

11. Además, el Representante de la CEPE informó al Comité sobre la consulta en curso entre la CEPE y la OCDE acerca de la concentración de los trabajos sobre normas de calidad agrícolas del Programa de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales sobre Frutas y Hortalizas dentro de la CEPE. Con miras a agilizar el proceso, el Comité Ejecutivo de la CEPE adoptó nuevos Términos de Referencia y Procedimientos de Trabajo del Grupo de Trabajo con el propósito de permitir igualdad de derechos a todos los miembros de las Naciones Unidas que tuvieran interés de participar en las actividades del Grupo de Trabajo y sus Secciones Especializadas.

12. El Representante de la CEPE también informó que en 2008 la CEPE iniciará una promoción mundial sobre normas de calidad agrícolas a ser financiadas por la Cuenta de Desarrollo de la ONU (UN Development Account). Las actividades promocionales se llevará a cabo conjuntamente con otras comisiones regionales de la ONU, la Comisión del Codex Alimentarius, y otros participantes de los sectores público y privado.

13. El Comité también observó que el documento CX/FFV 08/14/3-Add. 1 presentaba un resumen de las discusiones sobre una reunión informal entre las Secretarías del Codex y de la CEPE (octubre 2007) en el cual ambas Secretarías invitaban a sus Organismos respectivos a proporcionar sugerencias para incrementar la cooperación entre ellas con el fin de hacer un mejor uso combinado de sus recursos.

14. La Secretaría del Codex informó al Comité, que con el fin de asegurar la cooperación entre la CEPE y el Codex, las dos Secretarías atendían regularmente las reuniones del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas y el Grupo de Trabajo y su Sección Especializada para Frutas y Hortalizas Frescas. Ambas Secretarías estaban actualmente involucradas en actividades dirigidas hacia la implementación del intercambio de información entre ambos Organismos, como por ejemplo, una lista de referencias cruzadas de las normas CEPE y Codex para frutas y hortalizas frescas con fechas de publicación, idiomas disponibles, etc.; un calendario de reuniones, incluyendo reuniones de grupos de trabajo; estado de los trabajos de ambos Organismos, etc.

<sup>4</sup> CX/FFV 08/14/3 y CX/FFV 08/14/3-Add. 1.

<sup>5</sup> La 54ª reunión de la Sección Especializada para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas tendrá lugar en Ginebra del 26 al 30 de mayo de 2008.

15. La Delegación de Australia observó que los Términos de Referencia del CCFFV alentaban al Comité a tomar en consideración las normas y propuestas de la CEPE para la elaboración de normas Codex para una fruta u hortaliza. Por lo tanto, la Delegación apoyó la colaboración estrecha entre las respectivas Secretarías. Sin embargo, la Delegación observó que, aunque el “ideal teórico” de una norma internacional única para un producto determinado era deseable, los propósitos y metas del Codex y de la CEPE eran diferentes y, por lo tanto, podrían ocurrir desviaciones de las normas CEPE para satisfacer las necesidades de los miembros del Codex del mundo entero. En este sentido, la Delegación apuntó que el Codex estaba en una posición única para elaborar normas que facilitaran el comercio mundial de frutas y hortalizas frescas de modo que la elaboración de normas internacionales para un producto sólo podía hacerse dentro del marco del Codex. Este punto de vista fue compartido por la Delegación de la India.

16. La Delegación de la Comunidad Europea expresó su apoyo a una colaboración estrecha entre ambas Secretarías. La Delegación subrayó el trabajo de cooperación entre el Codex y la CEPE como lo demostraba el trabajo recientemente concluido sobre la normalización de la uva de mesa donde ambas normas se habían armonizado, y la petición de México para elaborar una norma CEPE para el chile fresco en paralelo con la norma del Codex. La Delegación también indicó que, aunque el mandato del Codex era más amplio al incluir la protección de la salud del consumidor, el Codex y la CEPE compartían el mismo objetivo de asegurar prácticas comerciales justas en el comercio de alimentos mediante la elaboración de normas comerciales internacionales para frutas y hortalizas frescas como lo demuestra el formato común sobre las disposiciones relativas a la calidad en ambas normas. La Delegación llamó la atención del Comité sobre los Términos de Referencia revisados del Grupo de Trabajo de la CEPE que permitían la participación de los países miembros de la ONU a igualdad de condiciones en las actividades normativas del Grupo de Trabajo y de sus Secciones Especializadas.

17. Basado en lo antes mencionado, el Comité acordó apoyar el diálogo en curso entre las Secretarías del Codex y de la CEPE para incrementar la cooperación entre los dos Organismos.

#### **NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del programa)<sup>6</sup>**

18. El Comité observó que las normas CEPE, según aparecían en el documento CX/FFV 08/14/4, estaban disponibles como referencia para la elaboración de normas correspondientes del Codex, de acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo<sup>7</sup>. El Comité convino en que las normas de la CEPE se tomarían en cuenta cuando se discutieran los temas pertinentes del Programa.

#### **PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2d del programa)<sup>8</sup>**

19. El Comité observó que la propuesta de Modelo era un documento guía para el Comité cuyo fin era asegurar la coherencia en la aplicación de aquellas disposiciones generales que se aplicaban a todas las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, mientras que las posibles desviaciones de estas disposiciones debido a las características específicas del producto, p.ej. adiciones a o eliminaciones de las disposiciones comunes, se proporcionaban en las diferentes notas al pie de página que hacían referencia a la naturaleza del producto.

20. El Comité también observó que la propuesta de Modelo seguía el formato del Modelo General para las Normas de la CEPE sobre Frutas y Hortalizas Frescas para aquellas disposiciones sobre la calidad, y el Formato de las Normas del Codex para Productos para aquellas disposiciones que no se relacionaban únicamente con la calidad comercial, p.ej. aditivos, contaminantes, higiene, etc., tal y como lo solicitó la Comisión del Codex Alimentarius,<sup>9</sup> y de acuerdo con los Términos de Referencia<sup>10</sup> del Comité, que las normas del Codex y de la CEPE sobre frutas y hortalizas frescas debían seguir el mismo formato amplio.

---

<sup>6</sup> CX/FFV 08/14/4.

<sup>7</sup> ALINORM 97/3, párrafo 15.

<sup>8</sup> ALINORM 07/30/35, Apéndice VIII; CX/FFV 08/14/5 (comentarios de Kenia, Irán, México, Estados Unidos de América y la Comunidad Europea); CX/FFV 08/14/5-Add.1 (Alineación entre el Modelo General de la CEPE y del Codex para las Normas sobre Frutas y Hortalizas Frescas); CRD 6 (comentarios de India); CRD 8 (comentarios de Cuba); CRD 9 (comentarios de Tailandia); CRD 13 (comentarios de Indonesia) y CRD 18 (Definiciones para las categorías de calidad presentadas por la Comunidad Europea).

<sup>9</sup> ALINORM 89/40 párrafo 380 y ALINORM 93/35 párrafo 19.

<sup>10</sup> Sección IV del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

### **Consideraciones Generales**

21. Una Delegación indicó que, reconociendo los Términos de Referencia del Comité en relación a la cooperación con la CEPE, el mandato del Codex y de la CEPE eran diferentes y por lo tanto requerían un enfoque diferente en cuanto al formato y las disposiciones en él incluidas, con el fin de alcanzar los objetivos y metas de ambos Organismos y de satisfacer las necesidades de sus miembros. Varias delegaciones apoyaron esta opinión.

22. Otras delegaciones llamaron la atención del Comité al documento CX/FFV 08/14/5-Add.1 y propusieron que las Secretarías del Codex y de la CEPE trabajaran en conjunto para identificar las disposiciones comunes y presentar una versión armonizada de la propuesta de Modelo para examen en la siguiente reunión del Comité. Estas delegaciones consideraban que la armonización de ambas propuestas sería de gran ayuda para los operadores comerciales de alimentos y las autoridades reglamentarias a fin de asegurar el cumplimiento con las normas del Codex y de la CEPE.

23. Varias delegaciones no apoyaron esta propuesta ya que consideraban que se debía completar una revisión minuciosa de la propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas antes de la armonización con el Modelo General de la CEPE. Estos países concordaron en que la propuesta de Modelo debía seguir siendo debatida en la próxima reunión del Comité.

### **Consideraciones Específicas**

24. El Comité revisó cada sección de la propuesta de Modelo y sugirió las siguientes modificaciones y conclusiones:

#### **Introducción**

25. En el segundo punto, el Comité acordó cambiar el término “garantizar” por “alentar”, a fin de brindar flexibilidad en la aplicación de las disposiciones generales del Modelo propuesto al elaborar normas específicas para una fruta u hortaliza.

#### **Sección 1 – Definición del Producto**

26. Varias delegaciones cuestionaron si las disposiciones contenidas en esta sección se referían más al alcance que a la definición del producto. Algunas delegaciones indicaron que las disposiciones como estaban actualmente presentadas abarcaban tanto el alcance como la definición del producto. Otras delegaciones, aunque no se oponían a cambiar el nombre de la Sección 1 por “alcance”, indicaron que se requería una sección sobre la definición a fin de aclarar la identidad del producto.

27. El Comité observó que el Formato de las Normas del Codex para Productos establecía una diferencia entre el alcance y la descripción, y que esta última incluía la definición del producto. Por lo tanto, acordó alinear el Modelo propuesto con el Formato del Codex incorporando secciones sobre alcance y descripción según el Formato del Codex.

#### **Sección 2.1 – Requisitos mínimos**

28. El Comité observó varias propuestas de enmiendas a esta Sección, p.ej. eliminar el término “prácticamente” de los puntos 3 y 4, ya que éste era difícil de definir y podía tener diversas interpretaciones en diferentes partes del mundo; incluir disposiciones sobre la “firmeza” puesto que ésta era un atributo de calidad importante en las frutas y hortalizas frescas; e incluir referencias a “enfermedad” además de “plagas” ya que podrían surgir situaciones en las que la plaga podía ser eliminada tras brindar un tratamiento al producto, pero los indicios de la enfermedad aún podían permanecer en el producto.

29. El Comité observó que términos como “prácticamente exento” y “plagas” podrían ser mejor debatidos en una discusión más amplia sobre las definiciones de ciertos términos utilizados en la propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas. Asimismo, el Comité observó que, en las especificaciones fitosanitarias pertinentes elaboradas por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), la definición de “plagas” ya abarcaba “enfermedad” y “parásitos”. Algunas delegaciones observaron que el tema ya se había tratado durante el examen de las normas específicas, y que el Modelo propuesto debía ser el lugar correcto para diferenciar el papel del Codex y de la CIPF, con respecto al establecimiento de normas internacionales fitosanitarias y de calidad para frutas y hortalizas frescas, y aclarar la diferencia entre “plagas” y “plagas cuarentenarias” reguladas por la CIPF.

#### **Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres**

30. Una Delegación sugirió la introducción de códigos de calibre ya que podían surgir situaciones en las que un producto de menor tamaño necesitara clasificarse en la Categoría “Extra” o vice-versa; por lo tanto, era necesario asegurar que el tamaño del producto no estuviera asociado con la calidad del mismo.

#### **Sección 4 – Tolerancias de Calidad**

31. Una delegación propuso que se incluyera una tabla que mostrara la tolerancia máxima para defectos a fin de facilitar la interpretación e implementación de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

#### **Otras consideraciones – Necesidad de un glosario con la definición de términos empleados en las Normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.**

32. El Comité tuvo un intercambio de puntos de vista sobre la necesidad de un glosario de términos (terminología) empleado en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, incluido el lugar más apropiado para incorporarlo en el Modelo propuesto. Algunas delegaciones consideraron prematuro comenzar a trabajar sobre definiciones de términos, sin antes haber tenido un debate detallado sobre el formato y las disposiciones del Modelo propuesto. Otras delegaciones consideraron importante trabajar de manera conjunta en estas definiciones a fin de facilitar la interpretación y la implementación de las disposiciones en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Estas delegaciones se refirieron de manera específica a aquellas definiciones relacionadas a las Categorías “Extra”, I y II, las cuales podrían variar en las diferentes regiones/países y crear dificultades para que el Comité concluyera las normas. Respecto a esto último, la Delegación de la Comunidad Europea se refirió a su propuesta de definiciones para las 3 categorías de calidad según se presentaban en el CRD 18, que relacionaban las categorías con la participación en el mercado. Varias delegaciones indicaron que sería más apropiado asociar la definición de categorías de calidad a la calidad del producto y no a la cuota de mercado.

33. Una Delegación indicó que las dificultades asociadas a la interpretación de ciertas disposiciones en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, no se relacionaba a la definición en sí, sino a la implementación de una determinada disposición en relación al punto de aplicación de la norma. En cuanto a lo anterior, se observó que determinadas disposiciones en la norma estaban estrechamente relacionadas al punto de aplicación, p.ej. descomposición interna, mientras que otras estaban más relacionadas a la calidad del producto en cuanto a las características del mismo, p.ej. pardeamiento/oxidación (“russeting”), y por lo tanto se reiteró la necesidad de empezar el trabajo sobre las definiciones de términos empleados en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

#### **Conclusión**

34. Tomando en cuenta la discusión anterior, el Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Francia, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajará sólo en inglés, para preparar un glosario de términos empleados en el Modelo propuesto para las Normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, con una atención particular a las definiciones de Categorías “Extra”, I y II para recabar observaciones y examinarse en la próxima reunión del Comité.

35. Asimismo, el Comité acordó adjuntar al informe de la reunión la Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, con las enmiendas acordadas en la reunión, para comentarios y examen en su siguiente reunión (Apéndice V).

#### **PROYECTO DE NORMA PARA EL TOMATE (Tema 3a del programa)<sup>11</sup>**

36. El Comité recordó que durante su 13ª reunión había retenido el proyecto de Norma en el Trámite 7 a la espera de la finalización de la Sección 3 relativa a las disposiciones de calibres, en el entendido de que no se solicitarían más comentarios al documento por lo que en su siguiente reunión, se restringiría la discusión a la finalización de las disposiciones de calibre pendientes de modo a enviar un único documento a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (ver Tema 3b).<sup>12</sup>

<sup>11</sup> ALINORM 07/30/35, Apéndice II; CRD 2 (Comentarios de Kenia).

<sup>12</sup> ALINORM 07/30/35, párrafos 42-44.

### **SECCIÓN 3 DEL PROYECTO DE DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES (proyecto de Norma para el Tomate) (Tema 3b del programa)<sup>13</sup>**

37. La 13ª reunión del Comité consideró las disposiciones de calibre pero no pudo llegar a un acuerdo sobre el enfoque a estas disposiciones además de otros asuntos relacionados con el mismo, y por lo tanto, acordó regresar al Trámite 6 las disposiciones restantes de calibre en la Sección 3 para mayores comentarios, especialmente aquellas disposiciones entre corchetes, para su examen en la próxima reunión. El Comité acordó concentrarse primero en las disposiciones de calibre pendientes y luego considerar cualquier modificación necesaria en las secciones acordadas en el proyecto de Norma para el Tomate resultantes de la discusión sobre los calibres.

38. La Delegación de la Comunidad Europea, como presidente del Grupo de Trabajo interno sobre el Tomate (calibre), introdujo las recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre las disposiciones de calibre (CRD 15). El Comité observó que el Grupo de Trabajo había basado su discusión en el Apéndice III del Informe de la 13ª reunión del Comité y había acordado concentrarse en el cuadro de calibres y ya no considerar el calibre máximo para el tomate “cereza” y “cóctel”. El Comité además observó que, en vista de las varias opiniones expresadas por los miembros, el Grupo de Trabajo había acordado recomendar que esta Sección debería permitir, además del calibre de conformidad con la tabla de calibres, el calibre de acuerdo con la homogeneidad y el calibre de acuerdo con la legislación nacional del país importador ya sea por conteo, diámetro o peso.

39. El Comité apoyó en forma unánime el enfoque recomendado por el Grupo de Trabajo, que se adecuaba a varias preocupaciones de los miembros y permitía una mayor flexibilidad.

40. En el CRD 15, el Comité acordó modificar las disposiciones por cuestiones de claridad, colocando tres formas alternativas de calibre según los diferentes sub-párrafos y agregó una disposición general para asegurarse que sólo se podía medir el calibre con una de estas tres opciones. Con esta modificación, el Comité acordó incorporar las disposiciones de calibre en la Sección 3 del proyecto de Norma.

41. En la Sección 3 del proyecto de Norma, el Comité acordó además realizar una modificación a la primera oración de esta Sección ya que la disposición sólo era pertinente para el calibre por diámetro mientras que la Sección revisada permitía otras formas de calibración.

42. La Delegación de la Comunidad Europea, aunque apoyó completamente la disposición revisada de calibres, expresó su preocupación sobre la tercera opción, ya que según su opinión, esta disposición permitía a los países importadores adoptar un calibre único por número de frutos, diámetro o peso que podía incluso ser más prescriptivo que las primeras dos opciones impidiendo la armonización de los requerimientos nacionales y la facilitación del comercio internacional, que era uno de los principios generales del Codex Alimentarius. En relación a esto, la Delegación subrayó que se debería de alentar a los miembros a adoptar una de las primeras dos opciones de calibres que se indicaban en esta Sección.

#### **ESTADO DEL PROYECTO DE NORMA PARA EL TOMATE**

43. El Comité acordó enviar el proyecto de Norma para el Tomate al 31º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice II).

#### **PROYECTO DE NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA (Tema 3c de la agenda)<sup>14</sup>**

44. El Comité recordó que cuando el 30º Período de Sesiones de la Comisión adoptó el anteproyecto de Norma para la Yuca (mandioca) Amarga en el Trámite 5, había recomendado que como tema aparte, el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) considerara los niveles inocuos de cianuro de hidrógeno. El Comité señaló que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) no había ratificado las disposiciones de etiquetado ya que las instrucciones de preparación (Sección 6.1.2) no atendían adecuadamente las preocupaciones a que se hacía referencia.

---

<sup>13</sup> CL 2006/55-FFV; ALINORM 07/30/35, Apéndice III; CX/FFV 08/14/6 (Comentarios de Francia, Kenia, Estados Unidos de América y la Comunidad Europea); CRD 4 (CRD 12 y CRD 13 de la 13ª reunión del CCFFV sobre las disposiciones relacionadas con el calibre, reproducidas a solicitud de la Comunidad Europea); CRD 5 (Comentarios de México); CRD 8 (Comentarios de Tailandia); CRD 13 (Comentarios de Indonesia); CRD 15 (Recomendación del Grupo de Trabajo interno sobre el Tomate: calibre); CRD 16 (proyecto modificado de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres).

<sup>14</sup> ALINORM 07/30/35, Apéndice VI; CL 2007/20-FFV; CX/FFV 08/14/7-Add.1 (comentarios de Kenia y Ghana); CRD 6 (comentarios de India); CRD 9 (comentarios de Tailandia) y CRD 14 (propuesta para etiquetado en la Sección 6.1.2).

45. El Comité acordó concentrarse en la discusión de las disposiciones que diferían significativamente de la Norma para la Yuca (mandioca) Dulce (por ejemplo, el contenido de cianuro de hidrógeno en la nota de pie de página 2 de la definición y las disposiciones de tamaño) así como las disposiciones sobre las instrucciones de preparación en vista de las observaciones del CCCF y discutir esta disposición junto con el contenido de cianuro de hidrógeno (nota de pie de página 2) dado que los dos temas estaban interrelacionados y se referían a la inocuidad.

### **Sección 1 – Definición del producto (nota de pie de página 2)**

46. Se informó al Comité que el CCCF había observado que los niveles indicados en la nota de pie de página no estaban sujetos a ratificación por el CCCF dado que el objetivo de estos niveles era diferenciar la yuca dulce de la amarga y que dichos los niveles no estaban asociados a la inocuidad del producto. Sin embargo, el CCCF estuvo de acuerdo en evaluar todos los datos disponibles sobre los glucósidos cianogénicos con el objeto que fueran eventualmente re-evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

47. Algunas delegaciones opinaron que: en vista de la falta de datos sobre los niveles de cianuro de hidrógeno en yuca (mandioca) amarga, un nivel máximo de cianuro de hidrógeno para la yuca se consideraba un nivel de inocuidad, y que el establecimiento de un nivel máximo dependía del resultado de los trabajos en el CCCF, el Comité no estaba en posición de determinar los niveles de cianuro de hidrógeno en la yuca (mandioca) amarga y propusieron suspender la discusión del proyecto de Norma hasta que se hubieran completado los trabajos en el CCCF y el JECFA en cuanto a una posible re-evaluación. Otra delegación apuntó que la Norma era necesaria, en especial debido a que la falta de una norma internacional para la yuca (mandioca) amarga había conducido a barreras comerciales y propuso que el nivel máximo de cianuro de hidrógeno se reconsiderara una vez que el JECFA hubiera llevado a cabo una evaluación de inocuidad y/o el CCCF hubiera tomado una decisión y que el Comité debería abordar las instrucciones de preparación para asegurar la inocuidad del producto.

48. La Delegación de India indicó que estudios realizados habían revelado que las variedades de yuca (mandioca) amarga mostraban un rango de 40 a 200 mg/kg de cianuros expresados como cianuro de hidrógeno (sobre la base del peso de producto fresco) y propuso que se estableciera un nivel mínimo de 40 mg/kg y un nivel máximo de 200 mg/kg. Algunas otras delegaciones propusieron un nivel máximo de 100 mg/kg. El Comité apuntó que el nivel de cianuro de hidrógeno era para distinguir las variedades amarga y dulce de la yuca (mandioca) y al reducir los niveles de 50 mg/kg a 40 mg/kg se provocaría una superposición con las variedades dulces. Varias delegaciones propusieron que el nivel máximo de cianuro de hidrógeno se estableciera de acuerdo con la legislación nacional del país importador.

49. En vista de esta discusión, el Comité acordó que era necesario un nivel mínimo de cianuros de 50 mg/kg expresados como cianuro de hidrógeno (sobre la base del peso de producto fresco) para distinguir la yuca (mandioca) dulce de la amarga, y retomar esto en la nota de pie de página 2 a la definición y que el nivel máximo de cianuro de hidrógeno se refería a un nivel inocuidad que podía ser tratado más apropiadamente en el apartado sobre contaminantes (Sección 7.2). Para reflejar esto, en la ausencia de un nivel máximo del Codex para el cianuro de hidrógeno, el nivel aceptable debería estipularse en función de la legislación nacional del país importador a la espera del resultado de los trabajos del CCCF.

50. Varias legislaciones expresaron su preocupación por esta decisión, dado que las legislaciones de muchos países no contemplaban tales niveles y se apoyaban en el Codex como referencia.

### **Sección 6.1.2 – Instrucciones de preparación**

51. El Comité intercambió puntos de vista en cuanto a las instrucciones de preparación. Se señaló que aunque la yuca (mandioca) amarga podría utilizarse en una gran variedad de formas, y que los consumidores estaban familiarizados con las prácticas de preparación para asegurar la inocuidad, que en virtud del incremento en el comercio de la yuca (mandioca), ésta podría llegar a consumidores no tradicionales que no necesariamente estaban familiarizados con las prácticas de preparación y, que era necesario proporcionar más instrucciones para asegurar la inocuidad. Se indicó que las prácticas claves para asegurar la inocuidad eran que la yuca (mandioca) estuviera completamente cocinada y dado que el cianuro de hidrógeno era soluble en agua, el agua que se utilizaba para su cocción y enjuague debía desecharse. Más aún, el Comité observó que el cianuro de hidrógeno no era soluble en aceite y que por lo tanto no era necesario considerar disposiciones especiales para el aceite de cocina.

52. Una Delegación apuntó que los requisitos de etiquetado sólo abordaban la yuca (mandioca) en envases destinados a la venta al detalle o al por mayor y señaló que la yuca (mandioca) amarga también podía venderse al detalle fuera del envase y propuso que cada raíz de yuca (mandioca) debía etiquetarse para proveer información al consumidor.

53. En vista de esta discusión, el Comité acordó enmendar la Sección 6.1.2 para indicar que la yuca (mandioca) amarga debería estar completamente cocinada y que el agua que se empleara para su cocción o enjuague debería desecharse y no ser utilizada para otros fines. Para resolver la cuestión sobre las instrucciones de preparación para la yuca (mandioca) sin envasar, el Comité acordó que se incluyera una nota de pie de página que indicara que en tales casos, la información sobre la preparación debía proporcionarse en el punto de venta al por menor.

### **Sección 6.2.3 – Origen del producto**

54. La Delegación de Nueva Zelanda expresó su oposición a la sección 6.2.3 que imponía el etiquetado obligatorio del país de origen porque no contribuía a la inocuidad del alimento, podría crear costos considerables de cumplimiento con la Norma, no tenía efecto en la calidad, y podría crear barreras para su comercialización. Más aún, la Delegación señaló que se debería aplicar la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Pre-ensados, donde se debía declarar el país de origen si su omisión podía engañar o dar una impresión incorrecta al consumidor y que el interés comercial o el control fitosanitario no eran razones suficientes para un requisito del Codex de este tipo. Sin embargo, el Comité no estuvo de acuerdo con esta propuesta.

### **Sección 3- Disposiciones relativas a la clasificación por calibres**

55. El Comité estuvo de acuerdo con las disposiciones propuestas en esta Sección y convino en remover los corchetes.

### **Otras consideraciones**

#### **Sección 2.1 – Requisitos mínimos**

56. La Delegación de India, apoyada por la de Costa Rica, propuso establecer un límite de 1 cm al diámetro del corte en la parte distal de la raíz dado que existían variedades que podían presentar un diámetro más pequeño y que el diámetro debería ser lo más bajo posible porque la exudación después del corte reducía los mecanismos de defensa natural del producto. El Comité no estuvo de acuerdo con esta propuesta en el entendido de que el requisito actual de 2 cm también incluía a las variedades más pequeñas. Las Delegaciones de India y Costa Rica reiteraron su propuesta de limitar el diámetro a 1 cm.

57. El Comité tomó nota de las propuestas adicionales de la Delegación de India tal como fueron presentadas en el CRD 6 para enmiendas a las Secciones 2.1 - Requisitos Mínimos, 2.2 Clasificación y 4.1 Tolerancias de Calidad. El Comité estuvo de acuerdo en que estas propuestas se podrían retomar en un contexto más amplio como el Modelo propuesto (Tema 2d) o examinarse en un futuro cuando el Comité considerase la elaboración de una norma única para la yuca (mandioca). En vista de esta discusión, el Comité decidió eliminar la referencia a la “calidad comestible” en las Secciones 2.2.2 y 2.2.3 Categorías I y II.

58. El Comité acordó cambiar el término “pulpa” por “carne” a lo largo de todo el documento para mantener coherencia del texto.

### **Sección 7 - Contaminantes**

59. La Delegación de Argentina indicó que el término “máximo” debería eliminarse de las Secciones 7.1 y 7.2, de modo que la yuca (mandioca) deberá cumplir con los límites de residuos de plaguicidas y con los niveles de contaminantes que no deberán exceder los límites máximos de residuos de plaguicidas y niveles máximos de contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### **ESTADO DEL PROYECTO DE NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA**

60. El Comité estuvo de acuerdo en avanzar el proyecto de Norma para la Yuca (mandioca) Amarga a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice III).

61. Al tomar esta decisión, el Comité recordó la recomendación del 28° Período de Sesiones de la Comisión<sup>15</sup> que el Comité podría considerar en futuro la posibilidad de tener una norma única aplicable tanto a la yuca (mandioca) dulce como a la amarga de acuerdo con el enfoque del Codex de elaborar normas más incluyentes y horizontales siempre que fuera posible y estuvo de acuerdo en que debía considerar esta cuestión en una etapa posterior.

---

<sup>15</sup> ALINORM 05/28/41, párrafo 101.

**PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PARA SU CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE CALIDAD (Tema 3d del programa)<sup>16</sup>**

62. El Comité recordó que cuando el 30º Período de Sesiones de la Comisión adoptó el anteproyecto de Directrices en el Trámite 5, había acordado enviar las Directrices al Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) y Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) para sus observaciones desde una perspectiva horizontal sobre las disposiciones de certificación, inspección y muestreo para asegurar la coherencia en el enfoque seguido por el Codex sobre estos asuntos.

63. La delegación de Canadá, como líder del Grupo de Trabajo<sup>17</sup> electrónico, presentó el documento y solicitó al Comité que pusiera atención en las observaciones del CCFICS y CCMAS, y observó que se habían expresado varias preocupaciones sobre las Directrices, entre otras, que había duplicación con los documentos existentes del Codex o documentos de otras organizaciones internacionales, que algunos de los elementos de las Directrices eran demasiado prescriptivos y que podrían crear barreras técnicas al comercio, si se hacía referencia a que los sistemas de gestión de calidad debían incluirse en las Directrices o si debían estar restringidas a la inspección y certificación de lotes y si los países sin disposiciones gubernamentales deberían implementar la inspección y certificación de calidad de frutas y hortalizas frescas contenidas en estas Directrices. La Delegación recordó al Comité que la intención de las Directrices era complementar los textos CCFICS y abordar las cuestiones específicas a la calidad de las frutas y hortalizas frescas y que se requería aclarar la necesidad y el alcance de las Directrices.

64. El Comité tuvo una discusión general sobre la necesidad y alcance de las Directrices. Varias delegaciones observaron que las Directrices duplicaban los textos existentes del Codex, especialmente aquéllos del CCFICS, que ya proporcionaban suficiente guía para la inspección y certificación, así como también otros textos desarrollados por las Naciones Unidas y otras organizaciones internacionales como la OCDE y cuestionaron la necesidad de las Directrices. En relación a esto, una Delegación indicó la posibilidad de desarrollar requisitos conflictivos al elaborar Directrices específicas en vista de los textos disponibles en el Codex y otros foros Internacionales. Otra Delegación llamó la atención del Comité sobre el trabajo actual del CCFICS, especialmente en cuanto al formato de los certificados y opinó que la inspección y certificación de calidad no debería estar separada de la inspección y certificación para otros propósitos. Se realizaron otras observaciones acerca de que el alcance iba más allá de la inspección de la calidad del producto incluyendo, por ejemplo, referencia a los sistemas de gestión de calidad cuya implementación, así como otras disposiciones de las Directrices, podrían crear barreras técnicas para el comercio y que las Directrices debían abordar tanto la exportación como la importación.

**ESTADO DEL PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PARA SU CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE CALIDAD**

65. En vista a las observaciones realizadas, el Comité unánimemente acordó que los textos existentes del Codex eran suficientes para los propósitos de inspección y certificación de frutas y hortalizas frescas y acordó interrumpir el trabajo sobre el proyecto de Directrices para la Inspección y Certificación de las Frutas y Hortalizas Frescas para su Conformidad con las Normas de Calidad, e informar de esta decisión al 31º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius a través del Comité Ejecutivo.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS MANZANAS (Tema 4a del programa)<sup>18</sup>**

66. La 13ª reunión del Comité tuvo una discusión general sobre la Norma y acordó volver a convocar al Grupo de Trabajo electrónico liderado por los Estados Unidos de América para volver a elaborar el anteproyecto de Norma para las Manzanas basándose en los comentarios realizados en la reunión en el entendido de que podría ser necesaria una reunión física del Grupo de Trabajo.

---

<sup>16</sup> CX/FFV 08/14/8; CX/FFV08/14/8-Add.1 (Comentarios de Argentina, Australia, Ghana, Irán, Marruecos, Suiza, Estados Unidos de América y Comunidad Europea); CX/FFV08/14/8-Add.2 (Decisión del Consejo C(2006)95 que revisa el Programa de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales sobre Frutas y Hortalizas); CX/FFV 08/14/8-Add.3 (Alineación del Certificado de Conformidad del Codex y de la CEPE), CRD 5 (comentarios de México); CRD 6 (comentarios de India); CRD 6 (comentarios de India); CRD 7 (comentarios de Malasia); CRD 8 (comentarios de Cuba); CRD 9 (comentarios de Tailandia).

<sup>17</sup> ALINORM 07/30/35, párrafo 93.

<sup>18</sup> CX/FFV 08/14/9; CX/FFV 08/14/9-Add. 1 (comentarios de Argentina, Australia, Irán y Suiza); CRD 3 (comentarios de la Comunidad Europea); CRD 5 (comentarios de México); CRD 6 (comentarios de la India); CRD 7 (comentarios de Malasia); CRD 9 (comentarios de Tailandia); CRD 11 (comentarios de Nueva Zelanda) y CRD 19 (informe del Grupo de Trabajo interno sobre las Manzanas).

67. La delegación de los Estados Unidos, como país líder del Grupo de Trabajo sobre las Manzanas, presentó el documento CX/FFV 07/14/9, resaltando los resultados de la reunión del Grupo de Trabajo llevada a cabo en Washington DC, Estados Unidos de América (septiembre 2007). Se informó sobre varios asuntos donde no se pudo alcanzar un consenso y que requerían de mayor discusión en el Comité. Estos asuntos incluían las disposiciones para la clasificación, calibre, tolerancia de calidad, presentación y homogeneidad. Se informó que los dos Anexos se habían elaborado para proporcionar una guía sobre la clasificación por color y tolerancias de defectos, respectivamente, y que requerían mayor discusión. Además, el Grupo de Trabajo no discutió el punto de aplicación y condición después del almacenaje o tránsito y lo remitió al Comité.

68. La Delegación de la Comunidad Europea, refiriéndose a sus comentarios en el CRD 3, observó que el informe del Grupo de Trabajo no reflejaba con precisión el resultado de sus discusiones y propuso que los informes futuros de los grupos de trabajo se realizaran al terminar la reunión de dichos grupos.

69. El Comité, al observar que varios asuntos requerían discusión en plenario y que existían opiniones considerablemente opuestas, acordó llevar a cabo una reunión interna del Grupo de Trabajo sobre las Manzanas, dirigida por los Estados Unidos de América, para formular propuestas sobre las secciones relativas a los requisitos mínimos, clasificación, calibre y presentación para facilitar su examen en plenario.

70. El Comité consideró el anteproyecto de Norma sección por sección enfocándose en los temas referidos en el párrafo 65 y, tomando en consideración las propuestas del Grupo de Trabajo interno (CRD 19), realizó las siguientes modificaciones o comentarios:

### **Sección 2.1 – Requisitos mínimos**

71. Varias delegaciones propusieron la inclusión de disposiciones para la firmeza ya que ésta era un atributo importante para asegurar que la calidad de producto se mantuviera en buena condición hasta que llegara al consumidor final, especialmente en los casos en que el almacenaje o tránsito tomara mucho tiempo. Otras delegaciones se opusieron a la inclusión de la firmeza como requisito mínimo y señalaron que sin un valor numérico para la firmeza sería difícil medirla y que este requisito podría resultar en que algunos grados de firmeza se excluyeran de la Norma debido a que la disposición estaba relacionada con la madurez. La Delegación de la Comunidad Europea, apoyada por algunas delegaciones, propuso que se incluyera la firmeza como una condición en la Sección 2.1.1 que tuviera en cuenta la pérdida de firmeza durante el almacenaje y el transporte. El Representante de la CEPE propuso que se considerara un enfoque similar a la Norma de la CEPE para las Manzanas donde la firmeza sólo se relacionaba con la madurez.

72. En vista de la falta de consenso, el Comité acordó incluir la firmeza (“de consistencia firme”) como un requisito mínimo y colocarla entre corchetes para que se volviera a examinar en el Comité.

### **Sección 2.3 – Clasificación (Coloración)**

73. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones en esta Sección. Se realizó una propuesta para eliminar la clasificación de las variedades de manzana por color ya que la aplicación de dicha clasificación sería difícil de implementar y no era práctica, había un comercio considerable que tenía lugar sin necesidad de hacer referencia al color y que dicha clasificación podría evitar la comercialización de nuevas variedades de manzanas con rangos de colores diferentes. Varias delegaciones expresaron su apoyo para la clasificación de variedades de manzanas de acuerdo con el color ya que era una parte esencial de la clasificación y que el cuadro de colores del Anexo I era útil y debía mantenerse.

74. Una Delegación expresó que la disposición no era válida ya que el Anexo I no tenía un carácter normalizado porque no constituía grupos relacionados con los nombres de las variedades y propuso que se incluyera una lista de variedades que se limitara a aquellas más comercializadas internacionalmente. La Delegación de los Estados Unidos de América, como país líder del Grupo de Trabajo, explicó que el Anexo había incluido inicialmente listas de variedades pero que se había acordado simplificarlo para facilitar la inspección. La Delegación observó que podría ser viable limitar la lista de variedades a 40 como máximo. En este punto, algunas delegaciones señalaron que de acuerdo con las condiciones geográficas y climáticas así como las prácticas agrícolas, una variedad podría entrar en más de un grupo de color y que al limitar el número de variedades se impediría el comercio de ciertas variedades y limitaría la innovación.

75. Otras delegaciones señalaron que la clasificación de variedades de manzanas por color era coherente con la Norma de la CEPE para las Manzanas. El Representante de la CEPE propuso que el Comité esperase hasta que la CEPE tomara una decisión en la Norma de la CEPE para las Manzanas en la reunión de mayo de 2008 de la Sección Especializada de la CEPE sobre la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas y apoyó retener el Anexo entre corchetes.

76. El Secretariado del Codex informó al Comité que la clasificación por color se había eliminado de varias normas del Codex para frutas y hortalizas frescas ya que sería difícil llevar a cabo la inspección sin la ayuda de materiales explicativos como folletos que el Comité no tenía mandato para elaborar. En el caso de las normas de la CEPE, el Programa de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales sobre Frutas y Hortalizas adoptaba las normas de la CEPE que eran ulteriormente interpretadas en folletos explicativos para facilitar el cumplimiento con las normas a través de la inspección. Sin embargo, no todos los miembros del Codex eran miembros del Programa de la OCDE para participar en este ejercicio.

77. El Comité tomó nota de las opiniones expresadas, y acordó mantener el color como un requisito para la clasificación en las tres categorías de calidad y colocar el Anexo I entre corchetes para que se volviera a examinar en la próxima reunión.

### **Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres (texto normalizado)**

78. El Comité estuvo de acuerdo con la Propuesta A que proporcionaba un enfoque más flexible para el calibre. Una Delegación señaló que la evaluación de la madurez incluía un número de factores, pero que la medición del Brix era la más fácil de realizar y señaló que la Sección 6.2.4 daba la opción de etiquetar utilizando códigos de calibres y por lo tanto sería apropiado que la Sección 3 presentara un cuadro de calibres y los rangos correspondientes. Sin embargo, como consecuencia de la decisión de adoptar la Propuesta A, se eliminó la referencia al código de calibre en la Sección 6.2.4.

79. El Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre el nivel de grados Brix para frutas con calibres más pequeños de 60 mm. Algunas delegaciones opinaron que el nivel Brix de 10.5° era muy bajo y que para algunas variedades estaría dentro del rango de fruta no madura y propuso un nivel Brix de 12°. Otras delegaciones señalaron que un nivel Brix de 12° sería demasiado alto y era un nivel de calidad comestible, que investigaciones llevadas a cabo en algunos países habían mostrado que no había una correlación directa entre el calibre y la madurez y apoyaron un nivel mínimo de Brix de 10.5° que también era coherente con la Norma de la CEPE para las Manzanas. En vista de la falta de consenso, el Comité acordó incluir ambos niveles entre corchetes para ulterior examen.

### **Sección 4.1 – Tolerancias de calidad**

80. El Comité tuvo una extensa discusión sobre la propuesta del Grupo de Trabajo para incluir las disposiciones para las tolerancias de pudrición y descomposición interna en las tres categorías de calidad. Varias delegaciones apoyaron la propuesta y señalaron que esto reflejaba las prácticas actuales, que algún grado de pudrición y descomposición interna podría tener lugar durante el transporte, especialmente en largas distancias y la tolerancia cero para la pudrición y descomposición interna podría resultar en una amplia escala de rechazo de las consignaciones. Varias otras delegaciones se opusieron a la propuesta y observaron que esto no era coherente con las disposiciones para las tolerancias de calidad que generalmente se aplicaban en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Se sugirió que esta propuesta debería eliminarse de la Norma y que podría considerarse mejor en el Modelo propuesto o en un Anexo a la Norma. También se observó que esta disposición no era coherente con la Norma de la CEPE para las Manzanas. Una Delegación enfatizó que el Modelo propuesto servía como guía y que se debían permitir desviaciones en los casos en que fueran específicas para un producto en particular y apoyó retener la disposición.

81. Algunas delegaciones señalaron que no era aceptable establecer valores de porcentaje en forma arbitraria, que existían varias causas de pudrición y descomposición interna, y que algunas podrían considerarse un riesgo para la salud humana o de las plantas. Se explicó que la Norma sólo se refería a la calidad y que las cuestiones relacionadas con la salud humana o de las plantas se abordaban en los requisitos de higiene y en los requisitos fitosanitarios de cuarentena vegetal, respectivamente. También se hicieron propuestas para que esta tolerancia no se aplicara a las manzanas de la Categoría “Extra”, pero que se podrían considerar para las Categorías I y II. Algunas delegaciones expresaron su apoyo para valores de porcentaje mayor por número o peso de manzanas afectadas por descomposición o descomposición interna en el punto de destino. Otras delegaciones propusieron seguir el mismo enfoque que la Norma de la CEPE para las Manzanas reconociendo un deterioro de la frescura y turgencia debido al desarrollo y al carácter precedero del producto.

82. El Comité no pudo llegar a un consenso sobre este asunto y acordó dejar las propuestas del Grupo de Trabajo sobre las tolerancias para la descomposición y descomposición interna en las tres categorías de calidad sin cambios y en corchetes para ulterior examen en su próxima reunión.

83. También resultó evidente durante la discusión sobre las disposiciones sobre clasificación y tolerancias de la calidad que existen varias interpretaciones sobre las categorías de calidad, especialmente para la Categoría “Extra” y se propuso que se abordara la elaboración de las definiciones para estas categorías cuando se discutiera el Modelo propuesto (ver párrafo 34).

84. El Comité tomó nota de la preocupación de varias delegaciones respecto a la inclusión de los defectos como la pepita amarga, daño en la piel y presencia de insectos o plagas para las manzanas de la Categoría II. La Delegación de los Estados Unidos de América, como país líder del Grupo de Trabajo sobre las Manzanas, señaló que las imperfecciones como la pepita amarga eran comunes en algunas variedades de manzana y que no representaban un riesgo para la salud y podría eliminarse antes del consumo; que la mayoría de las manzanas cicatrizaban o sanaban naturalmente y que estas frutas se trataban normalmente con fungicidas que limitaban cualquier riesgo por daño en la piel y volvió a enfatizar que las plagas referidas en la Norma eran aquellas que se encontraban generalmente en todo el mundo, no se relacionaban con la salud humana o de las plantas, y por lo tanto, no representaban un riesgo para la salud humana o de las plantas y las cuestiones sanitarias y fitosanitarias se abordarían con medidas de cuarentena en el punto de importación.

85. El Comité tomó nota de la propuesta del Secretariado del Codex de insertar una nota a pie de página para el término “plagas” indicando que dichas plagas no se referían a las plagas de cuarentena reguladas por la CIPF. Además, el Comité observó que las disposiciones que podrían conllevar riesgos fitosanitarios en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, por ejemplo en las uvas de mesa, ya habían sido abordadas por el Comité sin perjuicio de las normas de protección fitosanitaria aplicables.

### **Sección 5.1 – Homogeneidad y 5.3 – Formas de Presentación**

86. El Comité estuvo de acuerdo con las propuestas del Grupo de Trabajo interno para la homogeneidad y la eliminación de la presentación según aparecen en el CRD 15.

### **Otras consideraciones**

87. El Comité observó que las propuestas adicionales de la Delegación de la India (CRD 6), las propuestas de Malasia (CRD 7), la propuesta de Irán (CX/FFV 08/14/9-Add.1), así como también la propuesta de la Delegación de Mali para indicar que las manzanas deberían estar prácticamente libres de parásitos además de las plagas (Sección 2.1). Sin embargo, el Comité no discutió dichas propuestas y acordó considerarlas detenidamente en su próxima reunión. Algunas delegaciones observaron que los temas relacionados con plagas y parásitos estaban fuera del alcance del Comité.

### **ESTADO DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS MANZANAS**

88. El Comité acordó avanzar en el anteproyecto de Norma al 31° Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (Apéndice IV).

89. El Comité además acordó volver a convocar al Grupo de Trabajo electrónico dirigido por los Estados Unidos de América que trabajará sólo en inglés y que está abierto a todos los miembros y observadores. El Comité observó que podría haber necesidad de una reunión física del Grupo de Trabajo de aquí a la próxima reunión del Comité así como inmediatamente antes de su próxima reunión, y si así fuere, se llevaría a cabo de acuerdo con las Directrices sobre los Grupos de Trabajo Físicos según se establece en el Manual del Procedimiento de la Comisión. La Delegación de los Estados Unidos de América informó al Comité que, en caso de que fuera necesaria una reunión física, se harían todos los esfuerzos para proporcionar servicios de interpretación en todos los idiomas oficiales de la Comisión. La Presidente informó al Comité que México, como país hospedante del Comité, proporcionaría interpretación al inglés, francés y español, en caso de que el Grupo de Trabajo se reuniera inmediatamente antes de la próxima reunión del Comité.

90. El Comité estuvo de acuerdo con una propuesta anterior de la delegación de la Comunidad Europea que los informes del Grupo de Trabajo se debían finalizar durante la reunión del grupo.

91. La Delegación de México propuso que, en caso de que el Grupo de Trabajo decidiera tener una reunión física, el primer día se reservara para un taller sobre la aplicación práctica de las disposiciones, especialmente respecto a la inspección de defectos y las pruebas organolépticas para proporcionar una mejor comprensión de la aplicación práctica de algunas disposiciones de la Norma con el objeto de facilitar su discusión y finalización.

92. El Comité también se comprometió de realizar todos los esfuerzos y de trabajar con espíritu de compromiso para finalizar la Norma para su 15ª reunión para su adopción en el 33° Período de Sesiones de la Comisión en 2010. El Comité acordó que la discusión en la próxima reunión se concentraría en las secciones entre corchetes además de las otras propuestas, especialmente aquellas realizadas en esta reunión pero que el Comité no tuvo tiempo de considerar.

**PROPUESTAS PARA LAS MODIFICACIONES DE LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 5 del programa)<sup>19</sup>**

93. Se informó al Comité sobre las cuestiones referidas por la Comisión y el Comité Ejecutivo relacionadas con la preparación de los documentos de proyectos<sup>20</sup> para las propuestas de nuevos trabajos y se observó que debían seguir el formato establecido en el Manual de Procedimiento<sup>21</sup> y proporcionar información suficiente y relevante teniendo en consideración las *Directrices sobre la Aplicación de los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos Aplicables a los Productos*, acordadas en la 60ª reunión<sup>22</sup> del Comité Ejecutivo.

94. El Comité tomó nota de las propuestas para nuevos trabajos sobre chile, ajo, durián, granadilla, tomate de árbol, uva de mesa (revisión), lúcuma, aguacate (revisión), granada y pimienta negra, así como sus justificaciones.

95. El Comité recordó que en la 13ª reunión, se había acordado dar prioridad a la revisión de la Norma del Codex para el Aguacate y la normalización del durián, que se volverían a considerar en esta reunión en base a los resultados de sus deliberaciones sobre los trabajos en curso<sup>23</sup>. El Comité observó que según el progreso logrado durante esta reunión, la próxima podría considerar de tres a cuatro nuevos trabajos.

96. El Comité acordó no considerar las propuestas entregadas como documentos de sala, excepto aquél con la propuesta de revisión de la Norma del Codex para el Aguacate, debido a que sólo estuvieron disponibles durante la reunión y no hubo suficiente tiempo para que los miembros las examinaran.

97. La Delegación de México expresó su deseo de posponer la propuesta para un nuevo trabajo sobre el ajo como resultado de las consultas llevadas a cabo con otros miembros interesados. La Delegación de los Estados Unidos de América, recordando la decisión de la última reunión del Comité de que en un futuro se debería trabajar sobre las excepciones a los requisitos mínimos de madurez para las uvas de mesa, aceptó retirar su propuesta para la revisión de la Norma correspondiente, ya que los criterios para las excepciones no habían sido todavía determinados.

98. Una Delegación observó que algunos de los productos propuestos como nuevo trabajo daban la impresión que se comercializaban principalmente a nivel regional y propuso que dichos productos se normalizaran como normas regionales en los comités coordinadores regionales FAO/OMS pertinentes. Muchas delegaciones apoyaron esta propuesta al observarse que existían procedimientos para convertir normas regionales en internacionales en una etapa posterior. La Delegación de Perú acordó enviar la propuesta de nuevo trabajo para la lúcuma al Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe.

**Durián**

99. En respuesta a la propuesta de la Delegación de los Estados Unidos de referir esta propuesta para nuevo trabajo al Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA), la Delegación de Tailandia explicó que el durián, principalmente producido en el sudeste asiático, también se producía en otras regiones y se comercializaba internacionalmente; que algunos países latino americanos estaban interesados en su producción; y se esperaba que se convirtiera en un producto más internacional en un futuro próximo. La Delegación de los Estados Unidos reiteró su preferencia por una norma regional para el durián en lugar de una internacional.

**Aguacate**

100. El Comité observó que la Norma del Codex para el Aguacate (CODEX/STAN 197-1995) no cubría las nuevas variedades actualmente comercializadas a nivel internacional y que las secciones relevantes necesitaban revisión para que abordaran estas variedades tomando en consideración la Norma de la CEPE para el Aguacate revisada recientemente (FFV-42). Muchas de las delegaciones apoyaron esta propuesta con carácter de urgente ya que la Norma del Codex existente podría restringir el comercio de nuevas variedades en el mercado.

---

<sup>19</sup> ALINORM 07/30/35, Apéndice IX; CX/FFV 08/14/10 (Propuestas de México); CX/FFV 08/14/10-Add.1 (Propuesta de Tailandia); CX/FFV 08/14/11-Add.2 (Propuestas de Colombia); CX/FFV 08/14/11-Add.3 (Propuestas de los Estados Unidos de América y de Perú); CRD 6 (comentarios de India); CRD 8 (Comentarios de Cuba); CRD 10 (Propuesta de Cuba); CRD 12 (Propuesta de Irán); CRD 13 (Comentarios y Propuesta de Indonesia); CRD 17 (Propuesta revisada de Tailandia).

<sup>20</sup> CX/FFV 08/14/2, párrafos 10 y 14.

<sup>21</sup> Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección I, Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines, Parte 2, Examen Crítico.

<sup>22</sup> ALINORM 08/31/3, Apéndice II.

<sup>23</sup> ALINORM 07/30/35, párrafos 97 y 100.

## **Chile**

101. El Comité observó que el chile era un producto internacional en términos de producción, comercio y consumo y que era pertinente iniciar el nuevo trabajo en este momento porque la CEPE también había decidido iniciar nuevos trabajos sobre este producto y se debería alentar la cooperación entre los dos Organismos. El Comité comentó que el CCASIA estaba elaborando una Norma Regional para la Salsa de Chile, para la cual el chile era un ingrediente, y observó que debería haber coordinación entre el trabajo sobre el chile fresco y la salsa de chile, especialmente en la definición de los productos, para evitar cualquier confusión para el consumidor.

## **Tomate de árbol y granadilla**

102. Algunas delegaciones solicitaron aclaración en cuanto a si el tomate de árbol era una variedad del tomate. El Comité observó que, aunque tuviera el nombre “tomate” en su definición por su apariencia similar a este fruto, el tomate de árbol era botánicamente una especie completamente diferente, no relacionada con el tomate y que su fruto se consumía principalmente como postre o se procesaba en forma de jugos. Además, se informó al Comité que el tomate de árbol también tenía se llamaba “tamarillo” y que se producía en cantidad significativa en Nueva Zelanda. La Delegación de Colombia explicó que la normalización del tomate de árbol tenía prioridad sobre la de granadilla.

## **Granada**

103. Algunas delegaciones apoyaron la propuesta de nuevo trabajo sobre la granada, ya que era un producto cultivado y comercializado internacionalmente. Sin embargo, en línea con la decisión de no considerar las propuestas tardías, el Comité no estuvo de acuerdo en iniciar un nuevo trabajo para la granada. El Comité comentó que esta propuesta podía tratarse en el Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente, aunque también existía producción significativa de granada en otras regiones, y que una vez que se adoptara como norma regional, podría proponerse su conversión a norma internacional.

## **Hongos Frescos Cantarelos**

104. El Comité observó que la conversión de la Norma del Codex para Hongos Frescos “Cantarelos” (Norma Regional Europea CODEX STAN 40-1981) a una norma internacional se había referido al Comité como resultado de una recomendación de la Comisión y había sido incluida en la Lista de Prioridades desde la Octava reunión; y que la CEPE había decidido recientemente iniciar el trabajo sobre los hongos frescos cantarelos. El Comité acordó mantener por el momento los hongos frescos cantarelos en la lista de prioridades y volver a revisar este tema una vez que la CEPE finalice esta Norma.

## **Otras consideraciones**

105. La Delegación de Nueva Zelanda, en vista de todas las propuestas para nuevos trabajos presentadas durante la reunión actual, sugirió que valdría la pena considerar la revisión de las propuestas en un grupo de trabajo antes de su discusión en plenario, como se acostumbraba en algunos comités, y elaborar criterios específicos para el Comité.

## **Conclusión**

106. En vista del apoyo de varias delegaciones, el Comité acordó solicitar aprobación del 31º Período de Sesiones de la Comisión para nuevos trabajos sobre Normas del Codex para el Durián, el Chile, el Tomate de Árbol y la revisión de la Norma del Codex para el Aguacate (CODEX STAN 197-1995) y; al observar las solicitudes de la Comisión y del Comité Ejecutivo (ver párrafo 93), solicitó a los países que habían propuesto nuevos trabajos que entregaran los documentos de proyecto revisados al Comité Ejecutivo a través de la Secretaría del Codex.

107. El Comité acordó establecer los siguientes grupos de trabajo electrónicos abiertos para todos los miembros y observadores, que elaborarían los textos de los anteproyectos para recabar comentarios en la Trámite 3 y consideración en la 15ª reunión del Comité:

- Grupo de Trabajo Electrónico sobre el durián, dirigido por Tailandia y que sólo trabajará en inglés;
- Grupo de Trabajo Electrónico sobre el aguacate, dirigido por Cuba y que trabajará en inglés y en español;
- Grupo de Trabajo Electrónico sobre el chile, dirigido por México y que trabajará en inglés y español; y
- Grupo de Trabajo Electrónico sobre el tomate de árbol, dirigido por Colombia y que trabajará en inglés y en español.

108. Además, el Comité acordó continuar solicitando comentarios para modificaciones a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas para su examen en la próxima reunión (Apéndice VI).

**OTROS ASUNTOS (Tema 6 del programa)**

109. El Comité observó que no había otros asuntos por discutir con respecto a este tema del Programa.

**FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE SECCIÓN (Tema 7 del programa)**

110. El Comité consideró la propuesta 3 (el intervalo entre reuniones) y la propuesta 4 (duración de las reuniones) y convino en que el actual intervalo de 18 meses y la duración de 5 días eran apropiados tomando en consideración la necesidad de contar con suficiente tiempo para preparar y considerar los documentos y teniendo en cuenta que se habían establecido grupos de trabajo para que trabajaran entre sesiones así como inmediatamente antes de la siguiente reunión del Comité para facilitar el trabajo del mismo. Una Delegación observó que una reunión de 5 días era suficiente para la carga de trabajo del Comité, siempre y cuando el mecanismo entre reuniones se utilizara en su totalidad y las delegaciones participaran en los grupos de trabajo y en las sesiones plenarias del Comité con un espíritu de compromiso.

111. Se informó al Comité que la 15ª Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas estaba programada tentativamente para llevarse a cabo en México en aproximadamente 18 meses. La fecha y lugar exacto del evento sería decidido entre las Secretarías del Codex y de México.

## ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A :	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO ALINORM 08/31/35
Proyecto de Norma del Codex para el Tomate	8	31° Período de Sesiones de la Comisión	párr. 43 y Apéndice II
Proyecto de Norma del Codex para la Yuca (Mandioca) Amarga	8		párr. 60 y Apéndice II
Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas	5	31° Período de Sesiones de la Comisión Grupo de Trabajo 15ª reunión del CCFFV	párr. 88 y Apéndice IV
Anteproyectos de Normas del Codex para: – Aguacate (revisión) – Chiles – Durián – Tomate de Árbol	1/2/3	31° Período de Sesiones de la Comisión Grupos de Trabajo 15ª reunión del CCFFV	párr. 106
Proyecto de Directrices del Codex para la Inspección y Certificación de las Frutas y Hortalizas Frescas para su Conformidad con las Normas de Calidad	interrumpido	31° Período de Sesiones de la Comisión	párr. 65
Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas	-----	15ª reunión del CCFFV	párr. 34 y Apéndice V
Propuestas de Enmiendas a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas	-----		párr. 108 y Apéndice VI

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson:** Dr. FRANCISCO RAMOS GÓMEZ  
**Président:** Director General de Normas  
**Presidente:** Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
C.P. 53950  
Tel: 57 29 93 00  
Fax: 55 20 97 15  
E-mail: [framos@economia.gob.mx](mailto:framos@economia.gob.mx)

**Assistant to the Chairperson:** INGRID MACIEL PEDROTE  
**Assistant du Président:** Director de Normalización Internacional  
**Asistente del Presidente:** Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
C.P. 53950  
Tel: 57 29 94 80  
Fax: 55 20 97 15  
E-mail: [imaciel@economia.gob.mx](mailto:imaciel@economia.gob.mx)

**ANGOLA**

**DE MELO María de Fátima Da Conceição**

Coordinadora Do sub- Comité Técnico de Hortalizas e Frutas Frescas  
Ministerio da Agricultura e do Desenvolvimento Rural,  
Rua. Comandante Gika  
C.P.N 527 Luanda- Angola  
Tel: 244-2-321196, 912229321  
Fax: 244-2-323724  
E-mail: [secretariadocodex@yahoo.com.br](mailto:secretariadocodex@yahoo.com.br)

**GARCIA JÚNIOR MORAIS Lúdia**

2ª Secretaria Executiva Adjunta  
Comité Nacional Para Codigo Alimentar em Angola  
Codex- Angola  
Ministerio da Agricultura e do Desenvolvimento Rural  
7º andar  
Rua Comandante Gika  
Tel: 244 492 3316678  
Fax: 244 222 323724  
E-mail: [lidiamorais43@hotmail.com](mailto:lidiamorais43@hotmail.com)

**SANAZENGE Maria Antónia**

2ª Vice-Presidente do Codex-Angola  
Ministerio da Agricultura e do Desenvolvimento Rural  
7º andar  
Rua Comandante Gika  
Tel: 244 4912503868  
244 923653695  
Fax: 244 222 323724  
E-mail: [sanazenge@hotmail.com](mailto:sanazenge@hotmail.com)

**DE FREITAS CRUZ Teresa**

Coordinadora do Sub-Comité de óleos Gorduras, Frutas e Hortalizas Elaboradas Do Codex Angola  
Ministério do Comércio  
Largo 4 de Fevereiro R/Chão  
Tel: 244 927965925  
Fax: 244 222 323724  
E-mail: [tetearsenio@yahoo.com.br](mailto:tetearsenio@yahoo.com.br)

**ARGENTINA/ARGENTINE**

**SANTOS Silvia Elda**

Coordinadora de Frutas y Hortalizas  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos  
Avenida Paseo Colón 367(1063)  
3º Piso, frente  
Tel: 541141215293  
Fax: 541141215299  
E-Mail: [ssantos@senasa.gov.ar](mailto:ssantos@senasa.gov.ar)

## AUSTRALIA/AUSTRALIE

### **SOLOMON Robert**

Manager (Acting), International Foods Standards  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
Australia  
Tel: 61 2 6272 5945  
Fax: 61 2 6272 4367  
E-mail: rob.solomon@daff.gov.au

### **BENNETT Richard**

Product Integrity Manager  
Horticulture Australia Limited  
PO Box 1968 Shepparton Victoria 3632  
Australia  
Tel: 61358253753  
Fax: 61358255031  
E-mail: richard.bennett@horticulture.com.au

## BHUTAN/BHOUTAN/BUTÁN

### **PENJORE Ugyen**

Chief Postproduction Officer  
National Post-Harvest Centre, Department of  
Agriculture, P.O. 1201, Paro, Bhutan  
Tel: 9758271493  
Fax: 9758271494  
E-mail: ugyenp@druknet.bt

## BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL

### **KARINA Fontes Coelho Leandro**

Fiscal Federal Agropecuario  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,  
Sala 352 CEP 70043-900, Brasília-D.F.  
Tel: 556132182706  
Fax: 556132244322  
E-mail: karina.leandro@agricultura.gov.br

### **OSMARIO Zan Matias**

Fiscal Federal Agropecuario  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Praça Cívica 100, 3°. Andar CX. Postal 149  
CEP 74003-010 Goiânia-GO  
Tel: 556232217262  
Fax: 556232217254  
E-mail: osmario.zan@agricultura.gov.br

## CANADA/CANADÁ

### **REDDICK Ronna**

Regulatory Officer  
Agrifood Division  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Dr.  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9  
Tel: (613) 221-7179  
Fax: (613) 221-7294  
E-mail: reddickr@inspection.gc.ca

## CHILE/CHILI

### **PANIAGUA Ramírez Karla**

Asistente de la Consejera Agrícola de la Embajada de  
Chile  
Melchor Ocampo 18, Col. Barrio de Santa Catarina.  
C.P. 04100. Del. Coyoacán México  
Tel: (5255) 55540258  
Fax: (5255) 56599803  
E-mail: karla.paniagua@consejagri.org

### **ESCUADERO Mira Paulina**

Asociación de Exportadores de Chile A.G.  
Cruz del Sur 133, Piso 2, Las Condes, Santiago de  
Chile  
Tel: (562) 4724720  
Fax: (562) 2064163  
E-mail: pescudero@asoex.cl

## CHINA/CHINE

### **CHAN Yiu Keung Edward**

Chief Health Inspector  
Centre for food Safety  
43 F Queensway Government Offices  
Queensway, Hong Kong  
Tel.: 852-28675693  
Fax: 852-25214784  
E-mail: yiukchan@fehd.gov.hk

## COLOMBIA/COLOMBIE

### **MUNAR León Ricardo Enrique**

Profesional de Normalización  
Instituto Colombiano de Normas Técnicas y  
Certificación ICONTEC  
Carrera 37 No 32-95, Bogotá D.C.  
Tel: (571) 6078888 Ext. 1442  
Fax: (571) 3150613  
E-mail: rmunar@icontec.org

## COSTA RICA

### **MONTEVERDE Gina**

Supervisora Fitosanitaria  
Servicio Fitosanitario del Estado  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Apartado Postal: 70-3006 Costa Rica  
Tel: (506) 2260-6721  
Fax: (506) 2260-6721  
Email: gmonteverde@proteconet.go.cr

## CUBA

### **SÁNCHEZ García Cira Margarita**

Jefe Área Gestión de la Calidad, Bioseguridad y Medio  
Ambiente  
IIFT.PDTE ONN/CTN FFV.  
Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical  
Ministerio de la Agricultura  
7ma Ave. # 3005 entre 30 y 32, Miramar  
Ciudad de la Habana, Cuba  
C.P. 10600  
Tel: (53-7) 209-3401  
Fax: (53-7) 204-6794  
E-mail: calidad@iift.cu

**OLIVÉ Matamoros Borja Inocencia**

Especialista Principal en Tecnología y Desarrollo  
Ministerio Industria Alimenticia  
Unión de Conservas  
Calle E No. 152 esquina Calzada Vedado Plaza de la  
Revolución, Ciudad de la Habana, Cuba  
Tel: 5367952  
Fax: 5327636  
E- mail: tecnico@consva.com.cu

tecnología@ consva.com.cu

**PEREZ Periche María Ana**

Sudirectora de Desarrollo, Unión de Acopio  
Ministerio de la Agricultura  
Calzada de Bejucal 20310 y calle 100 Municipio  
Bolleros, Ciudad de la Habana, Cuba  
Tel: (53-7) 6432809  
Fax: (53-7) 443018  
E-mail: desarrollo@una.sih.cu

**ALCALDE Nuñez Yolanda María**

Especialista  
Ministerio de Comercio Exterior  
Infanta #16 entre Humbolt y  
23 Plaza de la Revolución  
Ciudad de la Habana, Cuba  
Tel: (53-7) 8380438  
Fax: (53-7) 8357427  
E-mail: yolanda.alcalde@mincex.cu

**RODRIGUEZ Martínez Alicia**

Especialista Principal Gestión de la Calidad  
Inst. Inv. Hortícolas "Liliana Dimitrova"  
Ministerio de la Agricultura  
Miembro Comité Nacional Frutas y Hortalizas Frescas  
Carretera Bejucal-Quivicán Km. 33. Municipio  
Quivicán, Habana, Cuba.  
Tel: (53-7) 682600-01  
Fax: (53-7)  
E-mail: aliciar@liliana.co.cu

**CZECH REPUBLIC  
TCHÈQUE, RÉPUBLIQUE  
CHECA, REPÚBLICA**

**KOSKOVA Alena**

ING CAFIA  
Kvetná 15  
603 00 BRNO  
Tel: + 420 543 540 215  
Fax: +420 543 540 210  
E-mail: alena.koskova@szpi.gov.cz

**DOMINICA**

**PACQUETTE-ANSELM Nadia**

Technical Officer/Standards  
Dominica Bureau of Standards  
9 Great Marlborough Street  
Roseau  
Commonwealth of Dominica  
Tel: (767) 448-1685  
Fax: (767) 449-9217  
E-mail: npanselm@dominicastandards.org

**EGYPT/ ÉGYPTE/EGIPTO**

**MANSOUR Hussein**

Agricultural Minister Plenipotentiary  
And Head of the Agricultural Office  
3521 International Court, NW  
Washington D. C. 20008, USA  
Tel: +2029662080  
Fax: +2028955493  
E-mail: hmkmansour@aol.com

**SAYED Mohamed Elsayed**

General Manager of Imported Food Control  
General Organization for Export and Import Control  
Cairo, Egypt  
Tel: +2022669351/+20123329821  
Fax: +2022669364  
E-mail: sayed2422003@yahoo.com

**EUROPEAN COMMUNITY  
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE  
COMUNIDAD EUROPEA**

**DE FROIDMONT Denis**

Administrateur  
Rue de la loi 130  
1049 Bruxelles, Belgique  
Tel: 3222956438  
Fax : 3222953709  
E-mail : denis.de-froidmont@ec.europa.eu

**XIRAKI Stella Maria**

Assistant  
Rue de la loi 130, C.P. 1049  
Bruxelles, Belgique  
Tel: 3222981380  
Fax: 3222953709  
E-mail: stella-maria.xiraki@ec.europa.eu

**FIJI ISLANDS/ÎLES FIJI/ISLAS FIJI**

**BEYER Richard**

Acting Permanent Secretary for Agriculture  
Ministry of Primary Industries  
Private Mail Bag Suva Fiji  
Tel: 6793301611/6793315638  
Fax: 6793300435  
E-mail: beyer@connect.com.fj

**FRANCE/FRANCIA**

**MUCKENSTURM Claudine**

Direction Generale de la Concurrence, de la  
Consommation et de la Repression des Fraudes  
Adjointe au Chef de Bureau  
59 Boulevard Vincent Auriol  
Teledoc 251-75703  
Paris Cedex 13  
Tel: 144972437  
Fax: 144970527  
E-mail:  
claudine.muckensturm@dgccrf.finances.gouv.fr

**GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA**

**GRAF Johannes**

Administrator  
Federal Ministry of Food,  
Agriculture and Consumer Protection  
Tel: 49 228 995293253  
Fax: 49 228 995293429  
E-mail: johannes.graf@bmelv.bund.de

**FUNKE Kerstin**

Deputy of Section Standards and Inspection  
Federal Office for Agriculture and Food  
Tel: 49 228 9968453429  
Fax: 49 228 996845345  
E-mail: kerstin.funke@ble.de

**GREECE/GRÈCE/GRECIA**

**VASILEIOS Kontolaimos**

Legal Advisor  
Acharnon 29, 10439 Athens Greece  
Tel: 302108250307  
Fax: 302108254621  
E-mail: cohalka@otenet.gr

**HAITI/HAÏTI/HAITI**

**CHARLES Pierre Charlemagne**

Ministry of Agriculture Deputy Director  
Plant Protection and Vegetables Unit  
Roile Natimoe No. 1 Domien Haití  
Tel: (509) 7801321  
E-mail: priecharlie1055@yahoo.com.mx

**INDIA/INDE**

**CHOUDHARY M.L**

Horticulture Commissioner  
Room No. 238 Ministry of Agriculture  
Government of India Krishi Bhavan,  
New Delhi -110001, India  
Tel: 91-11-23381012  
Fax: 91-11-233849778  
E-mail: mlchoudhary.krishi@nic.in

**PRASAD Amit Mohan**

Director, Ministry of Health and Family Welfare  
201 D Nirman Bhavan, Maullana Azad Road  
New Delhi  
Tel: 911123062288  
Fax: 911123062288  
E-mail: am.prasad@nic.in

**DAVE S.**

Director  
APEDA Ministry of Commerce  
NCUI Building  
SIRI Institutional Area  
August Kranti Marg  
New Delhi 110016  
Tel: 911126513162  
Fax: 911126519259  
E-mail: director@apeda.com

**MK VERMA**

Senior Scientist (Pomology)  
INDIA, ICAR  
Central Institute of Temperate Horticulture, Old Air  
Field  
P.O. Rangreth-190007  
Srinagar, J&K, India  
Tel: + 91-194-2305044  
Fax: + 91-194-2305045  
E-mail: mahenicar@yahoo.com

**INDONESIA/INDONÉSIE**

**PASARIBU Panahatan Charles**

Funcionario de la Embajada de la República de  
Indonesia  
Julio Verne No. 27 Col. Polanco 11560 México  
Tel: 52803449 / 52806863  
Fax: 52807062  
E-mail: charlespasaribu@yahoo.com.mx

**HENDRA Halim**

Funcionario de la Embajada de la República de  
Indonesia  
Primer Secretario / Encargado de Comercio  
Julio Verne No. 27 Col. Polanco 11560 México  
Tel: 52803449 / 52806863  
Fax: 52807062  
E-mail: halimyc@yahoo.com.mx

economics3@hotmail.com

**NYOMAN Oka Tridjaja**

D.G. of processing & marketing of Agro Products,  
Ministry of Agriculture of the Republic of Indonesia  
Director, Directorate of QA and Standarisation  
Building D, 3<sup>rd</sup> Floor, Jin, Harisono RM No. 3  
Ragunan, Jakarta 12550  
Tel: (021) 7815881  
Fax: (021) 7811468  
E-mail: ntridjaja@yahoo.com

**IRAN/IRÁN**

**NADIA AHMADI**

Expert in fruits and Vegetables  
Institute of Standrads and Industrial Research of Iran  
PO. BOX 31585-163 Karaj-Iran  
Tel: 00989121938143  
Fax: 00982612803889  
E-mail: [n\\_ahmadi@isiri.org.ir](mailto:n_ahmadi@isiri.org.ir)  
nady\_2000ca@yahoo.com

**ITALY/ITALIE/ITALIA**

**IMPAGNATIELLO Ciro**

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e  
Forestali  
Via XX Settembre, 20  
00187 Roma – Italia  
Tel: +39 06 46656046  
Fax: +39 06 4880273  
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

**MAGISTRELLI Andrea**

Assomela - Italian Apple  
Growers Associations  
Via Brennero 322 – 38100 Trento  
Tel: 0039-0461829323  
E-mail: assomela@cr-surfing.net

**JAMAICA/JAMAÏQUE**

**DENZVILLE Williams**

Senior Plant Quarentine/Produce Inspector  
Ministry of Agriculture  
Hope Gardents Kingston 6  
Tel: (876) 977-00637, 977-6692  
Fax: (876) 927-1904  
E-mail: denwil2000@yahoo.com

**JAPAN/JAPON/JAPÓN**

**OGAWA Ryosuke**

International Affairs Division, food Safety and  
Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture  
Forestry and Fisheries  
Director  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
100-8950 Tokyo  
Tel: +81-33-5028732  
Fax: +81-33-5074232  
E-mail: ryosuke\_ogawa@nm.maff.go.jp

**SANO Fumiaki**

Vegetables, Fruit and Flowers Division,  
Agricultural Production Bureau Ministry of  
Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
100-8950 Tokyo  
Tel: +81-33-5025958  
Fax: +81-33-5024133  
E-mail: fumiaki\_sano@nm.maff.go.jp

**YOSHIO Ayako**

International Affairs Division, food Safety and  
Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture  
Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
100-8950 Tokyo  
Tel: +81-33-5028732  
Fax: +81-33-5074232  
E-mail: ayako\_yoshio@nm.maff.go.jp

**KENYA/KENIA**

**KIMETO Paul**

Kenya Bureau of Standards  
Seniour Satnadard Officer  
P.O. BOX 54974-00200 Nairobi, Kenya  
Tel: 25402605490  
Fax: 254020609660  
E-mail: info@kebs.org

kimelsp@kebs.org

**KILONZO Robert Musyoka**

Senior Public Health Officer  
National Focal Point for food Safety  
Ministry of Public Health & Sanitation  
P.O. BOX 30016-00100 Nairobi, Kenya  
Tel: 2542717077  
Fax: 2542710055  
E-mail: rmkilonso@yahoo.co.uk

**MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**

**ABDULLAH Hassan**

Deputy Director  
Horticulture Research Centre  
Malaysian Agricultural Research and Development  
Institute (MARDI)  
P.O. Box 12301, 50774 Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: +603 8943 7111  
Fax: +603 8942 2906  
E-mail: abhassan@mardi.my

**NORMA Othman**

Director  
Crop Quality Control Division  
Department of Agriculture  
Wisma Tani, Block 492, Precint 4  
62632 Putrajaya,  
Malaysia  
Tel: + 603 8870 3448  
Fax: +603 8888 7639  
E-mail: norma@doa.gov.my

**ISHAK Abbas**

Division Director  
Federal Agricultural Marketing Authority  
Lot 17304, Jalan Persiaran Satu,  
Bandar Baru Selayang  
68100 Batu Caves,  
Selangor Darul Ehsan  
Tel:+603 6126 2020  
Fax: + 603 6138 3650  
E-mail: ishak@fama.net.my

**MALI/MALÍ**

**SAKO Mahamadou**

Directeur General Adjoint  
Ministère de la Santé  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments  
Centre Commercial, Rue 305 BPE 2362 Bamako/Mali  
Tel: + 223 2220 754  
Fax:+ 223 2220 747  
E-mail: mahamadousako@yahoo.fr

**MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO**

**GARCÍA Perera Mauricio**

Subdirector de Instrumentos Técnicos  
Dirección General de Fomento a la Agricultura  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural,  
Pesca y Alimentación  
(SAGARPA)  
Municipio Libre 377 Piso 2 Ala B  
Col. Santa Cruz Atoyac  
Delegación Benito Juárez  
03100 México, D.F.  
Tel: + 0155 3871 1000 Ext. 33350  
Fax: + 1553 8711 000 Ext. 33359  
E-mail: norma.mx@sagarpa.gob.mx

**JIMENEZ Rodriguez Gabriela A.**

Jefa de Departamento de Normas Agrícolas  
Dirección General de Fomento a la Agricultura  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural,  
Pesca y Alimentación  
Av. Municipio Libre 377, Piso 2, Ala "B"  
Col. Santa Cruz Atoyac  
C.P. 03310  
Del. Benito Juárez, México D.F.  
Tel: (01 55) 38 71 100 Ext. 28313  
Fax: 801 55) 38 71 1000 Ext. 33359  
E-mail: gjimenez.dgvd@agarpa.gob.mx

**VALENZUELA Fabris Lissette**

Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad  
Alimentaria  
Coordinación General del Sistema Federal Sanitaria  
Comisión Federal para la Protección contra riesgos  
Sanitarios (COFEPRIS) Secretaría de Salud  
Av. Monterrey No. 33 Piso: 1  
Delegación Cuauhtémoc  
Tel: +55111032  
E-mail: valenzuelafabris@gmail.com

**FABIAN Canales Alejandro**

Técnico Verificador de Distintivo H.  
Instituto Mexicano de normalización y Certificación  
A.C  
Manuel María Contreras No. 133, 6° piso  
Col. Cuauhtémoc  
Del. Cuauhtémoc  
Tel: +52(55) 55464546  
Fax: 52(55) 57053686  
E-mail: agropro@imnc.org.mx

**GONZÁLEZ Ferrusca Mónica Gabriela**

Técnico Verificador de Distintivo H.  
Instituto Mexicano de normalización y Certificación  
A.C.  
Manuel María Contreras No. 133, Piso 6  
Col. Cuauhtémoc, Del. Cuauhtémoc,  
CP. 06500, México, D.F.  
Tel: +52(55) 55464546  
Fax: 52(55) 57053686  
E-mail: mggonzalez@imnc.org.mx

**GALLARDO Barrón Lizbeth Mayra**

Técnico Verificador de Distintivo H.  
Instituto Mexicano de normalización y Certificación  
A.C  
Manuel María Contreras No. 133, Piso 6  
Col. Cuauhtémoc, Del. Cuauhtémoc,  
CP. 06500, México, D.F.  
Tel: +52(55) 55464546  
Fax: 52(55) 57053686  
E-mail: lmgallardo@imnc.org.mx

**CHÁVEZ Gozález Carlos**

Representante no Gubernamental del Sistema Producto  
Manzana  
UNIFRUT  
División del Norte No. 2906  
Col. Altavista CP. 31320  
Chihuahua, Chihuahua.  
Tel: (614) 413 77 26  
Fax: (614) 413 18 33  
E-mail: carlos.chavez@unifrut.org.mx

**ELIZALDE G. J. Raymundo**

Jefe de Departamento de Investigación y Defensa  
Institucional  
Comisión para la Investigación y Defensa de las  
Hortalizas  
Edificio Caades Juan Carrasco 787 Norte  
Apartado postal No. 56 (8000)  
Culiacán, Sinaloa, México.  
Tel: + 66 77 160 785  
Fax: + 166 77 16 23 80  
E-mail: raymundo@cidh.org.mx

**GOCHICOA José Manuel**

Presidente del  
Consejo Nacional de Productores de Chile  
Guadalajara 818 Col Guadalupe  
Tampico, Tamaulipas. C.P. 89120 México.  
Tel. + 83 32 17 83 08  
Fax: + 83 32 13 46 39  
E-mail: josegochicoa@conaproch.org

**LEDÓN Vadillo Juan Carlos**

Representante no Gubernamental del Sistema Producto  
Chile del Estado de Yucatán  
Km. 1 Carretera Conkal a Chablekal,  
Conkal, Yucatán, México. C.P. 97345  
Tel: + 9999 12 42 22  
Fax: + 9999 12 42 21  
E-mail: sales@habanero-yucatan.com

**CANCHE Canche Eduardo**

Gerente  
Promotora Agroindustrial de Yucatán,  
S.A. de C.V.  
Km.1 Carretera Conkal a Chablekal,  
Conkal, Yucatán, México. C.P. 97345  
Tel: + 9999 12 42 22  
Fax: + 9999 12 42 21  
E-mail: ecanche@habanero-yucatan.com

**POZO Campodonico Octavio**

Secretario Técnico  
CEPROCH,-Tamaulipas  
Prolongación Faja de Oro 320-3  
Fraccionamiento las Villas,  
Tampico, Tamaulipas.  
Tel: + 83 32 186 921  
Fax: + 83 32 272 068  
E-mail: octaviopozo@hotmail.com

**RAMÍREZ Meraz Moisés**

Investigador  
INIFAP  
Carretera Tampico-Mante Km. 55,  
Villa Cuauhtémoc, C.P.89610  
Tamaulipas, México.  
Tel: 83 62 760 168  
Fax: 83 62 760. 023  
E-mail: mramirezmx@yahoo.com.mx

**HERNÁNDEZ Arrese Laura**

Facilitador del Sistema Producto Chile  
Consejo Nacional de Productores de Chile  
Guadalajara No. 818  
Col. Guadalupe  
Tampico Tamaulipas  
Tel: 8332178308  
E-mail: laurahernandez@conaproch.org

**DELGADO Herrera María América**

Profesor Investigador  
Calle 41 No. 421 Entre 26 y 28  
Col. Industrial  
C.P. 97150  
Tel: +9999 225 711  
Fax: + 9999 225 708  
E-mail: dherrera@uady.mx

**GONZÁLEZ Estrada Tomás**

Director General  
Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de  
Yucatán  
Calle21 No. 163 Deptos. 1 y 2 X10, Col. México  
Oriente,  
C.P. 97137, Mérida Yucatán  
Tel: + (999) 9380451  
Fax: + (999) 9380400  
E-mail: tomas.gonzalez@yucatan.gob.mx

**NIGERIA/NIGÉRIA**

**OLANIRAN, Yaya**

Permanent Representative of Nigeria to UN Agencies:  
FAO/IFAD/WFP  
c/o Embassy of Nigeria  
Via Cassiodoro 2c  
00193 Rome, Italy  
Tel: +39 06 6896093  
Fax: +39 06 6877840  
E-mail: nigeriapermrep@email.com

**NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZÉLANDE  
NUEVA ZELANDA.**

**FAWCET Phillip**

Senior Programme Manager (International Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
P O Box: 2835, 68 Jervois Quay  
Wellington, New Zealand  
Tel: + 644 894 2656  
Fax: +6448 94 2675  
E-mail: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

**JONES Gary**

Services Manager  
Pipfruit New Zealand Inc  
207 St Aubyns St West  
P O Box: 11094  
Hastings  
Tel: +6468 7370 80  
Fax: + 6468 7370 89  
E- mail: gary.jones@pipfruitnz.co.nz

**NETHERLANDS**

**PAYS-BAS**

**PAÍSES BAJOS**

**LEONORA Hammer**

Agricultural Advisor – Netherlands Embassy in  
Mexico  
Netherlands Embassy (Mexico)  
Av. Vasco de Quiroga 3000 – 7  
Col. Santa Fe  
C.P. 01210 México, D.F.  
Tel: (55) 52-58-99-21 ext. 215  
Fax: (55) 52-58-81-39  
E-mail: leonora.hammer@minbuza.nl

**PANAMA/PANAMÁ**

**CARDENAS Naranjo, Fernando**

Sub- Jefe de Cuarentena Agropecuaria en el Puerto de  
Balboa  
Panamá, República de Panamá  
Tel: (507) 232-6075  
E-mail: fcardenas5707@hotmail.com

**MONTENEGRO Rojas, Crispiliano**

Médico Veterinario Inspector  
Ministerio de Salud  
Apartado 172, Santiago,  
Provincia de Veraguas  
República de Panamá  
Tel: (507) 998-3477  
Cel: (507) 66 773 800  
Fax: (507) 998-3477  
E-mail: montevan\_sa@yahoo.com

**ABREGO Ruiz, Federico**

Jefe del Departamento de Agroquímicos de la  
Dirección Nacional de Sanidad Vegetal  
Ministerio de Desarrollo Agropecuario  
0816-01611, Panamá No. 5, Panamá.  
República de Panamá  
Tel: (507) 220-0733  
Fax: (507) 290-6710  
E-mail: [fedabreg@mida.gob.pa](mailto:fedabreg@mida.gob.pa)

**PAKISTAN/PAKISTÁN**

**Dr. IJAZ HUSSAIN Syed**

Director Horticulture,  
Plant Sciences Division,  
Pakistan Agricultural Research Council  
Plot No. 20, G-5/1, Islamabad,  
Pakistan  
Tel: +92-51-9207402  
Fax: +92-51-9202968  
E-mail: [ihussainsyed@yahoo.co.uk](mailto:ihussainsyed@yahoo.co.uk)

**PERU/PÉROU/PERÚ**

**PINEDA Cornel, Oscar José**

Director de Inocuidad Agroalimentaria  
Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA  
Av. Molina No. 1406  
Lima 12 La Molina,  
Lima Perú  
Tel: + 0511 3133 300 Ext. 1406-1405  
Fax: +0511 34014 86 Ext. 1405-1406  
E-mail: [opinada@senasa.gob.pe](mailto:opinada@senasa.gob.pe)

**ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA**

**DAVID Ana Maria**

Counselor for European Affairs  
Ministry of Agriculture and Rural Development  
Bvd. Carol No. 2-4  
Sector 3  
Bucharest  
Tel: +4021 3078 570  
Fax: + 4021 3072 627  
E-mail: [ana.david@madr.ro](mailto:ana.david@madr.ro)

**DICU Cornel**

Director for Technical Inspection for Vegetal Crops  
Ministry of Agriculture and Rural Development  
Bvd. Carol No. 2-4  
Sector 3  
Bucharest  
Tel: +4021 3072 340  
Fax: + 4021 3072 330  
E-mail: [inspectii@madr.ro](mailto:inspectii@madr.ro)

**SIERRA LEONE**

**SIERRA LEONA**

**SCOTT Sylvetta Gloria**

Programme Manager Food and Nutrition  
Ministry of Health and Sanitation  
Room E403  
4<sup>th</sup> Floor Youyi Building  
Brookfields  
Freetown  
Tel: +076622705  
E-mail: [omoscott@hotmail.com](mailto:omoscott@hotmail.com)

**SLOVENIA REPUBLIC OF  
SLOVÉNIE, RÉPUBLIQUE DE  
ESLOVENIA, REPUBLICA DE**

**BELAJ SASKA**

Adviser to the Minister  
Republic of Slovenia, Ministry of agriculture,  
Forestry and Food  
Dunajska 58  
1000 Ljubljana, Slovenia  
Tel: 38614789041  
Fax: 38614789035  
E-mail: [sasa.belaj@gov.si](mailto:sasa.belaj@gov.si)

**SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDÁFRICA**

**MAKHAFOLA Billy**

Assistant Director Agronomy and Vegetables  
National Department of Agriculture  
Private Bag X343  
Pretoria  
0001  
RSA  
Tel: 0123196023  
Fax: 0123196055  
E-mail: [BillyM@nda.agric.za](mailto:BillyM@nda.agric.za)

**MOTLANA MADIBA Willem**

Chief Food Safety and Quality Assurance Officer  
National Department of Agriculture  
Private Bag X343  
Pretoria  
0001  
RSA  
Tel: +27123 196051  
Fax: +27123 196055  
E-mail: [MadibaW@nda.agric.za](mailto:MadibaW@nda.agric.za)

**SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA**

**CAMPS Almiñana Jaime**

Jefe de Inspección  
Subdirección General, Inspección, Certificación y  
Asistencia Técnica Comex  
Secretaría General de Comercio Exterior  
Ministerio Industria, Turismo y Comercio  
Paseo de la Castellana, N° 162, planta 6ª  
28045, Madrid España  
Tel: 34913493669  
Fax: 34913493740  
E-mail: [jcampes@mcx.es](mailto:jcampes@mcx.es)

**CABALLERO Hierro Francisco. Javier**  
Consejero Técnico  
Subdirección General de Productos  
Hortofrutícolas  
Dirección General de Agricultura  
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y  
Marino  
C/Alfonso XII, 62-28701  
Madrid España  
Tel: (+34)91 347 66 60  
Fax: (+34) 91 347 67 20  
E- Mail: jcaballe@mapya.es

#### **SUDAN/SOUDAN/SUDÁN**

**TAMADOR Mohamed Abdalla Yousif**  
Agricultural Inspector  
(SSMO) Building-Albaldia-Street  
BO. Box 13573. Khartoum, Sudán  
Tel: 249183775247  
Fax: 249183774852  
E-mail: samiaelzibair@yahoo.com

**TAHA Elzibair Samia Elzibair**  
Inspector  
(SSMO) Building-Albaldia-Street  
BO. Box 13573. Khartoum, Sudán  
Tel: 249183775247  
Fax: 249183774852  
E-mail: samiaelzibair@yahoo.com

#### **SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**

**PIERRE SCHAUBENBERG**  
Chef de Section Produits végétaux  
Office Fédéral de L'Agriculture  
Mattenhofstrasse 5  
CH-3003 Berne  
Tel: +4131 3248421  
Fax: +4131 3222634  
E-mail: pierre.schaubenberg@blw.admin.ch

#### **SWEDEN/SUÈDE/SUECIA**

**JANSSON Kerstin**  
Deputy Director  
Ministry of Agriculture  
Fredsgatan 8  
SE-103 33 Stockholm  
Tel: + 4684 05 1168  
Fax: +4682 06 496  
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

#### **TANZANIA, UNITED REPUBLIC OF TANZANIE, RÉPUBLIQUE- UNIE DE TANZANÍA, REPÚBLICA UNIDAD DE**

**MAGOMA Fabian J.**  
Assistant Director Environmental Health Services  
Ministry of Health and Social Welfare  
P O B OX: 9083  
Dar Es Salaam  
Tel: + 255 754 277 341  
Fax: +255 222 136803  
E-mail: fmagoma2001@yahoo.co.uk

**SARIMBO Colleta Patrick**  
Food Inspector  
Tanzania Food and Drugs Authority (TFDA)  
P O Box: 77150  
Dar Es Saalam  
Tel: + 255 222 450 751  
Fax: + 255 222 450 793  
E-mail: colletas@hotmail.com

#### **THAILAND/THAÏLANDE/TAILANDIA**

**KOSIYACHINDA Suraphong**  
Chairman of Subcommittee on Fresh Fruits and  
Vegetables  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao,  
Chatuehak, Bangkok 10900  
Tel: + 66 2 5612 277  
Fax: + 66 2 5613 357  
E-mail: codex@acfs.go.th

**RATANACHINAKORN Benjamas**  
Senior Agricultural Scientist  
Postharvest and Processing Research and Development  
Office, Department of Agriculture, Ministry of  
Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Tel: +662 5795582  
Fax: +662 5795582  
E-mail: benjamas@cscs.com

**PHONKLIANG Korwadee**  
Standard Officer  
National Bureau of Agricultural  
Commodity and Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak  
Bangkok 10900  
Tel: +662 5612277  
Fax: +662 5613357  
E- mail: korwadeep@hotmail.com

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

**DORIAN A. LaFond**  
International Standards Coordinator  
Office of the Deputy Administrator  
AMS Fruit and Vegetable Programs Stop 0235  
1400 Independence Ave. SW  
Washington DC 20250  
Tel: 202-690- 4944  
Cell: 202-577-5583  
Fax: 202-720-0016  
E-mail: dorian.lafond@usda.gov

**FUSARO J. Vincent**

Head, Standardization Section  
ASQ Certified Quality Auditor  
USDA, AMS, FVP, FPB  
1400 Independence Ave. SW  
Room 1661-S, Stop 0240  
Washington DC 20250-0240  
Tel: 202-720-0298  
FAX: 202-720-8871  
E-mail: [vinny.fusaro@usda.gov](mailto:vinny.fusaro@usda.gov)

**LOWERY Kenneth**

International Trade Specialist  
1400 Independence Ave. SW  
Stop 1014  
Washington DC 20250-0240  
Tel: 202-720-5461  
FAX: 202-720-0133  
E-mail: [Kenneth.lowery@fas.usda.gov](mailto:Kenneth.lowery@fas.usda.gov)

**BROWN L. Reginald**

Executive Vicepresident  
800 Trafalgar Ct. Suite 300  
Maitland, FL 32751 Florida, 32814-0155  
Tel: 407-660-1949  
Fax: 407-660-1656  
E-mail: [reggie@floridatomatoes.org](mailto:reggie@floridatomatoes.org)

**ARCHER Jim**

Manager  
North West Fruit Exporters  
105 South 18th St  
Yakima, WA 98901  
Tel: 509-576-8004  
Fax: 509-576-3646  
E-mail: [jarcher@goodfruit.com](mailto:jarcher@goodfruit.com)

**SMITH Michelle A**

Interdisciplinary Scientist  
U.S. Food and Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
5100 Paintbranch Pkwy  
College Park, MD 20740  
Tel: 301-436-2024  
Fax: 301-436-2651  
E-mail: [michelle.samith@fda.hhs.gov](mailto:michelle.samith@fda.hhs.gov)

**CASTILLO Alejandro**

Associate Professor of Food Safety  
Texas A&M University  
2471 TAMU  
Kleberg Center Room 314 A  
College Station Tx 77843  
Tel: 979-845-3565  
Fax: 979-862-3475  
E-mail: [a-castillo@tamu.edu](mailto:a-castillo@tamu.edu)

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**UNECE**

**MALANITCHEV Serguei**

Agricultural Quality Standards Team Leader  
United Nations Palais des Nations, Office 440  
CH-1211 Geneva 10  
Tel : +41 22 917 41 46  
Fax : +41 22 917 06 29  
E- mail: [serguei.malanitchev@unece.org](mailto:serguei.malanitchev@unece.org)

**CROSQ CARICOM**

**SIRJU Anne Marie**

Technical Officer  
35 Pine Rd, Belleville, St. Michael  
Barbados  
Tel: 246437-8146  
Fax: 246437-4569  
E-mail: [annemarie.sirju@crosq.org](mailto:annemarie.sirju@crosq.org)

**FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIAT FAO/OMS  
SECRETARÍA FAO/OMS**

**BRISCO López Gracia Teresa**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale Delle Terme di Caracalla 00153  
Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 2700  
Fax: 39 06 5705 4539  
E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**CAROLISSEN Verna**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale Delle Terme di Caracalla 00153  
Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 5629  
Fax: 39 06 5705 4539  
E-mail: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

**KUSUKAWA Masashi**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale Delle Terme di Caracalla 00153  
Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 4796  
Fax: 39 06 5705 4593  
E-mail: [masashi.kusukawa@fao.org](mailto:masashi.kusukawa@fao.org)

**SECRETARÍA TÉCNICA  
TECHNICAL SECRETARIAT  
SECRÉTARIAT TECHNIQUE**

**LÓPEZ Zárate Jorge Antonio**

Subdirector para la Atención del Codex Alimentarius y otros Organismos  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218  
Fax: 5520 9715  
E-mail: jalopez@economia.gob.mx

**VIZUETH Chávez Michelle**

Jefa de Oficina para la Atención del Codex Alimentarius  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43220  
Fax: 5520 9715  
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

**VAZQUEZ Morales Mateo**

Secretariado del Comité Mexicano para la Atención del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas  
José Antonio Torres 804, Departamento 8, Col. Viaducto-Piedad, C.P. 08200, México, D.F.  
Tel: (55) 3640-9094  
E-mail: mateo36@att.net.mx

**TECHNICAL SUPPORT  
SUPPORT TECHNIQUE  
SOPORTE TÉCNICO**

**MELGAR Rivera Yessika Nayelli**

Dirección Internacional de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9480

**MARTÍNEZ Calvario Nadia Danusia**

Dirección Internacional de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9480

**CERVANTES Archundia Irasema Samara**

Dirección Internacional de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9480

**GONZÁLEZ Huerta Kimberly Lizette**

Dirección Internacional de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9480

**STEVENS Villalvazo María del Rocío**

Dirección Internacional de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9480

**GÓMEZ Echeverría Lourdes**

Dirección Internacional de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9480

**QUIROZ Sánchez Juan Fernando**

Técnico Especializado  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43217

**CALDERÓN Ortega Víctor Iván**

Dirección Internacional de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9480

**ALCOCER Guzmán Hermilo**

Director de Sistemas  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez,  
CP. 53950, Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43205  
E-mail: halcocer@economia.gob.mx

**GÓMEZ Piña Oscar**

Jefe de Departamento de Sistemas  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez,  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43206  
E-mail: oscarg@economia.gob.mx

**MARTÍNEZ Maya Eduardo**

Técnico Especializado  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez,  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43205  
E-mail: emmaya@economia.gob.mx

**CENTENO Bocanegra Gerardo**

Técnico Especializado  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez,  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43205  
E-mail: gcenteno@economia.gob.mx

**GALINDO Hernández Alejandro**

Técnico Especializado  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez,  
CP. 53950  
Estado de México  
Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43205  
E-mail: agalindo@economia.gob.mx

**PÉREZ Pensado Sergio**

Director de Conferencias y Eventos Sociales  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
Plaza Juárez No. 20, Piso 4  
Col. Centro, Deleg. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010, México, D.F.  
Tel: 3686-5247  
Fax: 3686-5264  
E-mail: sperezp@sre.gob.mx

**GONZÁLEZ Alcántara Pedro Eleuterio**

Subdirector de Operación de Conferencias  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
Plaza Juárez No. 20, Piso 1  
Col. Centro, Deleg. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010, México, D.F.  
Tel: 3686-5249  
Fax: 3686-5264  
E-mail: [pgonzaleza@sre.gob.mx](mailto:pgonzaleza@sre.gob.mx)

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE**  
**(EN EL TRÁMITE 8)**

**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de tomates obtenidos de *Lycopersicon esculentum* Mill, de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tomates destinados a la elaboración industrial.

Los tomates se pueden clasificar en cuatro tipos comerciales:

- “Redondos”;
- “Asurcados”;
- “Oblongos” o “largados”;
- Tomates “cereza” y “cóctel”.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

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

- enteros;
- sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- con aspecto fresco.

En el caso de los tomates en racimo, los tallos deben estar frescos, sanos, limpios y exentos de hojas y cualquier materia extraña visible.

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

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

**2.1.2 Requisitos de Madurez**

Los tomates deberán estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.

El desarrollo y estado de madurez de los tomates deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

**2.2 CLASIFICACIÓN**

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

**2.2.1 Categoría “Extra”**

Los tomates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.

Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño. Su coloración, según el estado de madurez, deberá ser tal que les permita satisfacer los requisitos establecidos en la Sección 2.1.1 anterior.

Deberán estar exentos de dorso verde u otros 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.

### 2.2.2 Categoría I

Los tomates de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán tener la pulpa suficientemente firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.

Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño y estar exentos de grietas y de dorso verde visible.

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 ligero defecto de forma y desarrollo;
- un ligero defecto de coloración;
- defectos leves de la piel;
- magulladuras muy leves.

Además los tomates “asurcados” podrán presentar:

- grietas cicatrizadas superficiales que no excedan de 1 cm de longitud;
- protuberancias no excesivas;
- un pequeño ombligo que no presente suberización;
- suberización del estigma no superior a 1 cm<sup>2</sup>;
- una cicatriz lineal cuya longitud no exceda de los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los tomates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

Los tomates deberán ser suficientemente firmes (pero podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la Categoría I) y no deberán presentar grietas sin cicatrizar.

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

- defectos de forma, desarrollo y coloración;
- defectos de la piel o magulladuras, a condición de que no afecten seriamente al fruto;
- grietas cicatrizadas superficiales que no excedan de 3 cm de longitud para los tomates redondos, “asurcados” u oblongos.

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

- protuberancias más acusadas que las admitidas en la Categoría I, pero sin llegar a la deformidad;
- un ombligo;
- suberización del estigma no superior a 2 cm<sup>2</sup>;
- una cicatriz pistilar fina de forma alargada (similar a una costura).

## 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Cuando el calibre se clasifica por diámetro, éste se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

La clasificación por calibres no se aplica a los tomates en racimo.

La clasificación por calibres no es obligatoria para los tomates de la Categoría II.

Los tomates se clasifican por calibres con una de las siguientes opciones:

a) Los tomates se pueden clasificar conforme a la siguiente tabla:

Código de calibre	Diámetro (mm)
0	$\leq 20$
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	$> 102$

o

b) Los tomates se pueden clasificar de acuerdo a la siguiente disposición de homogeneidad:

La diferencia máxima en diámetro entre los tomates en el mismo envase se limitará a:

- 10 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo a como lo indique el envase) es inferior a 50 mm.
- 15 mm, si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo a como lo indique el envase) es igual a 50 mm y superior a 70 mm.
- 20 mm si el diámetro del fruto más pequeño (de acuerdo a como lo indique el envase) es igual o superior a 70 mm pero inferior a 100 mm.
- Para los frutos de diámetro igual o superior a 100 mm no hay límites de diferencia en diámetro.

o

c) Los tomates se pueden clasificar por número de frutos, diámetro o peso, de acuerdo con las disposiciones de la legislación del país importador.

#### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

##### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

###### 4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.2 **Categoría I**

El 10%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

En el caso de los tomates en racimo, el 5% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

#### 4.1.3 **Categoría II**

El 10%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, magulladuras pronunciadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

En el caso de los tomates en racimo, el 10% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

#### 4.2 **TOLERANCIAS DE CALIBRE**

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que tengan un diámetro mayor o menor de 10 mm del calibre indicado.

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

#### 5.1 **HOMOGENEIDAD**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si están clasificados por calibre).

Los tomates clasificados en la Categoría “Extra” y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración. Además, la longitud de los tomates “oblongos” deberá ser suficientemente uniforme.

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

#### 5.2 **ENVASADO**

Los tomates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>1</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los tomates deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

##### 5.2.1 **Descripción de los Envases**

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

#### 5.3 **FORMAS DE PRESENTACIÓN**

Los tomates podrán presentarse del modo siguiente:

- (i) Como tomate individual, con o sin cáliz y tallo corto;
- (ii) Como tomates en racimos, es decir, los tomates se presentarán en inflorescencias enteras o en partes de inflorescencias, siempre que cada inflorescencia o una parte de ésta comprenda al menos el número de tomates siguientes:
  - 3 frutos (2 frutos si están preenvasados) o
  - 6 frutos (4 frutos si están preenvasados) si se trata de tomates “cereza”.

---

<sup>1</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

## 6. **MARCADO O ETIQUETADO**

### 6.1 **ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR**

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

#### 6.1.1 **Naturaleza del Producto**

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

#### 6.2.1 **Identificación**

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>2</sup>.

#### 6.2.2 **Naturaleza del Producto**

- Nombre del producto “Tomates” o “Tomates en racimos” y tipo comercial si el contenido no es visible desde el exterior. Estas indicaciones son obligatorias en todos los casos para el tipo “cereza” y “cóctel” en racimos o no.
- Nombre de la variedad (facultativo).

#### 6.2.3 **Origen del Producto**

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

#### 6.2.4 **Especificaciones Comerciales**

- Categoría;
- Calibre expresado en diámetros mínimo y máximo (si están clasificados por calibre).

#### 6.2.5 **Marca de Inspección Oficial (facultativa)**

## 7. **CONTAMINANTES**

### 7.1 **RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

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

### 7.2 **OTROS CONTAMINANTES**

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

## 8. **HIGIENE**

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

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

---

<sup>2</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).

## PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA<sup>1</sup>

(EN EL TRÁMITE 8)

### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales amargas<sup>2</sup> de raíces de yuca (mandioca) obtenidas de *Manihot esculenta Crantz*, de la familia *Euphorbiaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la yuca (mandioca) destinada a la elaboración industrial.

### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la yuca (mandioca) deberá:

- estar entera;
- esta sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias<sup>3</sup> permitidas que prolonguen su vida útil;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños<sup>4</sup>;
- ser de consistencia firme;
- estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras;
- estar exenta de pérdida de color en la pulpa.

El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no deberá superar los 2 cm de diámetro.

El extremo del pedúnculo deberá tener un corte limpio entre 1 y 2.5 cm de longitud en el caso de variedades con pedúnculo o donde se distinga el pedúnculo.

2.1.1 La yuca (mandioca) deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de la yuca (mandioca) deberán ser tales que le permita:

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

#### 2.2 CLASIFICACIÓN

La yuca (mandioca) se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

---

<sup>1</sup> Comúnmente conocida en algunas regiones como: manioc, tapioca, aipim, etc.

<sup>2</sup> Las variedades amargas de yuca (mandioca) son aquellas que contienen más de 50 mg/kg de cianuro, expresado como cianuro de hidrógeno, (sobre la base de peso de producto fresco).

<sup>3</sup> De conformidad con la última edición de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

<sup>4</sup> Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.

### 2.2.1 Categoría “Extra”

Las yuca (mandioca) de esta categoría deberán ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. No deberá 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.

### 2.2.2 Categoría I

La yuca (mandioca) de esta categoría deberá ser de buena calidad y característica 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:

- defectos leves de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende la yuca (mandioca) que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando la yuca (mandioca) conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto;
- raspaduras, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

## 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Diámetro (en centímetros)
A	3,5 – 7,5
B	7,6 – 10,0
C	> 10,0

En todos los casos, la yuca (mandioca) no deberá pesar menos de 300 g ni tener menos de 20 cm de longitud.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

#### 4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

### 4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca (mandioca) del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

### 5.2 ENVASADO

La yuca (mandioca) deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>5</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

La yuca (mandioca) deberá disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

#### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

Cada envase deberá etiquetarse con el nombre y tipo (**amarga**) del producto, y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad.

#### 6.1.2 Instrucciones de Preparación<sup>6</sup>

Se requiere la existencia de una leyenda que indique lo siguiente:

- la yuca (mandioca) deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo; y
- el agua de cocción o lavado no deberá consumirse o utilizarse para la preparación de otros alimentos

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

#### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>7</sup>.

<sup>5</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

<sup>6</sup> En el caso de la yuca (mandioca) amarga a granel, se deberá informar al consumidor sobre su manejo y preparación en los puntos de venta.

### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto y tipo (amarga) si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

### 6.2.3 Origen del Producto

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

### 6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- Peso neto;
- Instrucciones de preparación (véase Sección 6.1.2).

### 6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

La yuca (mandioca) deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 7.2 OTROS CONTAMINANTES

La yuca (mandioca) deberá cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. En ausencia de un nivel máximo del Codex para el cianuro de hidrógeno, la legislación nacional del país importador deberá establecer un nivel máximo aceptable basado en la inocuidad a la espera del resultado de los trabajos del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos sobre los glucósidos cianogénicos.

## 8. HIGIENE

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

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

---

<sup>7</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).

## ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS

### (EN EL TRÁMITE 3)

#### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

#### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

##### 2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

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

##### 2.1.1 Las manzanas deberán presentar un color característico de la variedad y de la zona en que se producen.

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

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

##### 2.2 REQUISITOS DE MADUREZ

Las manzanas deberán tener un grado de desarrollo que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad.

Para verificar los requisitos mínimos de madurez se podrán considerar algunos parámetros tales como: aspectos morfológicos, firmeza e índice refractométrico.

##### 2.3 CLASIFICACIÓN

De conformidad con [los requisitos de color señalados en el Anexo I – Clasificación de las Manzanas por Color y con] los defectos permitidos en el Anexo II – Tolerancias Máximas para los Defectos, las manzanas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación<sup>1</sup>:

---

<sup>1</sup> [Estas clases no excluyen el envío de mezclas de diferentes categorías de manzanas.]

### 2.3.1 Categoría “Extra”

Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior. La pulpa deberá estar [perfectamente] sana. Las manzanas deberán ser características de la variedad. No deberán 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<sup>2</sup>.

### 2.3.2 Categoría I

Las manzanas de esta categoría deberán ser de buena calidad. La pulpa deberá estar sana. Las manzanas deberán ser características de la variedad. 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<sup>2</sup>:

- un ligero defecto de forma y desarrollo;
- un ligero defecto de coloración [(véase el Anexo I)];
- defectos leves en la piel o de otro tipo (véase el Anexo II).

### 2.3.3 Categoría II

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

- defectos de forma y desarrollo;
- defectos de coloración [(véase el Anexo I)];
- defectos en la piel o de otro tipo (véase el Anexo II).

## 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

Para todas las variedades y categorías el calibre mínimo deberá ser 60 mm si se mide por el diámetro o 90 gr si se mide por el peso. Se podrán aceptar frutas de tamaño más pequeño siempre y cuando el nivel de grados Brix del producto sea igual o superior a [10,5 / 12]°Brix y el calibre no sea menor de 50 mm o 70 gr.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

#### 4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

[Dentro de esta tolerancia, [no se permitirá] ó [no se permitirá más de un [0,5 - 1,0% de las] manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna en el lugar de destino.]

#### 4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

[Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un [1 - 2%] de las manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna en el lugar de destino.]

---

<sup>2</sup> Los defectos de la piel o de otro tipo no podrán superar los límites definidos en el Anexo[(s) I y] II.

### 4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

[Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un [2 / 3%] de las manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna en el lugar de destino.]

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

- manchas corchosas (manchas amargas);
- daños leves o desgarros de la piel no cicatrizados;
- presencia de parásitos vivos dentro del fruto o daños causados por los mismos en la pulpa.

### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías de frutas sujetas a reglas de homogeneidad, el 10%, en número o en peso, de las manzanas que no correspondan al calibre indicado en el envase.

Esta tolerancia no se aplica a los frutos con un calibre inferior a 50 mm o un peso por debajo de 70 gr cuando el índice refractométrico es menor a [10,5 / 12]°Brix

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 5.1 HOMEGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, calidad, calibre y variedad. Para la Categoría "Extra", el color deberá ser homogéneo. Los envases con un peso neto no mayor de 5 Kg podrán contener mezclas de variedades y calibres siempre que la calidad sea homogénea y el origen sea el mismo para cada variedad en cuestión. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

La diferencia máxima en diámetro o peso entre las manzanas del mismo envase deberá limitarse a:

- 5 mm o 15 gr, si el diámetro / peso de la manzana más pequeña está por debajo de 60 mm o 90 gr
- [5 / 7] mm o 20 gr, si el diámetro / peso de la manzana más pequeña es igual a / mayor de 60 mm o 90 gr pero menor de 70 mm / 135 gr.
- [5 / 10] mm o 30 gr, si el diámetro / peso de la manzana más pequeña es igual a / mayor de 70 mm / 135 gr pero menor de 78 mm / 200 gr.
- [5 / 13] mm o 40 gr, si el diámetro / peso de la manzana más pequeña es igual a / mayor de 78 mm / 135 gr pero menor de 85 mm / 300 gr.
- [5 / 15] mm o 50 gr, si el diámetro / peso de la manzana más pequeña es igual a / mayor de 85 mm / 300 gr pero menor de 85 mm / 300 gr.]

### 5.2 ENVASADO

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>3</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

---

<sup>3</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

### 5.2.1 Descripción de los Envases

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

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

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

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío. Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

#### 6.2.1 Identificación

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

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la(s) variedad(es) (cuando corresponda).

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres).

#### 6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

### 7.2 OTROS CONTAMINANTES

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

---

<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).

8. **HIGIENE**

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

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

[ANEXO I

**CLASIFICACIÓN DE LAS MANZANAS POR COLOR**

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

<b><u>Grupo A – Variedades de color rojo</u></b>	
<b>Categoría “Extra”</b>	Al menos 2/3 [3/4] de la superficie del fruto es de color rojo.
<b>Categoría I</b>	Al menos 1/2 de la superficie del fruto es de color rojo.
<b>Categoría II</b>	Al menos 1/4 de la superficie del fruto es de color rojo.

<b><u>Grupo B – Variedades semi-rojas o mixtas</u></b>	
<b>Categoría “Extra”</b>	Al menos 1/2 de la superficie del fruto es de color semi-rojo.
<b>Categoría I</b>	Al menos 1/3 de la superficie del fruto es de color semi-rojo.
<b>Categoría II</b>	Al menos 1/10 de la superficie del fruto es de color semi-rojo.

<b><u>Grupo C – Variedades rayadas, Ligeramente coloreadas de rojo</u></b>	
<b>Categoría “Extra”</b>	De color rojo a los lados (“ <i>Blush cheek</i> ”)
<b>Categoría I</b>	Matizadas (“ <i>Tinge of color</i> ”)
<b>Categoría II</b>	Matizadas (“ <i>Tinge of color</i> ”)

<b><u>Grupo D – Variedades verdes y amarillas</u></b>	

]

[ANEXO II

TOLERANCIAS MÁXIMAS PARA LOS DEFECTOS

Defectos permitidos		Categoría “Extra”	Categoría I	Categoría II
Pardeamiento/oxidación (“russetting”), cuando se produzca fuera de la cavidad del pedúnculo o cáliz	• Pardeamiento/oxidación (“russetting”) reticular leve	[5 / 0]% del área superficial	[15 / 20]% del área superficial	[25 / 50]% del área superficial
	• Pardeamiento/oxidación (“russetting”) sólido leve	[1 / 0]%	5% del área superficial	[20 / 33]% del área superficial
La acumulación de los 2 tipos de Pardeamiento / oxidación (“russetting”) no debe ser superior de los siguientes límites		[5 / 0]%	20%	[40 / 50]%
Manchas y magulladuras acumuladas:				
- con decoloración leve;		.75 cm <sup>2</sup>	2,0 cm <sup>2</sup>	3 cm <sup>2</sup> <sup>5</sup>
- con sarna ( <i>Venturia inaequalis</i> );		-----	0,25 cm <sup>2</sup>	1 cm <sup>2</sup>
- y/o con marcas de granizo cicatrizadas y/u otros defectos similares.			0,5 cm <sup>2</sup>	1 cm <sup>2</sup>
Grietas del pedúnculo o cáliz (cicatrizadas o curadas)		----	0,5 cm	1 cm
Longitud máxima de las defectos de forma alargada		----	2 cm	4 cm

El “pardeamiento/oxidación” (“russetting”) se puede describir simplemente como un “área rugosa pardeada (amarronada/obscura) o con rayas (vetas) en la piel de la manzana”. En algunas variedades de manzanas el color pardo (amarronado) es una característica de la variedad mientras que para otras es un defecto de calidad. Se aplicarán tolerancias para las variedades de manzanas donde el “pardeamiento/oxidación” (“russetting”) no sea un factor característico de la variedad.]

<sup>5</sup> En esta categoría se permite magulladuras con decoloración y manchas oscuras que se distinguen del color de la piel.

## PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

**Nota de la Secretaría:** En este texto se utilizan las siguientes convenciones:

[texto]: Textos optativos o para los cuales existen varias alternativas posibles en función del producto de que se trate.

{texto} Textos que explican el empleo del modelo. Estos textos no aparecerán en las normas.

### INTRODUCCIÓN

- Este Modelo es para uso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas;
- El Modelo General tiene por objeto guiar al Comité en la elaboración de las normas, de modo a alentar la coherencia de la forma de presentación, la terminología y, cuando corresponda, las disposiciones;
- Cuando se lleve a cabo la redacción de las normas, el Comité deberá consultar este modelo, así como las Normas de la CEPE, en consonancia con su mandato;
- El Comité podrá omitir o añadir texto al Modelo General según sea necesario para el producto en cuestión con arreglo a los propósitos del Codex.

#### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a [los/las + parte del producto a la que se refiere la Norma, seguida de “de”]<sup>1</sup> las variedades comerciales [y/o tipos comerciales]<sup>1</sup> de [nombre común del producto] obtenidos/as de [nombre botánico en latín *en cursiva* seguido, si es necesario, del nombre del autor] que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los/las [nombre común del producto] destinados/as a la elaboración industrial.

.....<sup>2</sup>

#### 2. DESCRIPCIÓN

[en curso de elaboración]

#### 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/las [nombre común del producto o parte de producto al que se aplica la Norma] deberán estar:

- enteros/as;<sup>3</sup>
- sanos/as, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios/as y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;<sup>4</sup>
- prácticamente exentos/as de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;<sup>5</sup>

<sup>1</sup> {de acuerdo con la naturaleza del producto, las disposiciones entre corchetes podrán eliminarse si no son aplicables/necesarias}

<sup>2</sup> {podrán añadirse disposiciones adicionales para normas específicas, de acuerdo con la naturaleza del producto en cuestión}

<sup>3</sup> {se permitirá una desviación de esta disposición o la inclusión de disposiciones adicionales de acuerdo con la naturaleza del producto}

<sup>4</sup> {en relación con los restos de tierra se permitirá una desviación de esta disposición de acuerdo con la naturaleza del producto}

<sup>5</sup> **Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.**

- con aspecto fresco;
  - exentos/as de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
  - .....<sup>2</sup>
- .....<sup>2</sup>

3.1.1 Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán haberse [cosechado/recolectado/etc.]<sup>6</sup> cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad [y/o tipo comercial]<sup>1</sup>, el tiempo de [cosecha, recolección]<sup>6</sup> y la zona en que se producen.

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

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

3.1.2 **Requisitos de Madurez** .....<sup>7</sup>

3.2 **CLASIFICACIÓN** .....<sup>8</sup>

[o en caso de que el producto se clasifique en categorías]

[Los/las + nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] se clasifican en [dos/tres]<sup>6</sup> categorías, según se define a continuación:

3.2.1 **Categoría “Extra”**

Los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad [y/o tipo comercial]<sup>1</sup>. No deberán 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.

(Además,) deberán:<sup>2</sup>

- .....
- .....

3.2.2 **Categoría I**

Los/las [nombre común del producto o parte del producto al que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad [y/o tipo comercial]<sup>1</sup>. 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:

- .....<sup>9</sup>
- .....

(Además, ) deberán:<sup>2</sup>

- .....
- .....

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]<sup>6</sup> de los/las [nombre de la fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> {según la naturaleza del producto podrá utilizarse uno de estos términos u otro que resulte más apropiado}

<sup>7</sup> {para elaborar de acuerdo con la naturaleza del producto}

<sup>8</sup> {en normas especiales para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos}

<sup>9</sup> {defectos permitidos, según la naturaleza del producto}

### 3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- .....<sup>9</sup>
- .....
- (Además, ) deberán:<sup>2</sup>
- .....
- .....

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]<sup>6</sup> de los/las [fruto; producto; parte del producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]<sup>6</sup>.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el [peso/longitud/circunferencia/diámetro (máximo) de la sección ecuatorial/etc.]<sup>6</sup> [promedio]<sup>1</sup> de los/las [fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]<sup>6</sup> [con un peso/longitud/circunferencia/diámetro que deberá ser como mínimo de ...]<sup>1, 6</sup>, de acuerdo con el siguiente cuadro:

.....<sup>10</sup>

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase [o en cada lote, para los productos presentados a granel]<sup>1</sup> se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

#### 5.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

- .....<sup>11</sup>
- .....
- .....<sup>2</sup>

#### 5.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

- .....<sup>11</sup>
- .....
- .....<sup>2</sup>

#### 5.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

<sup>10</sup> {Disposiciones sobre calibres mínimos y máximos, escala de calibres de acuerdo con la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y posiblemente las distintas categorías}

<sup>11</sup> {posibles tolerancias para defectos particulares de acuerdo con la naturaleza del producto}.

- .....<sup>11</sup>  
- .....  
.....<sup>2</sup>

## 5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías:<sup>12</sup> el 10%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

.....<sup>13</sup>

## 6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase [o lote, para productos presentados a granel]<sup>1</sup> deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] del mismo origen, calidad y calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres)<sup>14</sup>.

.....<sup>2</sup>

La parte visible del contenido del envase [o lote, para productos presentados a granel]<sup>1</sup> deberá ser representativa de todo el contenido.

### 6.2 ENVASADO

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>15</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 43-1995).

#### 6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma].

Los envases [o lotes, para productos presentados a granel]<sup>1</sup> deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

### 6.3 PRESENTACIÓN

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán/podrán presentarse en una de las formas siguientes:<sup>16</sup>

6.3.1 .....

6.3.2 .....

.....<sup>17</sup>

---

<sup>12</sup> {en normas particulares podrán establecerse disposiciones diferentes de acuerdo con las distintas categorías}  
<sup>13</sup> Posibles disposiciones referentes a los límites de desviación admisibles para productos clasificados o no clasificados por calibres.  
<sup>14</sup> {además, para normas particulares se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. de acuerdo con la naturaleza del producto}.  
<sup>15</sup> **Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.**  
<sup>16</sup> {podrán incluirse aquí disposiciones específicas relacionadas con la presentación del producto}.  
<sup>17</sup> {en ciertas normas se podrán estipular disposiciones más estrictas para la presentación de los productos de la categoría "Extra"}.

## 7. MARCADO O EL ETIQUETADO

### 7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

#### 7.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase [o lote, para productos presentados a granel]<sup>1</sup> deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad [y/o tipo comercial]<sup>1</sup>.

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

[Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.]<sup>1</sup>

#### 7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>18</sup>.

#### 7.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. [Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).]<sup>6</sup>

.....<sup>2</sup>

#### 7.2.3 Origen del producto

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

#### 7.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres);
- .....

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

## [8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### *Frutas y hortalizas frescas no tratadas*

Esta Norma se aplica a las frutas y hortalizas frescas según se designan en las Categorías de alimentos 04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas y 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

### *Frutas y Hortalizas frescas tratadas*

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en las Categorías de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie, 04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas, 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie y 04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas.

ó

<sup>18</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).

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
###	xxx	Limitado por las BPF ó valor numérico <i>(sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios e inclusión en la Norma General para Aditivos Alimentarios)</i>
###	xxx	

]¹, 2, 3, 6

## 9. CONTAMINANTES

### 9.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 9.2 OTROS CONTAMINANTES

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## 10. HIGIENE

10.1 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 del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

10.2 El/los producto(s) deberá(n) ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## [11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

..... 7]¹

{De acuerdo con la naturaleza del producto, se podrá incluir en el Anexo una lista de variedades.}

### ANEXO

#### Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de...

Algunas de las variedades que se enumeran a continuación pueden comercializarse con nombres para lo que se ha solicitado u obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. En la tercera columna se han incluido, únicamente a título informativo, referencias a marcas de comercio conocidas. La presencia de cualesquiera marcas registradas en la tercera columna no constituye licencia o autorización para utilizar la marca en cuestión; únicamente el propietario de la misma podrá otorgar tal licencia. Además, la ausencia de una marca de comercio en la tercera columna no constituye en absoluto indicación de que no exista una marca de comercio registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.<sup>19</sup>

Variedades	Sinónimos	Nombres comerciales	{otra información que se requiera, en función del producto }

<sup>19</sup> **Descargo de responsabilidad:**

1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.

2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la misma dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciarios de éstos.

<p>Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org</p>	<p>Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA</p>
--	--

{En el caso de listas de variedades en las que sólo aparecen unas pocas marcas registrada, la lista podrá presentarse de la siguiente forma (inclusión de referencias a marcas de comercio en notas a pie de página)}

### ANEXO

#### Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de...

Algunas de la variedad enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con nombres para los que se ha solicitado y obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los nombres que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. Únicamente a título informativo, se han incluido en notas a pie de página referencias a marcas de comercio conocidas. La ausencia de una marca de comercio en las notas a pie de página no constituye indicación de que no exista una marca registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.<sup>20</sup>

Variedades	Sinónimo	{otra información que se requiera, en función del producto}
Variedad "xyz" <sup>21</sup>		

<sup>20</sup>

#### Descargo de responsabilidad:

1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.

2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la marca dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA
---	---

<sup>21</sup> La marca comercial de propiedad privada {se podrá incluir aquí el nombre comercial seguido de <sup>TM</sup>@ apropiada} sólo podrá utilizarse para comercializar fruta de esta variedad con expresa autorización del propietario de la marca comercial.

**LISTA DE PRIORIDADES  
PARA LA  
NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

<b>FRUTAS</b>	<b>HORTALIZAS</b>
Kiwi	Hongos Cantarelos (Rebozuelos)
Granadilla	Ajo
Peras	Cebolla
Piña (revisión)	Pimientos
Fresa (frutilla)	