

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

REP16/FFV

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

**39.^a período de sesiones
Rome, Italy, 27 de junio – 01 de julio de 2016**

**INFORME DE LA 19.^a REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México,
5 – 9 de octubre de 2015**

NOTA: Este informe contiene la Carta Circular del Codex CL 2015/29-FFV.



CX 5/95.2

CL 2015/29-FFV
Octubre de 2015

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organizaciones internacionales
interesadas

DE: Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma
Italia
Correo electrónico: codex@fao.org

**ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 19.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (REP16/FFV)**

El informe de la 19.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas será considerado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 39.º período de sesiones (Roma [Italia], 27 de junio-1 de julio de 2016).

**PARTE A: ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC) EN SU
39.º PERÍODO DE SESIONES**

1. **Anteproyecto de Norma para las berenjenas en el trámite 5/8 (con omisión de los trámites 6/7)** (párr. 51 y Apéndice III).
2. **Anteproyecto de Norma para el ajo en el trámite 5** (párr. 70 y Apéndice IV).
3. **Anteproyecto de Norma para el kiwi en el trámite 5** (párr. 76 y Apéndice V).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los anteproyectos de normas mencionados anteriormente deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines (Parte 3: Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviarlas a la dirección arriba indicada **antes del 31 de mayo de 2016**.

PARTE B: SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

4. **Anteproyecto de Norma para la patata (papa) de consumo en el trámite 3** (párr. 83 y Apéndice VI).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones sobre los anteproyectos de normas mencionados anteriormente deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines (Parte 3: Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviarlas a la dirección arriba indicada **antes del 31 de enero de 2016**.

5. **Propuestas de nuevos trabajos sobre frutas y hortalizas frescas** (ALINORM 10/33/35, párr. 121, REP16/FFV, párr. 96).

Los gobiernos que deseen proponer nuevos trabajos relativos a normas del Codex para frutas y hortalizas frescas deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines (Parte 2: Examen crítico, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviar sus propuestas a la dirección arriba indicada **antes del 31 de octubre de 2016**.

ÍNDICE

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página iv
INFORME DE LA 19. ^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DEL TRABAJO.....	página 13

Párrafos

INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA SESIÓN	2 - 5
ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa).....	6 - 7
CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2a del programa)	8 - 15
CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2b del programa)	16 - 18
NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del programa)	19 - 22
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS BERENJENAS (Tema 3 del programa)	23 - 51
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AJO (Tema 4 del programa)	52 - 70
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI (Tema 5 del programa)	71 - 76
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO (Tema 6 del programa)	77 - 83
PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 7 del programa)	84 - 96
PROPUESTA DE MODELO PARA LAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 8 del programa)	97 - 103
OTROS ASUNTOS (Tema 9 del programa)	104
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 10 del programa)	105

APÉNDICES

Páginas

Apéndice I: Lista de Participantes	14
Apéndice II: Respuestas del CCFFV para la Implementación del Plan estratégico del Codex 2014-2019	21
Apéndice III: Anteproyecto de Norma para las Berenjenas	27
Apéndice IV: Anteproyecto de Norma para el Ajo	31
Apéndice V: Anteproyecto de Norma para el Kiwi	35
Apéndice VI: Anteproyecto de Norma para la Papa de Consumo	40
Apéndice VII: Propuesta de modelo general para las normas para frutas y hortalizas frescas	44

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 19.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS PARA SER CONSIDERADOS POR LA 39^A SESIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Adopción de proyectos y anteproyectos de normas

El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Norma para las Berenjenas para su adopción en el Trámite 5/8 (con omisión de los Trámites 6/7) (párr. 51 y Apéndice III) y el Anteproyecto de Norma para el Ajo y el Kiwi para su adopción en el Trámite 5 (párrs. 70, 76 y Apéndices IV y V respectivamente).

Aprobación de nuevos trabajos

El Comité acordó solicitar la aprobación de la Comisión de un nuevo trabajo sobre normas para la nueva fecha (párr. 96).

Otros asuntos para acción de la Comisión

El Comité proporcionó respuestas sobre el estado de ejecución de las actividades seleccionadas del Plan Estratégico del Codex (2014-2019) relevantes para su labor (párr. 14 y Apéndice II).

Otros asuntos de interés para la Comisión

El Comité:

- señaló cuestiones planteadas en la Comisión relevantes para su labor incluidas las respuestas para el seguimiento de la aplicación del Plan Estratégico del Codex para 2014-2019; acordó sustituir la distribución de las normas de la CEPE en el orden del día con un enlace a la página web de la CEPE y para informar de esta decisión al Comité Ejecutivo; y tomó nota de los resultados y trabajos en curso sobre frutas y hortalizas en otras organizaciones activas en el área de normalización de frutas y hortalizas (párrs. 14, 22, 16-18);
- regresó el estándar de Papa de consumo a Trámite 3 para trabajo posterior, comentarios y examen en la próxima reunión del Comité (párr. 83 y Apéndice VI);
- acordó continuar solicitando comentarios sobre las propuestas de nuevos trabajos para su aprobación en la próxima reunión y que las propuestas de nuevos trabajos en chalotes y ñame serán considerados como trabajos prioritarios por el Comité sujeto a una nueva presentación de los documentos de los proyectos revisados en respuesta a la CL 2015/29-FFV (párr. 96);
- acordó que la mayoría de las secciones de las Disposiciones para las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas y las pocas cuestiones pendientes en el diseño se finalizarán en la próxima reunión (párrs. 100-101 y Apéndice X);
- acordó elaborar un glosario de términos que se aplican en el Diseño de las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas como un Anexo a la Disposición (párrs. 102-103).

Lista de abreviaturas usadas en este Informe

AU	Unión Africana
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo del Codex Alimentarius
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Procesadas
CRD	Documento de sala
EU	Unión Europea
GTE	Grupo de Trabajo Electrónico
OCDE	Organización para la Cooperación Económica y el Desarrollo
GTF	Grupo de Trabajo Físico
TOR	Términos de Referencia
UNECE	Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa
EE.UU.	Estados Unidos de América
GT	Grupo de Trabajo

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) celebró su 19.^a Reunión en Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero (México) del 5 al 9 de octubre de 2015, ante la atenta invitación del Gobierno de México. Presidió la Reunión del Comité el Sr. Alberto Ulises Esteban Marina, Director General, Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía de México. Asistieron 35 países miembro, una organización miembro y dos organizaciones observadoras Internacionales. Se incluye la lista de participantes en el Apéndice I.

APERTURA DE LA SESIÓN

2. Inauguró la Reunión el Sr. Verver y Vargas Duarte, Director Ejecutivo de la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), quien dio la bienvenida a los delegados a México. El Sr. Verver y Vargas Duarte señaló que el control de riesgos sanitarios constituye un importante elemento para la protección de la salud del consumidor y resaltó los nexos entre la calidad, la inocuidad y las medidas fitosanitarias conducentes a la calidad general de los alimentos. El Representante recalcó la necesidad de contar con un desarrollo perenne de normas agrícolas internacionales para la calidad, tendientes a facilitar el comercio internacional de frutas y hortalizas frescas.
3. El Sr. Eduardo Benítez, Representante de la FAO en México expresó su agradecimiento a México por su constante esfuerzo en la organización de las reuniones del Comité. El Sr. Benítez indicó que el desarrollo del mercado requiere de normas que protejan la salud del consumidor y que aseguren las prácticas comerciales equitativas. En este sentido, el Representante hizo hincapié en la importancia de que el CCFFV instrumente normas internacionales de calidad armonizadas para las frutas y hortalizas frescas.
4. El Sr. Alberto Esteban Marina, Presidente del CCFFV, recalcó la importancia de las normas para el intercambio comercial tendientes al aseguramiento de prácticas de comercio equitativas y la protección al consumidor contra las prácticas deshonestas. El Representante enfatizó la necesidad de elaborar normas que puedan cubrir adecuadamente la creciente demanda comercial global de calidad e inocuidad alimentaria.

División de Competencias

5. El Comité tomó nota de la División de Competencias¹ entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de conformidad con el Párrafo 5, Regla II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)²

6. El Comité aprobó el Programa Provisional como su Programa para la Reunión.
7. Adicionalmente, el Comité acordó considerar la propuesta para la elaboración de una Norma para el ñame, presentada por Costa Rica, en el Tema 7 del Programa – Propuesta de nuevos trabajos sobre normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2a del Programa)³

8. El Comité observó que las cuestiones a las que se hace referencia en el CAC37 y en otros Comités fueron meramente informativas. Se consideraron las siguientes cuestiones para acción.

SUPERVISIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX 2014-2019

9. El Comité preparó una respuesta en base a las propuestas de la UE (CRD 2). El Comité aclaró aún más las respuestas relacionadas con las siguientes actividades:

Actividad 3.5.1

10. El Comité observó que el uso de todos los idiomas oficiales de la Comisión implican una actividad demandante que requería muchos recursos y que se podría explorar un enfoque similar al que actualmente se utiliza en CLAC para apoyar la disponibilidad de documentos en los diferentes idiomas oficiales en los grupos de trabajo.
11. El Comité convino en que los arreglos de copatrocinio de los países Miembro con idiomas diversos podrían considerar la inclusión de un mecanismo para mejorar el uso de los diferentes idiomas oficiales en los grupos de trabajo.

¹ [CRD 1](#) (Programa Anotado – División de Competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros)

² [CX/FFV 15/19/1](#); [CRD 3](#) (Unión Africana); [CRD 11](#) (Senegal); [CRD 12](#) (México)

³ [CX/FFV 15/19/2](#); [CRD 2](#) (UE)

Actividad 4.1.4

12. El Comité convino en que no había un mecanismo implementado para asegurar la distribución oportuna de documentos ya que la guía proporcionada en el Manual de Procedimiento era suficiente para tal propósito.
13. Sin embargo el Comité reconoció que aún había capacidad de mejora lo cual implica: el envío oportuno de los documentos de trabajo de parte de los presidentes de los grupos de trabajo; la traducción oportuna de documentos realizada por la Secretaría del país anfitrión; y la distribución oportuna de estos documentos de parte de la Secretaría del Codex. El Comité reconoció que todos los miembros del CCFFV tenían un papel que jugar para asegurar este proceso.

Conclusión

14. El Comité convino en reenviar las respuestas al CCEXEC y al CAC para su consideración (Apéndice II).

GESTIÓN DEL TRABAJO DEL COMITÉ

15. El Comité recordó la respuesta a la Actividad 1.1.1 acerca del uso de criterios específicos para el desarrollo de las normas y reconfirmó que los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo y los criterios de toma de decisiones para el desarrollo de las normas del Codex y textos relacionados según se estipula en el Manual de Procedimiento eran suficientes para asegurar que el CCFFV desarrollara de manera oportuna las normas y las áreas de trabajo identificadas como prioridades.

CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2b del Programa)⁴

16. El Comité tomó nota de la información proporcionada por la CEPE sobre los principales temas de interés relacionados con su trabajo derivados de las reuniones del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícola y de su Sección Especializada sobre la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas y la Reunión Plenaria del Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas posterior a la última reunión del CCFFV.
17. En específico, el Comité tomó nota de lo siguiente:

LA COMISIÓN ECONÓMICA PARA EUROPA DE LAS NACIONES UNIDAS (CEPE)

18. La Observadora de la CEPE subrayó la necesidad de mayor armonización de las Normas y coordinación entre organismos internacionales y las partes interesadas del sector público y privado para facilitar el comercio en todo el mundo y trabajar para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible adoptados recientemente. A fin de poner un ejemplo, la observadora mencionó las normas para los cortes de carne de la CEPE, que harán referencias cruzadas a las normas para la inocuidad alimentaria del Codex relevantes. También informó al Comité sobre actividades recientes destacando las revisiones de las Normas de la CEPE para las manzanas (inclusión de variedades miniatura), y para el ajo (que se adoptará en noviembre de 2015); así como la adopción de una nueva Norma y folleto para los caquis. También hizo notar que se aplazó la revisión de la Norma de la CEPE para las papas de consumo y tempraneras para facilitar la armonización con futuras decisiones en el CCFFV y que estaban a punto de terminar un glosario de términos que estaría disponible en 2016.

NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del Programa)⁵

19. El Comité acordó que las Normas de la CEPE para la berenjena, el ajo, el kiwi, la papa de consumo y tempranera, así como el Modelo General para las Normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas, se tomarán como referencia al abordar los Temas correspondientes del Programa.
20. Una Delegación solicitó la aclaración sobre la inclusión continua de este tema en el Programa del Comité. La Delegación observó que los Términos de Referencia del CCFFV se modificaron para aumentar la cooperación con la organización internacional activa en el área de normalización de frutas y hortalizas y que por tanto, la inclusión de las Normas de la CEPE implicaría que el Comité las tendría que considerar. La Delegación además enfatizó que cualquier Norma desarrollada por cualquier organización pertinente, podría tomarse como referencia en el desarrollo de las Normas para frutas y hortalizas frescas del Codex bajo el mandato actual del CCFFV.

⁴ [CX/FFV 15/19/3](#)

⁵ [CX/FFV 15/19/4](#); [CRD 4](#) (Colombia); [CRD 11](#) (Senegal)

21. La Secretaría del Codex le recordó al Comité que el Comité Ejecutivo le había solicitado a éste que se distribuyeran al CCFFV las Normas pertinentes de la CEPE como documentos de trabajo cuando se consideraran productos similares. La Secretaría también indicó que, ya que las Normas de la CEPE se encontraban disponibles en línea para el público en general, se podría incluir una nota que indicara la liga al sitio de internet de la CEPE en el Programa, para reemplazar la distribución actual de las Normas de la CEPE e informar al CCEXEC respectivamente.

Conclusión

22. El Comité acordó:

- insertar una nota para reemplazar el Tema 2c sobre la distribución de las Normas de la CEPE que indique lo siguiente: “Las Normas de la CEPE correspondientes a las Normas del [anteproyecto / proyecto] para su consideración en los Temas del Programa [...] se pueden descargar de la siguiente dirección: <http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html>”
- informar al CCEXEC sobre dicha decisión.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA BERENJENA (Tema 3 del Programa)^{6 6}

23. La delegación de la India, Presidió el GTe sobre la berenjena, presentó el tema y señaló los principales cambios efectuados y los problemas que se discutieron en el GTe que se resumen en el documento de trabajo [CX/FFV 15/19/5](#).
24. El Comité acordó discutir la Norma sección por sección y, además de las modificaciones a la redacción, sostuvo la consecuente discusión y efectuó los cambios que se definen a continuación:

Sección 1 – Definición del Producto

25. El Comité acordó:

- referirse a “*eggplant*” como sinónimo de “*aubergine*” en la versión en inglés;
- incluir la familia a fin de ser consistente con otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, y
- aclarar los tipos de productos que abarca la Norma con base en su forma mediante la referencia a “alargadas”, “de globo/redondas”, y “ovaladas”.

26. Se hizo la observación de que la Norma deberá incluir todas las variedades y que la mención específica de tipos de berenjenas con base en su forma no era una práctica habitual en lo que respecta la definición de producto en las normas de Codex para frutas y hortalizas frescas. En este sentido, se explicó que, en el caso de las berenjenas, era necesario aclarar sus distintas formas a fin de aplicar las disposiciones relativas a la clasificación por calibre en la sección pertinente de la Norma.

Sección 2.1 – Requisitos Mínimos

27. El Comité acordó que:

- deberá eliminarse la nota al pie de página que indica el tipo de deterioro ya que el término “deterioro” bastaba para abarcar todos los posibles tipos de deterioro y para ser consistentes con las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas;
- “baja” temperatura también abarca el congelamiento” y por lo tanto no es necesaria la diferenciación entre los daños debidos al efecto del “congelamiento” y la “baja” temperatura;
- se deberá eliminar la nota al pie de página que indica los daños ocasionados por “baja” y/o “alta” temperatura ya que no es necesario especificar los daños a fin de ser consistente con las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas que incluyen esta disposición;
- la “forma” y la “coloración” características del producto son parámetros que pertenecen a las categorías de calidad y por ende no deberán incluirse en los requisitos mínimos, y
- el desarrollo del producto se puede abordar de mejor manera en la sección 2.1.2 – Requisitos de Madurez.

⁶ [CX/FFV 15/19/5](#); [CX/FFV 15/19/5-Add.1](#) (Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, EU, Ghana, la India, el Japón, Kenya, Filipinas y Tailandia); [CRD 5](#) (Argentina, Indonesia, Nigeria y AU.); [CRD 11](#) (Senegal); [CRD 12](#) (México); [CRD13](#) (revisión de la propuesta de Norma para las berenjenas).

28. Asimismo, se hizo la observación de que se deberá especificar la longitud mínima del pedúnculo; por ejemplo, 1 cm, ya que así se aplicó en otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Así se garantizaría la salud vegetal y la inocuidad alimentaria, y además mejoraría la presentación del producto. Adicionalmente, la longitud del pedúnculo también podría tener impacto en las categorías de calidad.
29. Se explicó que, en el caso de las berenjenas, bastaría con indicar que el pedúnculo deberá tener una longitud razonable para evitar el rechazo del producto que cumpla con el resto de las disposiciones de la Norma; la presencia del cáliz seguiría siendo indicador de la salud vegetal y la inocuidad alimentaria y que este asunto se abordaba de manera adecuada en las disposiciones relativas a las categorías de calidad y clasificación por calibres.
30. Por lo tanto, el Comité acordó que no había necesidad de especificar la longitud del pedúnculo como requisito mínimo.

Sección 2.1.2 – Requisitos de Madurez

31. El Comité intercambió opiniones relativas a cómo abordar mejor los requisitos de madurez de las berenjenas.
32. Se observó que el término “suficientemente” era ambiguo y que el término “desarrollo” estaba más asociado con el “calibre” por lo que se establecieron disposiciones cuantitativas definitivas en la sección de clasificación por calibres. Por lo tanto, se hizo la observación de que era necesario analizar un término más adecuado para definir el estado de madurez en el que se cosecha el producto destinado a un uso específico de los consumidores, como por ejemplo “madurez hortícola”, “grado adecuado de madurez fisiológica”, etc.
33. A este respecto, se indicó que el término “fisiológicamente/suficientemente desarrollado” no debería asociarse ni con la “forma” ni con el “calibre” del producto, debido a que estos parámetros estaban más asociados a las variedades, y no a la etapa /estado de madurez del producto. En este caso, las palabras “suficientemente desarrollado” harían alusión a aquellas berenjenas en una etapa de desarrollo que puede (o no) presentar ciertas características que hacen que el producto sea apto para el consumo humano; por ejemplo, la ausencia de pulpa fibrosa o leñosa, la ausencia de semillas duras, etc., lo que cobra especial importancia en el caso de las berenjenas que se cosecharon cuando aún estaban inmaduras.
34. También se propuso incluir la “brillantez” como un indicador de madurez. Se hizo notar que este era un indicador importante debido a que las berenjenas demasiado maduras no presentan dicha característica. Sin embargo, se explicó que esta característica dependía de las variedades y condiciones geoclimáticas, como la altitud, la humedad, la temperatura, etc.; por lo tanto, la “brillantez” no podía juzgarse de manera consistente y podría llevar a la exclusión de producto que cumple con el resto de los requisitos de la Norma.
35. Con base en las consideraciones antes mencionadas, el Comité acordó conservar la referencia a “suficientemente desarrolladas” e indicar algunas características, por ejemplo la fibrosidad/leñosidad de la pulpa, el desarrollo de las semillas, ya que éstas describen adecuadamente los requisitos de madurez del producto en el momento de la cosecha.

Sección 2.2 – Categorías de calidad

36. El Comité acordó que las berenjenas deberán cumplir con todos los aspectos característicos de la variedad y/o tipo comercial y no sólo con aquellos relacionados con la “forma, apariencia, coloración y desarrollo” y, por ende, se eliminaron dichos parámetros de la Categoría “Extra” y Categoría I.
37. El Comité también acordó que los porcentajes de defectos en la superficie total de las tres categorías presentaban restricciones excesivas para el comercio y que se garantizaría la calidad del producto siempre y cuando dichos defectos no afectaran la pulpa. Por lo tanto, el Comité acordó eliminar los porcentajes de las categorías de calidad.

Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

38. El Comité estuvo de acuerdo en que se revisen los requisitos relativos a la clasificación por calibres para permitir flexibilidad en la aplicación de diferentes métodos de clasificación por calibres, por ejemplo, por diámetro, conteo, longitud, peso, etc.; excluir a los productos miniatura; asegurar la homogeneidad en el envase de todas las berenjenas incluidas en la Norma; permitir flexibilidad en cuanto a la aplicación de reglas de homogeneidad al aplicar la homogeneidad obligatoria en lo que respecta a la clasificación por calibres únicamente a la categoría “Extra”.

Sección 4 – Tolerancias de Calidad

39. El Comité intercambió puntos de vista sobre la tolerancia para la podredumbre en las categorías de calidad, en particular para la Categoría “Extra”.
40. Las delegaciones que estaban en contra de la inclusión de tolerancias de podredumbre en las categorías de calidad observaron que:
- la presencia de podredumbre en el producto podría transgredir las reglas fitosanitarias;
 - la inclusión de tolerancias de podredumbre en las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas podría implicar que no se cumplen las buenas prácticas agrícolas;
 - si las tolerancias para el decaimiento se incluyeran, las diferencias en los porcentajes de descomposición deberían ser claros entre las categorías “Extra” y “I”, y
 - el término “podredumbre” podría incluir el deterioro patogénico y por lo tanto comprometer la salud vegetal y la inocuidad alimentaria.
41. Las delegaciones que apoyan la inclusión de tolerancias de podredumbre en las categorías de calidad observaron que:
- las frutas y hortalizas frescas son productos perecederos sujetos a transporte con distancias y almacenamiento prolongados, que pueden ocasionar cierto grado de podredumbre en el producto que no deberá conducir al rechazo del lote;
 - las tolerancias mínimas para la podredumbre son una práctica común de la industria y la comercialización; no obstante, la falta de dichas tolerancias en una norma internacional como el Codex implicaría que hubiera “cero” defectos en la norma aceptable y esto podría generar barreras técnicas para el comercio, si bien el objetivo de las normas del Codex es facilitar el intercambio comercial de los alimentos, y
 - las reglas fitosanitarias y de inocuidad alimentaria siempre invalidarán las normas de calidad agrícola.
42. Después de la discusión del Modelo General del Codex, el Comité acordó incluir tolerancias de podredumbre en las Categorías I y II. No obstante, hubo opiniones divergentes en cuanto a la inclusión de tolerancias de podredumbre en la Categoría “Extra”.
43. Las delegaciones que se manifestaron en contra de la inclusión de tolerancias de podredumbre en la Categoría “Extra” observaron que:
- los productos de la Categoría “Extra” constituyen un segmento reducido del mercado, es decir la calidad premium; por ende, la incorporación de tolerancias de podredumbre en esta categoría tendrá consecuencias económicas para los operadores comerciales;
 - éste es un mercado especial en el que los operadores comerciales proporcionaron transporte especial (por ejemplo, los medios, la velocidad, etc.) para entregar el producto en el lugar de destino;
 - si el lote no cumple con el 5% de incumplimiento con los requisitos para la Categoría “Extra” el lote no será rechazado, sino que se degradará a la categoría inferior o pertinente, y
 - si dichas tolerancias han de incluirse en la Categoría “Extra”, se puede llegar a un acuerdo dentro del 5% de incumplimiento con la Categoría “Extra”, de 0,5% en contraposición al 1% que puede estar compuesto de productos afectados por podredumbre, puesto que deberá haber una diferencia entre las tolerancias de podredumbre de las distintas categorías de calidad.
44. Las delegaciones a favor de la inclusión de tolerancias de podredumbre en la Categoría “Extra” indicaron que:
- las tolerancias de podredumbre en las tres categorías de calidad, es decir Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II son necesarias para la aplicación de la norma en el comercio internacional;
 - la inclusión de tolerancias de podredumbre en las tres categorías de calidad refleja las actuales prácticas industriales y comerciales para el comercio internacional de frutas y hortalizas frescas;
 - las tolerancias de podredumbre propuestas del 1% en la Categoría “Extra” y del 1% en la Categoría I aplican a distintos porcentajes de tolerancias para la totalidad del lote, es decir 5% del producto que no satisfaga los requisitos de la Categoría “Extra” y el 10% del producto que no satisfaga los requisitos de la Categoría I respectivamente, y por lo tanto, se hizo una distinción entre las tolerancias de podredumbre en la Categoría “Extra” y la Categoría I, y
 - la aplicación de fracciones en las cifras, como 0,5% puede no ser práctica para efectos de inspección y sería demasiado restrictiva para el comercio internacional de frutas y hortalizas frescas.

45. Con base en las consideraciones mencionadas anteriormente, el Comité acordó incluir tolerancias de podredumbre en las tres categorías de calidad. La delegación de la UE expresó sus reservas a la inclusión de tolerancias de podredumbre en la Categoría "Extra".

Sección 5.1 - Homogeneidad

46. El Comité acordó incluir disposiciones para la mezcla de berenjenas de tipos comerciales marcadamente distintos en el envase y efectuar las modificaciones consecuentes en la sección 6.2.2 Naturaleza del Producto para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor que contengan dichas mezclas.

Sección 5.2 - Envasado

47. El Comité acordó eliminar la referencia al uso de envases "nuevos" siempre y cuando el envase esté limpio, sea de calidad de grado alimentario y de una calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. El Comité hizo la observación de que esto permitiría una aplicación más amplia de los envases "nuevos" y "reciclados" sujeta a las disposiciones específicas establecidas en esta sección.

Sección 6.1.2 - País de origen

48. El Comité acordó incluir una nueva sección relativa a las disposiciones por país de origen para envases destinados a la venta al por menor que sea acorde con la sección acordada de la Propuesta del Modelo General del Codex.

Conclusión

49. El Comité hizo notar que se discutieron todas las observaciones y que no hay asuntos pendientes por abordar; por lo tanto, se acordó que el documento estaba listo para avanzar en el Procedimiento de Trámites.
50. La Delegación de la Unión Europea, en nombre de sus Estados Miembros presentes en esta sesión, reitero su reserva tal como se expresa en el párrafo 45 aunque no se opuso a la adopción de la Norma en el Trámite 5/8.

ESTATUS DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA BERENJENA

51. El Comité convino en enviar el Anteproyecto de Norma para su adopción al Trámite 5/8 por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AJO (Tema 4 del Programa)⁷

52. La delegación de México, Presidió el GTe para el ajo, presentó el tema y destacó los cambios principales realizados y las cuestiones que se trataron en el GTe según el resumen del documento de trabajo [CX/FFV 15/19/6](#).
53. La Delegación informó también al Comité que, en respuesta a las observaciones presentadas por escrito en esta reunión y al resultado de las discusiones del CCFFV en las secciones del Modelo General para las Normas sobre frutas y hortalizas frescas del Codex en esta reunión, se preparó una versión revisada en un GT en la reunión presidida por México para someterla a consideración del Comité.
54. El Comité consideró la propuesta revisada sección por sección, tomó nota de las observaciones por parte de los miembros, y tomó las siguientes determinaciones en cuanto a las secciones como sigue:

Sección 1 – Definición del producto

55. El Comité acordó:
- hacer referencia al "ajo fresco con diferentes grados de sequedad en la piel exterior" para dejar en claro que la Norma aplica al ajo fresco cuyas hojas alrededor del bulbo y túnica de los dientes están secas, que es lo que los consumidores conocen tradicionalmente como ajo "fresco".
 - pasar la nota a pie de página que define al "ajo fresco", al "ajo semi-seco", al "ajo seco" al cuerpo del texto para mayor claridad y eliminar la referencia a "verde" en la definición de "ajo fresco" para evitar confusión con el ajo verde que se excluyó de la Norma;
 - Incluir disposiciones para el ajo "solo" para reflejar las prácticas comerciales actuales y realizar las enmiendas pertinentes a las secciones 6.1.1 y 6.2.2 (naturaleza del producto) para el etiquetado correspondiente.

⁷ [CX/FFV 15/19/6](#); [CX/FFV 15/19/6 Add.1](#) (Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Unión Europea, Ghana, la India, el Japón, Kenya, Filipinas, Santa Lucía y Tailandia); [CRD 6](#) (Indonesia, Nigeria y UA); [CRD 12](#) (México).

Sección 2 – Requisitos Mínimos

Exento de cualquier olor y/o sabor extraños

56. El Comité tomó nota de los puntos de vista divergentes con respecto al ahumado como práctica de acondicionamiento para secar la piel exterior del bulbo, así como a si el ajo “ahumado” deberá pertenecer a una Norma para frutas y hortalizas frescas:
- El ahumado era un método tradicional que se utilizaba para solucionar las limitaciones climáticas en algunas regiones; la práctica tiene como objetivo secar la piel exterior del bulbo, mientras que el bulbo (dientes) permanece fresco, lo cual pudiera afectar ligeramente el color, sabor y gusto de los bulbos.
 - El ahumado proporciona al bulbo protección adicional contra daños externos y, por tanto, prolonga la frescura y calidad general del bulbo.
 - El ahumado es una práctica antigua en distintas regiones y países; y como tal, debe reconocerse en una norma internacional que sea incluyente y que abarque prácticas industriales y comerciales bien establecidas a nivel mundial.
 - La disposición que indica “exento de olor extraño” tiene como objetivo eliminar/minimizar la contaminación que resulte de una manipulación deficiente; y que el olor/sabor proveniente del ajo ahumado (producto) pueda interpretarse como contaminación del producto.
 - El ahumado se consideraba un proceso en algunos países; cualquier cambio en las características organolépticas del producto, incluso aunque permanezca “fresco”, se puede interpretar como producto “procesado” y por ende quedaría fuera del alcance del CCFFV.
 - El ahumado deberá considerarse un proceso de curado cuyo objetivo es secar la piel exterior del bulbo.
 - El ajo ahumado debe etiquetarse con claridad de forma que asegure prácticas comerciales equitativas, en caso de que se incluya en la Norma.
57. De conformidad con la solicitud del Comité con respecto a aclarar si el ajo “ahumado” se pudiera considerar como un producto “fresco” o “procesado” y en consecuencia que, ya sea el CCFFV u otros comités tales como el CCPFV tuvieran más competencia en la normalización de este producto, el Secretariado del Codex hizo referencia a la decisión del CAC368 cuando se aprobó el nuevo trabajo sobre el ajo, a saber: “La Comisión observó que el documento del proyecto afirmaba, de manera específica, que el ámbito de la Norma abarcaba al producto, que ha “pasado por un secado de las hojas alrededor del bulbo (catáfilas) y de la túnica de los dientes”, que es lo que los consumidores conocen tradicionalmente como “ajo fresco” y, por lo tanto, cae claramente dentro del alcance de los TOR del CCFFV...”
58. El Secretariado además se refirió a la aclaración de la CAC de que “el ajo completamente deshidratado, el ajo en polvo y los productos obtenidos del ajo que se han procesado de diferente manera, no se encontraban dentro del ámbito del nuevo trabajo”. El secretariado manifestó que el ámbito no diferenciaba entre la práctica de secado que se utiliza para secar la piel exterior del bulbo y la redacción actual del ámbito, que incluye la definición del ajo “semi-seco” y “seco” para hacer referencia al “ajo/producto fresco”. El secretariado también señaló que si el ahumado alteraba las características organolépticas de los bulbos aunque permanecieran frescos, la CCFFV sería la que debería determinar si este producto ya no se puede considerar como ajo “fresco”.
59. Con base en las consideraciones anteriores, el Comité acordó enmendar la nota al pie de página para exentar al ajo “ahumado” de las disposiciones relativas a la presencia de un olor y/o sabor extraños, sujetos a un etiquetado obligatorio.
60. La Delegación de EU expresó su preocupación por la inclusión del ajo “ahumado” en una Norma para el ajo “fresco”. Con base en los Términos de Referencia del CCFFV para elaborar Normas para frutas y hortalizas frescas, el ajo “ahumado” es un producto procesado y entra dentro del mandato del CCPFV y debe enviarse a ese Comité. La Delegación de Colombia también expresó sus inquietudes a este respecto.

Presencia de brotes visibles

61. De conformidad con una propuesta para eliminar esta disposición, el Comité señaló que el principal objetivo de esta disposición era evitar la venta de ajo con brotes, que pueden surgir debido a una humedad elevada durante su transporte y almacenamiento. Por lo tanto el Comité acordó conservar esta disposición.

⁸ [REP 14/CAC](#), para 99.

Presencia de raíces fibrosas

62. El Comité acordó incluir disposiciones para las raíces fibrosas (penacho) dentro de los requisitos mínimos, para asegurar la calidad y presentación del producto. Sin embargo, el Comité reconoció que un mayor tratamiento de las raíces, por ejemplo recortarlas más cerca de la base del bulbo, podría suponer costos adicionales que sólo aplicarían para el producto clasificado como Categoría "Extra".

Longitud del tallo del ajo seco

63. El Comité acordó exentar las riestras de ajo de los requisitos para la longitud del tallo, a fin de apearse a las prácticas industriales y comerciales actuales.

Sección 2.1.1

64. El Comité acordó eliminar la referencia a "cosechados cuidadosamente" ya que estas disposiciones no se podrían someter a inspección en la etapa de exportación/importación y ya se había eliminado de todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Sección 2.2 – Categorías de calidad

65. El Comité acordó:
- incluir disposiciones relativas a las raíces recortadas únicamente en la Categoría "Extra", de conformidad con las actuales prácticas comerciales e industriales;
 - establecer una mejor redacción para diferenciar la compactibilidad de los bulbos en la Categoría "Extra" y la Categoría I y aclaró que este parámetro aplicaba al bulbo, y no a los dientes, que siempre son compactos;
 - establecer calificadores para diferenciar mejor entre la incidencia de diversos defectos en las categorías de calidad y las disposiciones relativas a los defectos de forma incluidos en la "Categoría I" para complementar las disposiciones correspondientes en la "Categoría II"
 - incluir disposiciones relativas a la presencia de manchas leves en la Categoría II, ya que este fue un defecto que por lo general ocurre debido a que el ajo crece directamente en la tierra, y se seca en el huerto una vez cosechado.
 - incluir disposiciones para limitar la presencia de daño fisiológico no progresivo, ya que éste es un defecto interno que afecta de manera progresiva a los dientes por separado y que no puede detectarse desde el exterior sino hasta una etapa muy avanzada, pero no se expande a los demás dientes.
 - revisar las disposiciones relativas a los dientes faltantes en la Categoría II, ya que esto garantizaría que este requisito abarque a todas las variedades independientemente del número de dientes.

Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

66. El Comité llegó a un acuerdo sobre la revisión de los requisitos relativos a la clasificación por calibres para permitir flexibilidad en la aplicación de distintos métodos de clasificación por calibres, por ejemplo, por diámetro, conteo, longitud, peso, etc.; incluyendo la redefinición de la tabla de especificaciones de calibre para que establezca más códigos de calibre y rangos de diámetro correspondientes y para que conserve el símbolo mayor que (>) a fin de que correlacione mejor los resultados, en específico, aquellos que puedan estar en los límites.

Sección 4 – Tolerancias de calidad

67. El Comité acordó que dentro del 5% de tolerancias para los productos que no satisfagan los requisitos de la Categoría "Extra", pero que satisfagan los de la Categoría I, el 1% y no el 0.5% puede cumplir con los requisitos de la Categoría II. No obstante, se hizo la observación de que no se permiten tolerancias de podredumbre en la Categoría "Extra".

Conclusión

68. El Comité hizo notar que la mayoría de las observaciones se habían discutido pero que aún había algunos asuntos que requerían un mayor análisis, entre otros, las disposiciones adicionales relativas al ajo "ahumado" y a los defectos en las categorías de calidad y sus tolerancias.
69. En vista de lo anterior, el Comité acordó la creación de un GTe, presidido por México, que trabajará en inglés y en español, para continuar trabajando aún más en el anteproyecto con miras a:
- examinar cómo funcionan los defectos para este tipo de producto en la práctica;
 - revisar cómo abordar mejor el ajo ahumado;
 - considerar otros puntos críticos que puedan surgir durante la circulación para comentarios en el Trámite 6.

ESTATUS DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AJO

70. El Comité acordó proponer el Anteproyecto de Norma para su adopción en el Trámite 5 por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice IV).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI (Tema 5 del Programa)⁹

71. La Delegación de Nueva Zelandia, presidió el GTe para el Kiwi, presentó el tema y señaló los cambios principales realizados y los asuntos que se abordaron en los GTe, tal y como se resume en el documento de trabajo [CX/FFV 15/19/7](#).

72. Asimismo, a Delegación informó al Comité que, en respuesta a los comentarios presentados por escrito en esta reunión y al resultado de las discusiones del pleno del CCFFV sobre las secciones del Modelo General para las Normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, se había preparado una versión revisada en conjunto con otros países interesados presentes para someterla a la consideración del Comité.

73. Debido al tiempo limitado, el Comité acordó discutir, el anteproyecto de Norma revisado en términos generales hizo notar el considerable avance en el documento revisado y estuvo de acuerdo con los cambios propuestos que a continuación se exponen:

- La exclusión de la especie Actinida, la cual no presenta las características del kiwi, por ejemplo *A. arguta*, (baya kiwi).
- La inclusión de todos los requisitos mínimos, con la excepción del “doble fruto”.
- La aceptación de todas las clasificaciones, seguidas de la aclaración correspondiente, en relación a la medición del fruto plano.
- La aceptación de todas las tolerancias de calidad y calibre, a excepción de la tolerancia de podredumbre para la Categoría “Extra”.
- La aceptación de las secciones 5 a la 8, donde la mayoría de los cambios se realizaron para alinearlas con las secciones del Modelo General para las Normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, acordadas por el CCFFV en esta reunión..

74. El Comité observó que aún existían inquietudes por resolver en relación a las siguientes disposiciones:

- **Sección 2.2: Requisitos de Madurez** – Es necesario volver a abordar los parámetros técnicos específicos relativos a la madurez.
- **Sección 3: Disposición respecto al calibre** – No se llegó a un acuerdo en cuanto a la inclusión de pesos mínimos para cada categoría, y aún se requieren los datos para el rango aceptable en diámetros dentro de un calibre.
- **Sección 4.1.1: Tolerancias de Calidad en la Categoría “Extra”** – Aún se requiere un acuerdo relativo a las tolerancias de podredumbre y sus correspondientes tolerancias porcentuales.

Conclusión

75. El Comité:

- Observó que se logró un avance importante en la revisión del documento; sin embargo, se requiere debatir más sobre algunos asuntos, incluyendo aquellos asuntos críticos que se hayan identificado durante la circulación del proyecto para comentarios en el Trámite 6.
- Acordó establecer un GTe, presidido por Nueva Zelandia y copresidido por Irán¹⁰, para trabajar en inglés, para revisar el proyecto de Norma tomando en cuenta los asuntos pendientes detallados en el párrafo 74, incluyendo cualquier asunto crítico que se haya detectado durante la circulación del proyecto para comentarios en el Trámite 6.

⁹ [CX/FFV 15/19/7](#); [CX/FFV 15/19/7 Add.1](#) (Comentarios de Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, UE, Ghana, el Japón, Kenya, Nueva Zelandia y Tailandia); [CRD 7](#) (Argentina, Indonesia, Nigeria y la Unión Africana); [CRD 11](#) (Senegal); [CRD 12](#) (México).

¹⁰ La República Islámica del Irán no se hallaba presente en la reunión. El Punto de Contacto del Codex del Irán informó por escrito a la Secretaría del Codex el deseo del Irán de presidir este Grupo de Trabajo Electrónico.

ESTATUS DEL PROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI

76. El Comité acordó enviar el anteproyecto de Norma para su adopción en el Trámite 5 por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (Apéndice V).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO (Tema 6 del Programa)¹¹

77. La Delegación de la India, Presidió el GTe de la Papa de Consumo, presentó el tema y destacó los cambios principales que se hicieron y las cuestiones que se debatieron en el GTe tal como se resumió en el documento de trabajo [CX/FFV 15/19/8](#).
78. La Delegación también informó al Comité que en respuesta a los comentarios que se presentaron por escrito a esta reunión, y al resultado de los debates por parte de la CCFFV en las secciones del Modelo General para las Normas del Codex para frutas y hortalizas frescas en esta reunión, habían preparado una versión revisada para ser sometida a consideración del Comité.
79. La Delegación además observó que la revisión versaba principalmente sobre aquellas disposiciones relacionadas a los requisitos mínimos, defectos en las categorías de calidad, disposiciones relativas a la clasificación por calibres, especialmente a la tabla de referencia con códigos de calibre y rangos de calibre y presentación del producto, por ejemplo, una mezcla de papas de consumo en un mismo envase.
80. Debido a limitaciones de tiempo y en vista de la complejidad de las cuestiones sin resolver, el Comité acordó debatir, en términos generales, el anteproyecto de Norma revisado; observó el buen avance realizado en el documento revisado e hizo las siguientes observaciones en relación a los requisitos mínimos y las categorías de calidad:
- La presencia de podredumbre, brotes, coloración verde deberá examinarse más a fondo, ya que impactan de manera negativa la inocuidad alimentaria (existe la presencia de un alto nivel de solanina).
 - La tolerancia de la presencia de tierra en las categorías de calidad también deberá examinarse más a fondo etc.

Conclusión

81. El Comité tomó nota de que el anteproyecto de Norma aún requería revisiones importantes y que no se encontraba listo para su avance en el proceso de Trámites.
82. El comité acordó establecer un GTe presidido por la India y trabajar en inglés para:
- considerar las respuestas a la solicitud de comentarios en el Trámite 3 en el anteproyecto de Norma revisado; y
 - revisar el anteproyecto de Norma tomando en cuenta los comentarios presentados en el Trámite 3 para que los consideren más a fondo en la siguiente reunión del Comité.

ESTATUS DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO

83. El Comité acordó regresar el anteproyecto de Norma al Trámite 3, para mayor revisión y consideración en la siguiente Reunión del Comité (Apéndice VI).

PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 7 del Programa)¹²

84. El Comité consideró tres propuestas para nuevos trabajos para la palmera datilera (la India), el chalote (Indonesia) incluido en el documento [CX/FFV 15/19/9](#) y el ñame (Costa Rica) incluido en el [CRD 9](#).
85. Las Delegaciones de la India, Indonesia y Costa Rica presentaron sus propuestas y explicaron los diferentes aspectos que abarcan sus respectivos documentos de proyecto en apego a las disposiciones del Manual de Procedimiento, relativas a las propuestas para iniciar nuevos trabajos y los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos.

¹¹ [CX/FFV 15/19/8](#); [CX/FFV 15/19/8-Add.1](#) (Comentarios de Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, Ecuador, UE, la India, la Japón, Kenya, Nueva Zelanda, Filipinas, Santa Lucía, Tailandia y los EE.UU.); [CRD 8](#) (Colombia, Indonesia, Nigeria y la UA); [CRD 11](#) (Senegal); [CRD 12](#) (México).

¹² [CL 2014/7-FFV](#), Part B, point 4; [CX/FFV 15/19/9](#); [CRD 9](#) (Colombia, Costa Rica, la India, Indonesia, Nigeria, Filipinas, Tailandia y la Unión Africana); [CRD 12](#) (México)

86. El Comité ponderó estas propuestas y realizó los siguientes comentarios y tomó las decisiones que a continuación se describen:

Palmera datilera

87. El Comité observó la necesidad de garantizar que el ámbito de la norma incluya únicamente las palmeras datileras frescas y no los productos deshidratados, así como de que se establezca una clara distinción entre los datos para la palmera datilera fresca y la palmera datilera deshidratada ya que el volumen del intercambio comercial constituye un criterio importante para tomar decisiones sobre los nuevos trabajos en las normas internacionales del Codex. Asimismo, en el mismo sentido, se observó que puede resultar difícil establecer una diferencia entre la palmera datilera fresca y otras formas de palmera deshidratada, ya que el producto presenta, de por sí, un bajo contenido de humedad y el Sistema armonizado de designación y codificación de mercancías HS no establece ninguna diferencia entre las palmeras datileras “frescas” y las “deshidratadas”.
88. El Observador de la CEPE informó al Comité que la CEPE había elaborado sólo una Norma para las palmeras datileras deshidratadas (UNECE DDP-08), la cual no era de relevancia para el desarrollo de una Norma para la palmera datilera fresca en el CCFFV. Por lo tanto, el documento de proyecto deberá modificarse como corresponda.
89. El Secretariado del Codex informó al Comité que existía una Norma para los Dátiles ([CODEX STAN 143-1995](#)) y que la propuesta para una Norma para la palmera datilera fresca no debería interferir con el ámbito de la Norma existente del Codex.
90. La Delegación de la India aclaró que la propuesta se refería únicamente a la palmera datilera y que se encontraba dentro de los Términos de Referencia del CCFFV. La Delegación además explicó que se comercializan tres tipos de dátiles; ej. el “Khalaal” (frutos semi-maduros que se recolectan frescos), el “Rutab” (frutos totalmente maduros que se recolectan frescos) y el “Tamar” (totalmente deshidratado) y que el nuevo trabajo propuesto sólo cubriría los dos primeros tipos. La Delegación además agregó que la palmera datilera fresca, los dátiles semi-maduros y los totalmente maduros contenían más humedad; y que en general los dátiles “Khalal”, “Rutab” y “Tamar” tienen los siguientes respectivos rangos de contenido de humedad: 45-65, 30- 45, y <30% en comparación con la palmera deshidratada.
91. En vista de las restricciones de tiempo, al Comité no le fue posible considerar detenidamente las otras dos propuestas pero observó lo siguiente:

Chalotes

92. El Comité hizo notar el apoyo que los miembros externaron para el nuevo trabajo e hizo la observación de que los datos presentados en el documento de proyecto cubrían a las cebollas y los chalotes y que el documento requería ser sometido a una revisión más amplia antes de tomar la decisión del nuevo trabajo. Por lo tanto, el Comité solicitó a la Delegación de Indonesia que revisara el documento de proyecto y lo presentara nuevamente para su consideración en la siguiente reunión del CCFFV.

Ñame

93. El Comité también hizo notar el apoyo que los miembros externaron para el nuevo trabajo sobre el ñame. Asimismo, el Comité observó que el documento de proyecto se había presentado fuera de tiempo y que los miembros no habían tenido tiempo de considerar su contenido detenidamente. Por lo tanto, el Comité solicitó a la Delegación de Costa Rica volver a presentar el documento de proyecto oportunamente para su consideración en la siguiente reunión del CCFFV.

Otros asuntos

94. El Comité hizo notar la necesidad de:
- Garantizar la presentación oportuna de los documentos de trabajo, en particular de las propuestas para nuevos trabajos para que sean consideradas por el CCFFV;
 - Garantizar la adecuada gestión de las labores del Comité en relación a su capacidad de trabajo y avance en el Procedimiento de los Trámites.
 - Establecer un Grupo de Trabajo en la reunión que asista en la revisión y selección de las mejores propuestas al mismo tiempo que asista a los miembros en la identificación de áreas críticas para el mejoramiento de cada propuesta.

Conclusión

95. El Comité acordó lo siguiente:

- Recomendar la aprobación de los nuevos trabajos para la palmera datilera fresca a la Comisión del Codex Alimentarius y encomendar a la India que realice la actualización del documento para dar cabida a las inquietudes expresadas por el Comité, particularmente: aclarar en el ámbito de aplicación los tipos de palmeras datileras abarcados por la Norma y el hecho de que éstos sean notoriamente distintos a los dátiles deshidratados; presentar datos mundiales de intercambios comerciales sobre las palmeras datileras frescas y presentarlos directamente al CCEXEC por medio de la Secretaría del Codex a más tardar a finales de marzo de 2016.
- Establecer un grupo de trabajo electrónico dirigido por la India, que trabaje sólo en inglés para preparar, sujeto a la aprobación de la Comisión, un anteproyecto de Norma para las palmeras datileras y que se distribuya para comentarios en el Trámite 3 y se someta a consideración para la siguiente reunión.
- Que las dos propuestas de Indonesia y Costa Rica sean revisadas, se presenten nuevamente como respuesta a la Carta Circular y que éstas se consideren como trabajo ya priorizado del Comité.

96. Asimismo, el Comité invitó a los miembros a presentar sus propuestas, acompañadas de los documentos de proyecto, dentro del plazo establecido en la Carta Circular sobre “Propuestas para nuevos trabajos sobre frutas y hortalizas frescas” que se anexa a este informe para ser sometido a consideración en su próxima reunión.

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 8 del Programa)¹³

97. La Delegación de los EE.UU., como presidente del GTe del Modelo General del Codex, presentó el tema y señaló los cambios principales que se realizaron y las cuestiones que se discutieron en el GTe, de acuerdo con el resumen del documento de trabajo [CX/FFV 15/19/10](#).

98. Una vez que el Comité inició los trabajos del Grupo de Trabajo (GT) en la reunión, la Delegación hizo mención de los aspectos clave de las discusiones, las disposiciones en donde se ha llegado a un consenso y aquéllas que continúan abiertas para un debate más amplio, o para ser detalladas, en el resumen incluido en el documento de sala [CRD 14](#).

99. Asimismo, la Delegación indicó que el GT en la reunión había recomendado la elaboración de un glosario de términos utilizados en el Modelo General para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, incluido en el [CX/FFV 15/19/10-Add.1](#) (propuesta realizada por México).

Conclusión

100. El Comité estuvo de acuerdo con el Modelo General del Codex tal y como se presenta en el Apéndice VII con excepción de aquéllas áreas que requieren de un debate más amplio y alcanzar acuerdos. Dichas sesiones se indican con corchetes para someterse a la consideración del Comité en su siguiente reunión.

101. El Comité también acordó establecer un GTe presidido por EUA y co-presidido por Alemania que trabajará solamente en inglés para considerar las cuestiones planteadas pendientes de resolución que estén entre corchetes; a saber:

- **Sección 2.1 – Requisitos Mínimos:** Asignación de una acotación sobre la aplicación de las reglas fitosanitarias a las disposiciones relativas a la presencia de plagas y al daño ocasionado por plagas en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.
- **Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres:** Punto (E) – Definición de los productos miniatura.
- **Sección 4 – Disposiciones relativas a la tolerancia:**
 - La inclusión de tolerancias para la podredumbre, la podredumbre húmeda y la descomposición interna en la Categoría “Extra”.
 - Porcentaje de tolerancia del 1% en Categoría “Extra”
- **Sección 6.2 – Envases no destinados a la venta al por menor:** Aplicabilidad de la disposición de alternativamente / adicionalmente proporcionar información distinta a la indicada en el envase (p.ej. en los documentos de embarque).

¹³ [CX/FFV 15/19/10](#); [CX/FFV 15/19/10-Add.1](#) (Comentarios de la UE, Ghana, la India, Kenya, México, Suiza, Tailandia, y los EE.UU.); [CRD 10](#) (Colombia y Nigeria); [CRD 14](#) (revisión de propuesta de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas).

Glosario de términos

102. Asimismo, el Comité secundó que la elaboración de un glosario de términos sería de utilidad para la comprensión y aplicación de los términos utilizados en el Modelo General para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.
103. Con el objetivo de desempeñar esta labor, el Comité acordó establecer un GTe presidido por México que trabajará en inglés y español para preparar un proyecto de Glosario de Términos para la Aplicación en el Modelo General de las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas que se someterá a consideración del Comité en su siguiente reunión.

OTROS ASUNTOS (Tema 9 del Programa)

104. El Comité observó que no hay cuestiones a discutir en este Tema del Programa.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 10 del Programa)

105. Se informó al Comité de que con carácter provisional se preveía celebrar la 20.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas dentro de unos 18 meses debiéndose decidir las fechas y lugar exactos entre las Secretarías del Codex y del Gobierno del país hospedante.

RESUMEN DEL ESTADO DEL TRABAJO

Contenido	Trámite	Para acción de	Documento de referencia
Anteproyecto de Norma para las Berenjenas	5/8	Gobiernos CAC39	Párr. 51 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma para el Ajo	5	CAC39 GTe (México) Gobiernos CCFFV20	Párr. 70 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para el Kiwi	5	CAC39 GTe (Nueva Zelanda e Irán) Gobiernos CCFFV20	Párr. 76 y Apéndice V
Anteproyecto de Norma para la Papa de Consumo	3	Gobiernos GTe (India) CCFFV20	Párr. 83 y Apéndice VI
Propuestas para nuevos trabajos sobre normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	---	Gobiernos CCFFV20	ALINORM 10/33/35, párr. 121 REP16/FFV, párrs. 84- 96
Disposición de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	---	---	para 100 y Apéndice VII
Disposiciones seleccionadas en el diseño de las normas del Codex/FFV normas pendientes de un nuevo examen por el CCFFV	---	GTe EE.UU.y Alemania Gobiernos CCFFV20	Párr. 101 y Apéndice VII
Preparación de un proyecto de Glosario de Términos para la aplicación en el diseño de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	---	GTe (México) Gobiernos CCFFV20	REP16/FFV, párrs. 102-103

Apéndice I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Alberto Ulises Esteban Marina

Director General of the General Bureau of Standards (DGN)
Ministry Of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 3
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43220
Email: Alberto.esteban@economia.gob.mx

CHAIR'S ASSISTANTS - ASSISTANTES DU PRÉSIDENT - ASISTENTES DEL PRESIDENTE

Sofia Pacheco Niño De Rivera

Deputy Director of International Affairs (DGN)
Ministry of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 2
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43244
Email: Sofia.pacheco@economia.gob.mx

Daniela Martínez Ramirez

Deputy Director of National Affairs (DGN)
Ministry Of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 3
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43235
Email: Daniela.martinez@economia.gob.mx

Claudia Sama Alvarez

Deputy Director of Special Projects (DGN)
Ministry Of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 2
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43219
Email: Claudia.sama@economia.gob.mx

BELIZE - BELICE

Mr Kendrick Witty
Belize Agricultural Health Authority (BAHA)
Belize
Tel. (501) 824 48 99
Email: kendrick.witty@baha.org.bz

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Brispo
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 340B
Brasília / DF
Brazil
Tel: 556132183250
Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Moise Akoa Zang
Ministère du Commerce
Yaoundé
Cameroon
Tel: +237 699 54 15 67
Email: akoazangmt@yahoo.fr

Mr Temfack Edouard
Ministère de L'Agriculture et du Développement Rural
Dynamic Group Cameroon
Yaoundé
Cameroon
Email: temfama@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mr Kevin Smith
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613-773-6225
 Email: Kevin.Smith@Inspection.gc.ca

Mr Luc Mougeot
 Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation
 Building 75 Central Experimental Farm 960 Carling Avenue
 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel: 613-234-0982
 Email: LMougeot@fvdr.com

CHILE - CHILI

Mr Alberto Niño De Zepeda
 Ministerio de Agricultura
 Chile
 Tel: 5255 52809681
 Email: aninodezepeda@consejagri.org

Mrs Paulina Escudero
 Asociación de Exportadores de Fruta de Chile A.G.
 (ASOEX)
 Chile
 Tel: +56-22-4724720
 Email: pescudero@asoex.cl

CHINA - CHINE

Mr Hongkui Song
 Shaanxi Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
 No.10 North Part Of Hanguang Road.Xian Shaanxi
 Xi'an
 China
 Tel: 86-13909183058
 Email: songhk@163.com

Mr Xu Guiye
 Lianyungang Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
 339 Zhongshanzhong Road
 Lianyungang
 China
 Tel: 86-0518-82320002
 Email: xugy@jsci.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Ing Javier Muñoz
 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
 Calle 28 N° 13 A 15, piso 3
 Bogotá
 Colombia
 Tel: Tel: 57-1- 6067676 Ext. 1205
 Email: jmunoz@mincit.gov.co

COSTA RICA

Ing Amanda Lasso Cruz
 Ministerio de Economía Industria y Comercio
 400 m al Oeste de la Contraloría General de la República
 Sabana Sur
 San Jose
 Costa Rica
 Tel: 506-25491434
 Email: alasso@meic.go.cr

CUBA

MSc Cira M. Sanchez García
 Ministerio de la Agricultura
 Ave, Independencia y Boyeros
 Plaza de la Revolución
 La Habana
 Cuba.
 Tel.: (53) 7 878- 5627
 Email: calidad@iift.cu

Mrs Zita Maria Acosta Porta
 Ministerio de la Agricultura
 Avenida Independencia y Boyero, Plaza de la Revolución
 La Habana
 Cuba
 Tel: 778785627
 Email: inocuidad@iift.cu

Ms Axinia Blanco Fernández
 Ministerio de la Agricultura
 Cítricos Caribe, S.A.
 Conil esq. Carlos M. Céspedes, Nuevo Vedado, Plaza de
 la Revolución. La Habana. Cuba.
 La Habana
 Cuba
 Email: mercadotecnica@ccaribe.co.cu

Mr Angel Manuel Casamayor León
 Ministerio de Comercio Exterior y la Inversión Extranjera
 Infanta y 23, Vedado
 La Habana
 Cuba
 Tel: 537 78380454
 Email: angel.casamayor@mincex.cu

Ms Lázara Maten Matienzo
 Ministerio de la Agricultura
 Avenida de Independencia y Boyero, Plaza de la
 Revolución
 La Habana
 Cuba
 Tel: 78847478
 Email: desarrollo@una.minag.cu

Ms Alicia Rodríguez Martínez
 Ministerio de la Agricultura
 Conil esq. Carlos M. Céspedes, Nuevo Vedado, Plaza de
 la Revolución. La Habana. Cuba.
 La Habana
 Cuba
 Tel: 5347682903
 Email: calidad1@liliana.co.cu

Mrs Susy Vicente Riquelme
 Ministerio de Salud Pública
 Infanta y Clavel, Centro Habana
 La Habana
 Cuba
 Email: susy@inhem.sld.cu

**DOMINICAN REPUBLIC -
 RÉPUBLIQUE DOMINICAINE -
 REPÚBLICA DOMINICANA**

Mr Daniel Antonio Montes De Oca
 Ministerio De Agricultura
 Av. John F. Kennedy, Km. 6, Urb. Jardines Del Norte,
 Santo Domingo, D. N.
 Santo Domingo, D. N.
 Dominican Republic
 Tel: 809-547-3888, ext. 6024, 6025
 Email: codexsespas@yahoo.com

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

Ms Barbara Moretti
 European Commission
 Rue Froissart 101
 BRUSSELS
 Belgium
 Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

Mr Rudy Van Der Stappen
 European Commission
 L130 7/77
 Brussels
 Belgium
 Tel: 0032 2 2954509
 Email: Rudy.Van-der-Stappen@ec.europa.eu

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Dr Ulrike Bickelmann
 Federal Office for Agriculture and Food
 Deichmanns Aue 29
 Bonn
 Germany
 Tel: +49 228 6845 3357
 Email: ulrike.bickelmann@ble.de

Dr Michael Girth
 Federal Office for Agriculture and Food
 Deichmanns Aue 29
 Bonn
 Germany
 Tel: +49 228 6845 3927
 Email: michael.girth@ble.de

GHANA

Mr Roderick Kwabena Daddey-adjei
 FOOD AND DRUGS AUTHORITY
 P. O. BOX CT 2783 CANTONMENTS, ACCRA
 ACCRA
 Ghana
 Tel: +233 208 125860
 Email: roddivik@yahoo.com

Ms Jocelyn Adeline Naa Koshie Lamptey
 Food and Drugs Authority
 P.O. Box Ct 2783 Cantonments, Accra
 Accra
 Ghana
 Tel: +233 244 563764
 Email: nakoshie@yahoo.com

GUYANA

Ms Shamein Moseley
 Ministry of Agriculture
 Guyana
 Email: shamein_moseley@yahoo.com

INDIA - INDE

Dr Suresh Kumar Malhotra
 Ministry of Agriculture
 Krishi Bhawan, New Delhi- 110114
 New Delhi
 India
 Tel: 011-23381012
 Email: hortcommissioner@gmail.com

Ms Pushpinder Jeet Kaur
 Food Safety and Standards Authority of India,
 Ministry Of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi-110002
 Email: pushpinder5711@gmail.com,
codex-india@nic.in

Mr Devendra Prasad
 Ministry of Commerce & Industry, Government of India
 3rd Floor, NCUI Auditorium Building 3, Siri Institutional
 Area, August Kranti Marg, Opp. Asian Games Village Haus
 Khas New Delhi 110016
 New Delhi
 India
 Tel: 91-11-26534175
 Email: dprasad@apeda.gov.in

INDONESIA – INDONÉSIE - INDONESIA

Mr. Rahman Pinem
 Director of Fruits Production
 Directorate General of Horticulture
 Ministry of Agriculture
 Jakarta Selatan
 Tel: + (62) 21 7806 760
 Email: rahmanpinem@rocketmail.com

Ms. Sri Sulasmi
 Deputy Director
 Directorate of Quality and Standardization
 Ministry of Agriculture
 Harsonorm no. 3- Ragunan
 Jakarta 12550
 Tel: + (62) 21 7815880
 Email: ciami_12@yahoo.com;
codex_kementan@yahoo.com

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Flavio Roberto Desalvador
CREA-Trefruit Research Centre
Via Fioramello, 52, 00134 Rome
Email: frdesalvador@gmail.com

Mr Ciro Impagnatiello
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
Tel: +39 06 46654058
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr Damion Rowe
Ministry of Agriculture & Fisheries
Jamaica
Tel: 876-441-9029
Email: dcrowe@moa.gov.jm

KENYA

Mr Mugambi Michubu
Kenya Bureau of Standards
Box Number 54974 Popo Road Off Mombasa Road
Nairobi
Kenya
Tel: +254723017735
Email: michubum@kebs.org

Ms Anne Njoroge
State Department of Agriculture
P.O. Box 30028.00100
Kenya
Tel. 072282 825 365
Email: waniarogen@yahoo.com

Mr Josiah Musili Syanda
Kenya Plant Health Inspectorate Services
P.O.Box 49592 Oloolua Ridge Karen
Nairobi
Kenya
Tel: +254 20 3536172/1
Email: jsyanda@kephis.org

LUXEMBOURG - LUXEMBURGO

Mr François Kraus
ASTA -Administration des Services techniques de
l'Agriculture
BP 1904 I-1019
Luxembourg
Tel: +352 45 71 72 -230
Email: francois.kraus@asta.etat.lu

Ms Outi Tyni
Administrator
General Secretariat of the European Union Council
Rue de la Loi 175
BE 1048 Brussels
Belgium
Tel: +32 2 281 27 70
E-mail: outi.tyni@consilium.europa.eu

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Ms Gabriela Alejandra Jimenez Rodriguez
Dirección General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural,
Pesca y Alimentación
Mexico Distrito Federal
Tel: +525538711000 EXTENSION 40231
Email: gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx

Mr Fernando Faz Gutiérrez
Delegación Estatal en Baja California Sur
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural,
Pesca y Alimentación
Mexico
Email: juridico@bcs.sagarpa.gob.mx

Mr Ramon Trejo Pinedo
Comité Nacional Sistema Producto Ajo
Francisco Villa 230 Int. 202 Centro
Salamanca,
Guanajuato,
Mexico
Tel.: +52 (464) 648-6557
Email: ramonzac@hotmail.com

Ms Cynthia Chávez Saldaña
Comité Nacional Sistema Producto Ajo
Francisco Villa 230 Int. 202 Centro Salamanca,
Guanajuato,
Mexico
Tel.: +52 (464) 648-6557
Email: cynthia_55@hotmail.com

Ms Elena Heredia García
Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas
y Pecuarias
Mexico
Email: heredia.elena@inifap.gob.mx

Dr Manuel Reveles Hernández
Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas
y Pecuarias
Mexico
Email: reveles.manuel@inifap.gob.mx

Dr Juan Antonio Leos-Rodríguez
Universidad Autonoma Chapingo
Mexico
Email: jleos45@gmail.com

Ms Araceli Román Aguilar
ANCE
Mexico
Email: martha.cruz@ance.org.mx

Mr Fernando Faz Gutierrez
Delegación Estatal de la SAGARPA en Baja California Sur
Mexico
Email: juridico@bcs.sagarpa.gob.mx

Ms Gloria Fonseca Mendoza
ANCE
Mexico
Email: martha.cruz@ance.org.mx

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Annie Tremblay
 Embajada del reino de los Países Bajos
 Vasco de Quiroga 3000, piso7 Colonia Santa Fe
 Mexico City
 Mexico
 Tel: +52 55 11056560
 Email: mex-lnv@minbuza.nl

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

Ms Jacqueline Neave
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington
 New Zealand
 Email: jacqueline.neave@mpi.govt.nz

Ms Catherine Richardson
 Zespri International Ltd
 Email: Catherine.richardson@zespri.com

Ms Karen Sparrow
 Plant Exports Manager,
 Plants, Food and Environment Directorate|
 Regulation and Assurance
 Ministry for Primary Industries
 Pastoral House 25 The Terrace
 PO Box 2526
 Wellington
 New Telephone: 64-4-894 0510
 Facsimile: 64-4-894 0662 Zealand
 Email: Karen.Sparrow@mpi.govt.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Mohammed Kabir Badamasuiy
 Federal Ministry of Industry Trade and Investment
 CPI Department, Block G Room 312, Old Secretariat, Area
 I, Garki
 Abuja
 Nigeria
 Tel: +2348033142189
 Email: mbadamasuiy@yahoo.com

PARAGUAY

Ing Nelson Librado Fariña Céspedes
 Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de
 Semilla - SENAVE
 Luis Alberto de Herrera c/ Yegros. Edificio Interexpres Piso
 17.
 Asunción
 Paraguay
 Tel: 595 21 450 953 / 441-549
 Email: nelson.farina@senave.gov.py

PERU - PÉROU - PERÚ

Ms Susan Karin Dioses Cordova
 Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA
 Av. La Molina 1915
 Lima
 Peru
 Tel: 511-3133300 Ext.:1422
 Email: sdioses@senasa.gob.pe

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Edna Guiang
 Bureau of Plant Industry, Department of Agriculture
 San Andres Street, Malate, Manila, Philippines
 Manila
 Philippines
 Tel: +639178517361
 Email: edna.guiang@yahoo.com

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

Dr Seong-weon Jeong
 Korea Food Research Institute
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu Seongman-si,
 Gyeonggi-do
 Email: donow@kfri.re.kr

Ms Hyejin Kim
 National Agricultural Products Quality Management
 Service
 10, Yongjeon 3-ro Gimcheon-si, Gyeongsangbuk-do,
 Korea
 Republic of Korea
 Tel: +82-54-429-7723
 Email: anmesh@korea.kr

Ms Ji-eun Lee
 Korea Food Research Institute
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu Seongman-si,
 Gyeonggi-do
 Email: Lee.Ji-eun@kfri.re.kr

SAINT LUCIA - SAINTE-LUCIE - SANTA LUCÍA

Ms Tzarmallah Haynes
 Head Standards Development Department
 Technical Secretary National Codex Committee
 Saint Lucia Bureau of Standards
 Bisee Industrial Estate
 Castries
 Saint Lucia
 Tel: +17584530049
 Email: T.HAYNES@slbs.org

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Prof Khail Yousif Suliman
 Sudanese Standards and Metrology
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +24912423512
 Email: moafsqcu@yahoo.com

Mr Kahlid Ahmed
Federal Ministry of Agriculture
Elmogran Street
Khartoum
Sudan
Tel: +249912429712
Email: khalid18712008@hotmail.com

Mr Abayazid Fadl Almola
Sudanese Standards and Metrology Organisation
Gazira State
Madni
Sudan
Tel: +249123923095
Email: abayazid70@gmail.com

Mr Bader Eladin Mohamed
Email: abheba1983@live.com

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Manuel Boss
Federal Office for Agriculture (FOAG)
Mattenhofstrasse 5
Bern
Switzerland
Tel: +41 58 462 25 26
Email: manuel.boss@blw.admin.ch

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Dr Suraphong Kosiyachinda
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standard
50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak,
Bangkok
Thailand
Tel: (662) 5612277 Ext 1412
Email: suraphongdragonfruit@gmail.com

Ms Kulpipith Chanbuey
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak, Bangkok
Thailand
Tel: (662) 561252277 Ext 1412
Email: kulpipith@acfs.go.th

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

Ms Lilian Gabriel
TANZANIA BUREAU OF STANDARDS
P.O BOX 9524 DAR ES SALAAM
DAR ES SALAAM
United Republic of Tanzania
Tel: +255784845500
Email: lyngebo@yahoo.com

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

Mr Dorian La Fond
USDA - Agricultural Marketing Service
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW,
Washington DC
United States of America
Tel: + 1 202 690 4944
Email: Dorian.LaFond@ams.usda.gov

Dr Raul Guerrero
International Regulatory Strategies
793 Ontare Road.
Santa Barbara, CA
United States of America
Tel: +1-805-898-1830
Email: guerrero-raul.j@yahoo.com

Dr David Ingram
OFS, CFSAN, FDA
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD
United States of America
Tel: (240) 402-0335
Email: David.Ingram@fda.hhs.gov

Mr Kenneth Lowery
U.S. Codex Office
1400 Independence Avenue SW Room 4861-
South Building
Washington DC
United States of America
Tel: +1 202 690 4042
Email: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

URUGUAY

Mrs Gabriela Prieto
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Avda. Gral. Eugenio Garzon 456 1er piso
Montevideo
Uruguay
Tel: +59823047422 int 233
Email: gprieto@mgap.gub.uy

VIET NAM

Mr Quang Trung Nguyen
Vietnam Academy of Science and Technology
Room 201, 18/N8B Building, Trung Hoa Zone, Nhan Chinh
Ward, Thanh Xuan District
HANOI
Viet Nam
Tel: 0912141580
Email: nqt79@yahoo.com

**OBSERVER ORGANISATIONS
ORGANISATIONS OBSERVATRICES
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

AFRICAN UNION

Mr Shukuru Bizimungu
Email: shukururb@yahoo.com

**UNITED NATIONS ECONOMIC COMMISSION FOR
EUROPE (UNECE)
COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES
POUR L'EUROPE (UNECE)
COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA EUROPA (UNECE)**

Ms Liliana Annovazzi-jakab
UNECE
Palais des Nations Office S-439-1
Geneva 10
Switzerland
Tel: +41(0) 22 9171176
Email: liliana.annovazzi-jakab@unece.org

**CODEX SECRETARIAT –
SECRETARIAT DU CODEX –
SECRETARÍA DEL CODEX**

Ms Gracia Brisco
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 2700
Email: gracia.brisco@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 570 56626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Mrs Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 570 56218626
Email: lingping.zhang@fao.org

**MEXICO TECHNICAL SECRETARIAT-
SECRETARIAT TECHNIQUE DU MEXIQUE -
SECRETARÍA TÉCNICA DE MÉXICO**

Michelle Vizueth Chavez
Deputy Director of International Standardization
Organization
Ministry of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 2
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de
Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43220
Email: codexmex@economia.gob.mx

Emmanuel Hernández Galván
Chief of Department
Ministry of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso 2
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de
Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43268
Email: codexmex1@economia.gob.mx

Patricia González Loera
Codex Contact Point Assistant
Ministry of Economy-General Bureau of Standards (DGN)
Mexico
Puente de Tecamachalco No. 6, Piso|
Col. Lomas de Tecamachalco, C.P. 53920, Naucalpan de
Juárez, Estado de México,
Tel: +(52)(55) 52296100 Ext. 43220
Email: codexmex1@economia.gob.mx

APÉNDICE II**RESPUESTAS DEL CCFFV PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX 2014-2019**

Las respuestas se señalan en **negrita y subrayado**.

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado esperado	Indicadores cuantificables/resultados
1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan.	1.1: Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la Comisión del Codex Alimentarius.	1.1.1: Aplicar de manera regular los criterios para la toma de decisiones y el establecimiento de prioridades en los comités con el fin de garantizar que las normas y las áreas de trabajo de prioridad más alta progresen a un ritmo adecuado.	Las normas nuevas o actualizadas se desarrollan de una manera oportuna.	- Los criterios de establecimiento de prioridades se analizan y revisan según sea necesario y después se aplican. - Número de normas revisadas y número de normas nuevas elaboradas con base en estos criterios.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité?</p> <p>Sí.</p> <p>¿Emplea el Comité criterios específicos para la elaboración de las normas?</p> <p>No, el Comité aplica los criterios para el establecimiento de prioridades según figuran en el Manual de Procedimiento a saber “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos” que son los criterios para la toma de decisiones para la elaboración de normas y textos afines.</p> <p>¿Pretende el Comité establecer tales criterios?</p> <p>El Comité no considera necesario elaborar criterios adicionales.</p>				
	1.2: Identificar proactivamente las cuestiones emergentes y las necesidades de los miembros y, cuando proceda, elaborar las normas alimentarias pertinentes.	1.2.1: Desarrollar un proceso sistemático para estimular la identificación de cuestiones emergentes relacionadas con la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos.	Respuesta oportuna del Codex a los nuevos problemas y a las necesidades de los miembros.	- Los comités implementan enfoques sistemáticos para identificar cuestiones emergentes. - Informes regulares sobre el enfoque sistemático y las cuestiones emergentes entregados al CCEXEC a través de la Secretaría del Codex.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité?</p> <p>Sí. Las cuestiones emergentes relacionadas a las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos son pertinentes para los trabajos del Comité.</p> <p>¿Cómo determina el Comité las cuestiones emergentes y las necesidades de los miembros? ¿Se cuenta con un enfoque sistemático? ¿Es necesario elaborarlo?</p> <p>Los países miembros u otros comités del Codex pueden informar directamente al CCFFV sobre las cuestiones emergentes (a excepción de inocuidad de alimentos y nutrición que no pertenecen al ámbito de trabajo del CCFFV) teniendo en cuenta los principios generales que figuran en el Manual de Procedimiento.</p>				
		1.2.2: Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los miembros y a los factores que afectan a la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos.	Una mejor capacidad del Codex para elaborar normas del Codex pertinentes a las necesidades de sus miembros.	- Comentarios de los comités que identifican las necesidades de los miembros y les dan prioridad. - Informe al CCEXEC por parte de los comités sobre la manera en que las normas elaboradas atienden las necesidades de los miembros como parte del proceso de revisión crítica.

Incluidas en las preguntas del objetivo 1.2.				
2: Garantizar que se pongan en práctica los principios de análisis de riesgos en el desarrollo de las normas del Codex.	2.1: Garantizar que se utilicen de manera consistente los principios de análisis de riesgos y el asesoramiento científico.	2.1.1: Aprovechar el asesoramiento científico de los organismos mixtos de expertos de la FAO y la OMS en la mayor medida posible para la elaboración de normas de nutrición y de inocuidad de los alimentos, basándose en los "Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius".	Todos los comités pertinentes tomarán en cuenta el asesoramiento científico de manera sistemática durante el proceso de elaboración de normas.	- Respecto del asesoramiento científico, número de veces que: - se identifica su necesidad - se solicitada - se utiliza oportunamente.
<p>Preguntas para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? No. El asesoramiento científico y los principios de análisis de riesgos no son pertinentes para los trabajos del CCFFV ya que se trata de un comité de producto. ¿Solicita el Comité asesoramiento científico en el desempeño de su labor? ¿Con qué frecuencia? N/A. ¿Aprovecha siempre el Comité el asesoramiento científico? En caso contrario, ¿por qué? N/A.</p>				
		2.1.2: Fomentar la participación de los expertos científicos y técnicos de los miembros y sus representantes en la elaboración de las normas del Codex.	Aumentar el número de expertos científicos y técnicos a nivel nacional que contribuyan a la elaboración de normas del Codex.	- Número de científicos y expertos técnicos que forman parte de las delegaciones de los miembros. - Número de científicos y expertos técnicos que aportan información adecuada para sustentar las posiciones de los países.
<p>Preguntas para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? Yes. Se requiere el conocimiento científico y técnico de los países miembros para elaborar normas para frutas y hortalizas frescas. ¿Cómo garantizan los miembros que se aporta la información científica necesaria para sustentar las posiciones de los países y que la composición de la delegación nacional permite presentar y debatir adecuadamente esas posiciones? Corresponde a cada país miembro organizar y manejar el aporte científico/técnico necesario con el fin de presentar sus posiciones. ¿Qué orientaciones podrían brindar el Comité o la FAO y la OMS? No se prevé tal orientación en la actualidad.</p>				
		2.1.3: Garantizar que todos los factores pertinentes se consideren plenamente en la exploración de las opciones de gestión de riesgos para la elaboración de normas del Codex.	Una mejor identificación y documentación de todos los factores pertinentes considerados por los comités durante la elaboración de las normas del Codex.	- Número de documentos de los comités que identifiquen todos los factores pertinentes que sirven de guía para las recomendaciones de gestión de riesgos. - Número de documentos de los comités que muestren claramente cómo fueron considerados estos factores pertinentes en el contexto de la elaboración de normas.

<p>Preguntas para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? No. Los principios de análisis de riesgos, incluido la gestión de riesgos, no son pertinentes para los trabajos del CCFV ya que se trata de un comité de producto. ¿Cómo garantiza el Comité que se han considerado todos los factores pertinentes durante la elaboración de una norma y cómo los documenta? N/A.</p>				
		2.1.4: Comunicar las recomendaciones con respecto a la gestión del riesgo a todas las partes interesadas.	Las recomendaciones con respecto a la gestión del riesgo se comunican y difunden eficazmente a todas las partes interesadas.	- Número de comunicaciones/publicaciones en la web que difundan las normas del Codex. - Número de comunicados de prensa que difundan las normas del Codex.
<p>Preguntas para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? No. Los principios de análisis de riesgos, incluido la comunicación de riesgos, no son pertinentes para los trabajos del CCFV ya que se trata de un comité de producto. A la hora de adoptar una decisión respecto a la gestión del riesgo, ¿brinda el Comité orientaciones a los miembros sobre el modo de comunicar esta decisión? ¿Sería útil para los miembros una mayor consideración de esta cuestión? N/A.</p>				
3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex.	3.1: Aumentar la participación efectiva de los países en desarrollo en el Codex.	3.1.5: En la medida de lo posible, promover el uso de los idiomas oficiales de la Comisión en los comités y grupos de trabajo.	Participación activa de los miembros de los comités y grupos de trabajo.	- Informe sobre el número de comités y grupos de trabajo que utilizan los idiomas de la Comisión.
<p>Preguntas para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? Sí. ¿Utiliza el Comité los idiomas oficiales en medida suficiente en los grupos de trabajo? No. ¿Qué factores determinan la elección de los idiomas? Esto depende principalmente del país miembro que preside un grupo de trabajo y de la disponibilidad de recursos de dicho país. ¿Cómo podría mejorarse la situación? El Comité está abierto a sugerencias sobre cómo mejorar la situación. Sugerencias podrían incluir la promoción de los acuerdos de patrocinio por países con diferentes idiomas y la exploración de mecanismos para mejorar el uso de los idiomas oficiales.</p>				
	3.2: Fomentar programas de desarrollo para ayudar a los países a crear estructuras nacionales sostenibles del Codex.	3.2.3: Utilizar, siempre que sea práctico hacerlo, las reuniones del Codex como un foro para llevar a cabo eficazmente actividades educativas y de capacitación técnica.	Mejoramiento de las oportunidades para realizar actividades simultáneas con el fin de maximizar el uso de los recursos del Codex y de los miembros.	- Número de actividades organizadas al margen de las reuniones del Codex.
<p>Preguntas para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? Sí. ¿Organiza el Comité actividades en materia de capacidad técnica o de otra índole al margen de las reuniones del Comité? En caso afirmativo, ¿cuántas y sobre qué temas se han organizado en el pasado? El Comité considera que cualquier actividad de creación de capacidad debe ser coordinada por las organizaciones patrocinadoras (FAO y OMS) con el fin de evitar incoherencias y la duplicación de los trabajos. En caso contrario, ¿podría esto ser útil y qué temas se podrían tratar? El Comité está abierto a cualquier iniciativa en este campo.</p>				

4: Implementar prácticas y sistemas de gestión del trabajo eficaces y eficientes.	4.1: Procurar que exista un proceso eficaz, eficiente, transparente y basado en el consenso para establecer normas.	4.1.4: Garantizar que los documentos de trabajo del Codex se distribuyan de manera oportuna en los idiomas de trabajo del Comité o de la Comisión.	Los documentos del Codex se distribuirán de manera más oportuna, de acuerdo con los plazos del Manual de procedimiento.	<ul style="list-style-type: none"> - Proporción inicial (%) entre los documentos distribuidos por lo menos dos meses antes de una reunión programada y los entregados a menos de dos meses de dicha reunión. - Factores que pueden retrasar la circulación de los documentos y que se han identificado y abordado. - Un aumento en la proporción (%) de documentos distribuidos con dos meses o más de anterioridad a las reuniones.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? Sí.</p> <p>¿Dispone el Comité de un mecanismo para garantizar la distribución oportuna de documentos? No. La orientación proporcionada en el Manual de procedimiento es suficiente para asegurar la distribución oportuna de los documentos.</p> <p>¿Qué más se podría hacer para mejorar la situación? Las presentaciones oportunas de los documentos por parte de los Presidentes de los grupos de trabajo electrónico; traducción oportuna de los documentos por parte de la secretaría del país anfitrión y la distribución oportuna por la Secretaría del Codex podría ser de ayuda para mejorar la situación. Sin embargo todos los miembros de la Comisión son responsables de asegurar la distribución oportuna de los documentos.</p>				
		4.1.5: Aumentar la programación conjunta de las reuniones de los grupos de trabajo con las del Comité.	Mayor eficiencia en el uso de los recursos por parte de los comités del Codex y los miembros.	- Número de reuniones físicas de grupos de trabajo celebradas conjuntamente con las reuniones de los comités, si corresponde.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? Sí.</p> <p>¿Organiza el Comité reuniones físicas de grupos de trabajo de manera independiente de las reuniones del Comité? En caso afirmativo, ¿por qué es necesario? No. El Comité no realiza reuniones de grupos de trabajo físicos independientes de las reuniones del Comité. Sin embargo, en el futuro el Comité podrá considerar la celebración de reuniones grupos de trabajos físicos antes de la reunión plenaria o reuniones plenarias prolongadas (más largas).</p>				
	4.2: Mejorar la capacidad de llegar a un consenso en el proceso de establecimiento de normas.	4.2.1: Hacer que los delegados y miembros del Codex comprendan mejor la importancia del consenso y el enfoque utilizado para lograrlo en lo que respecta al trabajo del Codex.	Concienciación entre los delegados y miembros en lo que respecta a la importancia de fortalecer el consenso en el proceso del establecimiento de normas del Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - Material de capacitación sobre la orientación para lograr el consenso, elaborado y disponible para los delegados en los idiomas de la Comisión. - Difusión periódica del material existente entre los miembros a través de los puntos de contacto del Codex. - Programas de capacitación de delegados realizados en asociación con las reuniones del Codex. - Identificación y análisis de los impedimentos para lograr el consenso en el Codex y orientación adicional para tratar dichos impedimentos, si es necesario.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? Sí.</p> <p>¿Se encuentra el Comité con dificultades a la hora de alcanzar el consenso? En caso afirmativo, ¿qué impide llegar a un consenso? ¿Qué se ha intentado y qué más se podría hacer? Los problemas pueden surgir en este Comité como en cualquier otro comité. Es el papel del Presidente de explorar todos los medios posibles para alcanzar el consenso. También se requiere de los esfuerzos de los Miembros para lograr el consenso.</p>				

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA BERENJENA**(En el Trámite 5/8)****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades de berenjenas obtenidas de *Solanum melongena* L., de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las berenjenas destinadas a la elaboración industrial.

De acuerdo a su forma las berenjenas se pueden distinguir en:

- berenjenas alargadas;
- berenjenas redondas o a forma de globo;
- berenjenas ovales.

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 berenjenas deberán:

- estar intactas,
- presentar el cáliz y el pedúnculo que pueden estar ligeramente dañados;
- ser de consistencia firme;
- presentar un aspecto fresco;
- 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;
- exentas de magulladuras o heridas de importancia cicatrizadas;
- estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentos de daños causados por bajas o altas temperaturas.

2.1.1 El desarrollo y condición de las berenjenas 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

Las berenjenas deberán estar suficientemente desarrolladas sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.

2.2 CLASIFICACIÓN

Las berenjenas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Las berenjenas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser de consistencia firme y características de la variedad y/o tipo comercial. El pedúnculo deberá estar intacto y la pulpa deberá estar perfectamente sana.

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales 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

Las berenjenas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características 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:

- un defecto leve de forma y desarrollo;
- una ligera decoloración dependiendo de la variedad;
- defectos superficiales leves, magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas siempre y cuando no afecten su pulpa.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las berenjenas 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 berenjenas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma y desarrollo;
- decoloración dependiendo de la variedad;
- magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas o quemaduras por el sol;
- piel ligeramente seca siempre y cuando no afecte su pulpa.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las berenjenas se pueden clasificar por diámetro, conteo o peso de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta deberá indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

Los métodos que se indican a continuación sirven de guía y pueden utilizarse de manera facultativa.

El calibre de las berenjenas se determina ya sea en base al diámetro máximo de la sección ecuatorial (mm), la sección sobre el eje longitudinal o por peso (en g).

a) Para hacer la clasificación de calibre por diámetro la diferencia entre las berenjenas más pequeñas y las más largas en el mismo envase no deberá ser mayor de:

- 20 mm para las berenjenas alargadas;
- 25 mm para las berenjenas a forma de globo / redondas y ovales.

Estas reglas de homogeneidad no se aplican a las berenjenas de 30 cm de diámetro o más pequeñas.

b) Para hacer la clasificación del calibre por peso la diferencia entre la berenjena más pequeña y la más grande en el mismo envase no deberá ser mayor de:

- 10 g para berenjenas entre 20 y 50 g;
- 20 g para berenjenas entre 50 y 100 g;
- 75 g para berenjenas entre 100 y 300 g;
- 100 g para berenjenas entre 300 y 500 g;
- 250 g para berenjenas de más de 500 g.

La homogeneidad de calibres es obligatoria para la Categoría "Extra".

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”

Se permite un 5%, en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 1% de berenjenas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

4.1.2 Categoría I

Se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 1% de berenjenas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

4.1.3 Categoría II

Se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 2% de berenjenas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido por berenjenas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, color y calibre (si están clasificados por calibre). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo <envase> una mezcla de berenjenas de tipos comerciales claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneas en calidad y que el origen de cada tipo comercial sea el mismo.>

5.2 ENVASADO

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

Las berenjenas deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas 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 las berenjenas. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de los 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.

6.1.2 Origen del Producto

País de origen¹ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de berenjenas de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad.

¹ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

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.

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto “Berenjenas” si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

“Mezcla de berenjenas”, o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales de berenjenas. Si el producto no es visible desde el exterior, se deberá indicar los tipos comerciales, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.>

6.2.3 Origen del Producto

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

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de berenjenas de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

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 de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las 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 y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

² 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).

APÉNDICE IV**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AJO****(En el Trámite 5)****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades de ajo obtenidos de *Allium sativum* L., de la familia *Alliaceae*, con diferente grado de sequedad de la piel exterior, que habrán de suministrarse al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos verdes que no han desarrollado los dientes y los destinados a la elaboración industrial.

Esta Norma se aplica a los siguientes tipos comerciales:

- **Ajo fresco:** producto con un tallo “verde” y con la piel externa del bulbo suave y flexible.
- **Ajo semi-seco:** producto fresco cuyo tallo y piel externa del bulbo no están completamente secos.
- **Ajo seco:** producto en que el tallo, la piel externa del bulbo y la piel que rodea cada diente están completamente secos.
- **Ajo de un solo diente (de diente único):** producto que presenta un solo diente.

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 ajos deberán:

- estar intactos, y recubiertos con la piel exterior;
- estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños¹;
- estar exentos de daños causados por altas o bajas temperaturas;
- exentos de brotes visibles;
- exentos de raíces subterráneas (rizomas) largas(os).

Para el ajo seco, si se presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo no deberá ser mayor de 3 cm. No se aplicará requisitos de longitud para el tallo de ajo trenzado.

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

¹ Esta disposición no se aplica al ajo ahumado. El ajo ahumado deberá etiquetarse adecuadamente.

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

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

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría “Extra”

Los ajos de esta categoría deberán ser de calidad superior, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. 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. Los bulbos deberán ser de forma regular y compactos.

La raíz se deberá cortar cerca de la base del bulbo en el caso de los ajos secos.

2.2.2 Categoría I

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

- hendiduras leves en la piel externa del bulbo y
- defectos leves de forma

2.2.3 Categoría II

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

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

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

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los ajos se pueden clasificar por diámetro, conteo o peso de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta deberá indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado. [Los métodos que se indican a continuación sirven de guía y pueden utilizarse de manera facultativa.

En el caso que se utilicen códigos de calibre, se deberá observar las disposiciones del siguiente cuadro:

Cuadro 1. Especificaciones de calibre

Código de calibre	Intervalo de diámetro en mm
A	>75
B	>70-74
C	>65-69
D	>60-64
E	>55-59
F	>50-54
G	>45-49
H	>40-44
I	>35-39
J	>30-34
K	>25-29
L	>20-24
M	≤19

a ser elaborado]

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”

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

4.1.2 Categoría I

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

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

4.1.3 Categoría II

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

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

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

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

5.2 ENVASADO

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

Los ajos deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas 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 las berenjenas. Los envases o lotes deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General 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 (“ajo” y/o “ajo fresco”, “ajo semi-seco” “ajo seco” o “ajo de un solo diente / ajo de diente único”) y con el de la variedad.

6.1.2 País de origen

País de origen² y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

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

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

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

Nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo).

6.2.3 Origen del Producto

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

² Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

³ 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).

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre expresado como diámetro mínimo y máximo del bulbo o del código de calibre.
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

- 7.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.
- 7.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

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 de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las 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 y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

APÉNDICE V**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL KIWI****(En el Trámite 5)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

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

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- para los productos clasificados en categorías que no sean la Categoría “Extra”, un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

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

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

- intactos (pero sin pedúnculo);
- estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia adecuadamente firme; estar bien formados; se excluyen los frutos dobles / múltiples;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentos de daños causados por bajas temperaturas.

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

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

3.2 REQUISITOS DE MADUREZ

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

[La fruta en la cosecha y / o envasado deberá haber alcanzado un grado de madurez de al menos 6,2° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%.]

3.3 CLASIFICACIÓN

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

3.3.1 Categoría “Extra”

Los kiwis de esta categoría deberán ser de calidad superior, y característicos de la variedad (cultivar).

La pulpa del fruto deberá estar perfectamente sana y no deberá estar blanda, reseca (arrugada) ni mojada.

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.

El fruto deberá ser redondo u oval en la sección transversal (no achatado / aplanado) y la relación entre el diámetro mínimo y máximo del fruto deberá ser igual o mayor de 0,8.

3.3.2 Categoría I

Los kiwis de esta categoría deberán ser de buena calidad, y característicos de la variedad (cultivar).

La pulpa del fruto deberá estar perfectamente sana y no deberá estar blanda, reseca (arrugada) ni mojada.

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

- un defecto leve de forma (pero sin hinchazón o deformidades);
- el fruto deberá ser redondo u oval en la sección transversal (no achatado) y la relación entre el diámetro mínimo y máximo del fruto deberá ser igual o mayor de 0,7.
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 1 cm²;
- pequeñas “marcas Hayward” (líneas longitudinales) sin protuberancia;

3.3.3 Categoría II

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

La pulpa del fruto no deberá mostrar ningún defecto serio.

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

- defectos de forma incluidos frutos achatados;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 2 cm²;
- varias “marcas Hayward” más pronunciadas con una leve protuberancia;
- magulladuras leves.

[4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

(A) Para los frutos calibrados (clasificados) por peso el peso mínimo para la Categoría “Extra” será de 90/102g, para la Categoría I será de 70/80g y para la Categoría II será de 63/65g.

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

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

(B) Para los frutos calibrados (clasificados) por diámetro:

Cuando los frutos se calibran (clasifican) por diámetro, el calibre (tamaño) se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto o por el rango de diámetro por envase.

Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibres (tamaños) entre los productos en el mismo envase no deberá ser mayor de: (*Se necesitan datos relativos a la gama de calibres*).

(C) Para los frutos calibrados (clasificados) por conteo

Cuando los frutos se calibran (clasifican) por conteo, el peso neto del fruto y el número de frutos se deberá declarar en el envase.]

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las etapas de comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumple con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y ponerlo en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CAC/GL 47-2003) secciones 9, 10 y 27.

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

5.1.1 Categoría “Extra”

[Se permite un 5%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1% de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.]

5.1.2 Categoría I

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

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre que no deberán ser mayor al 2%.

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías (si están clasificados por calibre) se permitirá una tolerancia del 10%, en número o en peso, de los kiwis que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por kiwis del mismo origen, variedad (cultivar) calidad y calibre.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de kiwis de variedades claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos en calidad y que el origen de cada especie / variedad sea el mismo.

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

6.2 ENVASADO

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

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

6.2.1 Descripción de los Envases

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

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de 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 deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad (cultivar).

7.1.2 Origen del Producto

País de origen¹ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

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 el producto transportado a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

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

7.2.1 Identificación

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

7.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto. Nombre de la variedad o cultivar (facultativo).

El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial³ sólo puede ser dado si viene acompañado por el nombre de la variedad o el sinónimo.

7.2.3 Origen del Producto

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

7.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre (si están clasificados por calibre) expresado por el peso mínimo y máximo del fruto o en diámetro mínimo y máximo del fruto.
- Número de frutos (facultativo).

7.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

8. CONTAMINANTES

8.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

¹ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

² 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).

³ El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

9. HIGIENE

- 9.1** Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las 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.
- 9.2** El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

APÉNDICE VI**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO****(En el Trámite 3)****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de papa de consumo obtenidas de *Solanum tuberosum* L, de la familia *Solanaceae*, y sus híbridos, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papas destinadas a la elaboración industrial y las papas tempraneras.

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 papas de consumo deberán:

- estar intactas;
- estar sanas y presentar un aspecto fresco;
- ser de consistencia firme;
- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible¹;
- estar prácticamente exentas de plagas, deformidades² y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentas de humedad externa anormal y estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exentas de daños causados por bajas temperaturas o altas temperaturas
- estar prácticamente sin brotes, es decir, brotes no mayores a 3 mm de largo;
- estar exentas de defectos externos e internos tales como magulladuras y ennegrecimiento que afecten al aspecto del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase tales como:
 - manchas oscuras debido al calor; grietas (incluyendo el crecimiento de grietas), cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades (sólo para las variedades en que la piel no es usualmente áspera) superior a 4 mm de profundidad;
 - manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 4 mm de profundidad;
 - manchas pardas (*rojizas*), huecos o corazón negro y otros defectos internos;
 - costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm o más;
 - costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no deberá extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo.

2.1.1 El desarrollo y condición de las papas de consumo 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

Las papas de consumo deberán estar suficientemente desarrolladas y con formación de piel sana, teniendo en cuenta las características de la variedad³y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

¹ Excluye indicadores visuales de tratamiento con inhibidores de brotes.

² Deformidades como por ejemplo nudosidad y formas irregulares que hacen que sea difícil de pelar.

2.2 CLASIFICACIÓN

Las papas de consumo se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Las papas de consumo de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser suficientemente desarrolladas y características de la variedad y/o tipo comercial.

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.

2.2.2 Categoría I

Las papas de consumo de esta categoría deberán ser de buena calidad y características 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 y color;
- defectos leves de la piel tales como rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas no deberán afectar a más del 5% la superficie del tubérculo;
- en ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las papas de consumo 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 papas de consumo conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos de forma y color;
- defectos de la piel tales como rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas no deberá afectar a más del 10% de la superficie del tubérculo;
- en ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las papas de consumo se pueden clasificar por diámetro, conteo o peso de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta deberá indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

Cuando el calibre (tamaño) (si están clasificadas por calibre) se determina por el diámetro ecuatorial (significa la distancia máxima tomada del ángulo derecho con respecto extremo más largo del tubérculo) de la papa de consumo (en mm) de acuerdo con el siguiente cuadro el cual puede ser utilizado como una guía de manera facultativa:

Código de Calibre	Diámetro Ecuatorial en mm
A (papas pequeñas)	18-24
B (variedades alargadas)	25-75
C (variedades redondas)	35-80
D	más de 80

³ Las variedades de papa tempranera y de consumo son diferentes en la forma del tubérculo, piel, color de la pulpa, así como la profundidad y color de las cavidades del ojo.

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”

Se permite un 5%, en número o en peso, de papas de consumo que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 0.5% puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II. Prácticamente exentas de tierra y materias extrañas que no deberán ser superior de 0,25% en peso.

4.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de papas de consumo que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II ni los requisitos mínimos. Prácticamente exentas de tierra y materias extrañas que no deberán ser superior de 0,5% en peso.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las papas de consumo 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. Prácticamente exentas de tierra y materias extrañas que no deberán ser superior de 0,5% en peso.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, un 10% en peso o número de papas de consumo que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

4.3 TOLERANCIAS PARA OTRAS VARIEDADES

Para otras variedades, se permite un 2% en peso.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

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

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

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

5.2 ENVASADO

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

Las papas de consumo deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas 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 las papas de consumo. 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 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 “Papa de Consumo” 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 impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al marcado se puedan leer desde el exterior), o bien en los documentos que acompañan el envío y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto “Papa de Consumo” si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo). La forma del tubérculo se puede indicar en la etiqueta por ejemplo “ovalada”, “redonda”, “alargada” (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;
- variedad, y
- calibre (tamaño) (si están clasificadas por calibre)

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

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 de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las 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 y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

⁴ 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).

APÉNDICE VII**PROPUESTA DE MODELO GENERAL
PARA LAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS****Norma para {Nombre del producto}****CODEX STAN** {número de la Norma} {año de adopción}**INTRODUCCIÓN**

- Este Modelo es para uso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV);
- El Modelo General se deberá seguir cuando se elaboren Normas Codex/FFV nuevas o se revisen las existentes. Sin embargo, se permitirá la utilización de otros textos apropiados en el Modelo General para reflejar las características individuales de las frutas y hortalizas frescas.

En el texto se utilizan las siguientes convenciones:

- {Nombre del producto} debe ser reemplazado por el nombre común del producto al cual aplica la norma.
- {Texto} para el texto que explica la utilización del modelo general. Este texto no aparece en la norma.
- < Texto > para el texto de carácter facultativo o el texto para el cual existen varias alternativas según el producto. *Dependiendo de la naturaleza del producto las disposiciones entre corchetes se pueden eliminar en caso que no fueran aplicables / necesarias.*

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- <para los productos clasificados en categorías que no sean la Categoría "Extra">, un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

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

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a < parte del producto que se normaliza > de variedades (cultivares) de {nombre común del producto} obtenidos/as de {nombre botánico en latín} de la familia de {nombre botánico en latín}¹ que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. < Se excluyen los {nombre común del producto} destinados a la elaboración industrial >.

{El nombre botánico en latín se identifica de acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura Botánica}

{En esta sección podrán añadirse disposiciones adicionales relativas a la definición del producto.}

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} deberán:

- estar intactos {se permitirá una desviación de esta disposición o disposiciones adicionales según la naturaleza del producto};

¹ Toda la información proviene de la base de datos GRIN. Véase www.ars-grin.gov ó la base de datos mundial de Mansfeld sobre cultivos agrícolas y hortícolas. Enlace: <http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0> o cualquier otra base de datos adecuada.

- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible};

[{Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).}]

- estar exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible o piel/cáscara que se pela/retira antes de su consumo};
- estar exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;
- tener un aspecto fresco;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;

{Se podrán elaborar disposiciones adicionales para normas específicas según la naturaleza del producto}.

El desarrollo y condición de los/las {nombre del producto} deberán ser tales que les permitan:

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los {nombre del producto} deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad <y/o tipo comercial>, el tiempo de < cosecha/recolección/etc.> y la zona en que se producen.

Los {nombre del producto} deberán presentar un desarrollo apropiado para la finalidad prevista de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. {para las frutas no-climatéricas}

El desarrollo y estado de madurez de los/las {nombre del producto} deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado en relación a las características varietales y la zona en que se producen. {para las frutas climatéricas}

< Los/las {nombre del producto} deberán estar suficientemente desarrollados en relación a las características varietales < y la zona en que se producen >. >

3.2 CLASIFICACIÓN

OPTION 1 – Texto existente

Los {nombre del producto} se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

3.2.1 Categoría”Extra”

{Nombre del producto} de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial. 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.

<Estos deberán:

.....

>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

3.2.2 Categoría I

{Nombre del producto} de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>.

<Estos deberán:

.....
.....
.....>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

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

- Un defecto leve/ligero de forma;
- Defectos leves/ligeros de coloración;
- Defectos ligeros de la piel/cáscara.

.....
.....
.....

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

< En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa < de la fruta/del fruto/del producto/etc. > o {nombre del producto} >

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende {nombre del producto} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 2.1.

<Estos deberán:

.....
.....
.....>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las {nombre del producto} conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- Defectos de forma;
- Defectos de coloración;
- Defectos de la piel/cáscara;

< La pulpa deberá estar exenta de mayores defectos. >

OPTION 2 – Texto alternativo en relación con el cuadro de tolerancias

De conformidad con <la sección 4 - disposiciones relativas a la clasificación por calibres (cuando corresponda) y> la sección 5 – disposiciones relativas a las tolerancias, los {nombre del producto} se clasifican en las siguientes categorías.

Categoría"Extra", Categoría I y Categoría II.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

{El calibre (tamaño) no debe ser un factor en la clasificación a menos haya una correlación directa entre el calibre y desarrollo apropiado y aceptación del mercado}

{Nombre del producto} pueden ser clasificados (calibrado/a(s)) por < diámetro, conteo (número de frutos por envase) o peso >; o < de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta deberá indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado. >

- (A) Cuando se clasifican (calibran) por conteo, el calibre (tamaño) se determina por el número de frutos por envase < de acuerdo con el siguiente cuadro >. < El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa >.
- (B) Cuando se clasifican (calibran) por longitud, el calibre (tamaño) se determina por la longitud del eje longitudinal < excluido el pedúnculo >.
- (C) Cuando se clasifican (calibran) por diámetro, el calibre (tamaño) se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto o por el rango de diámetro por envase < de acuerdo con el siguiente cuadro >. < El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa. >
- (D) Cuando se clasifican (calibran) por peso, el calibre (tamaño) se determina en base al peso de cada fruto ó al rango de peso por envase < de acuerdo con el siguiente cuadro >. < El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa >.
- (E) El calibre (tamaño) mínimo deberá ser {se definirá sólo en los casos en que haya necesidad de garantizar un desarrollo apropiado del producto.}

{En el caso que se establezca un calibre (tamaño) mínimo, los requisitos de calibre podrían no aplicarse a los productos miniatura:

<Los requisitos de tamaño no se aplicarán a los productos miniatura. [Un producto miniatura es un producto obtenido a partir de una variedad o un cultivar, obtenido media una selección de plantas y/o técnicas de cultivo especiales. Se deberán cumplir todos los demás requisitos de la norma].>

- (F) <No se aplican disposiciones de clasificación por calibre para {nombre del producto, variedad, tipo comercial o categoría según la naturaleza del producto}.>

<Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibres (tamaños) entre los productos en el mismo envase no deberá ser mayor de ...>

- (a) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por diámetro: x mm.
- (b) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por peso: x g.
- (c) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por conteo: la diferencia de calibre (tamaño) deberá ser coherente con la diferencia indicada en el punto (a).
- (d) En caso de que se apliquen códigos de calibre, se deberán respetar los códigos y rangos que se indican en el siguiente cuadro:

{Cuando se utilizan cuadros y códigos de calibre para definir la homogeneidad de calibre (tamaño), los códigos de calibre deberán estar dispuestos en orden descendente ... ejemplo a ser incluido}

<Para la Categoría II, no se aplican requisitos de homogeneidad de calibre (tamaño).>

{Se pueden añadir disposiciones sobre calibres (tamaños) mínimo y máximo y rango de calibres, según la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y, posiblemente, las categorías individuales}.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

OPTION 1: Clasificación/Tolerancias

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumple con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CAC/GL 47-2003) secciones 9, 10 y 27.

5.1.1 Categoría "Extra"

Se permite un 5,0%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirá [uno] por ciento de {nombre del producto} afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10,0%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá [uno] por ciento de {nombre del producto} afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

{Los porcentajes de podredumbre se deberán adaptar a las características del producto.}

5.1.2 Categoría II

Se permite un 10,0%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2% de {nombre del producto} afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías (en caso que el producto esté clasificado por calibres): se permitirá una tolerancia del 10,0%, en número o en peso, de los/as {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

OPCIÓN 2 – Clasificación/tolerancias

Disposiciones relativas a las tolerancias

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumple con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y ponerlo en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CAC/GL 47-2003) secciones 9, 10 y 27.

Tolerancias de calidad	Porcentajes de tolerancias permitidas de productos defectuosos por conteo o por peso		
	Categoría "Extra"	Categoría I	Categoría II
Tolerancias total {nombre del producto} que no satisfacen los requisitos de calidad	5	10	10
de los cuales no más de {ver ejemplos}			
- Defectos en la Condición (Progresivos) Marchitamiento Magulladuras sin cicatrizar Daño mecánico Daño causado por plagas			
- Defectos de calidad (No progresivos) Quemaduras por el sol Deformidad No maduros / no desarrollados apropiadamente			
- [podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna	1	1	2]
Tolerancias adicionales			
(a) Tolerancias de calibre (tamaño – fuera de calibre según lo que se indica / señala.	10	10	10
(b) Producto perteneciente a otras variedades similares a las señaladas.			

{Se podrán indicar factores adicionales de condición y calidad de acuerdo con las características individuales del producto.}

{Los porcentajes de podredumbre se deberán adaptar a las características del producto.}

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase < {o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte} > deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por {nombre del producto} del mismo origen, calidad y calibre < (en caso que el producto esté clasificado por calibres) >.

< Sin embargo, se puede envasar en un mismo < envase > < envase destinado a la venta al consumidor > una mezcla de {nombre del producto} de < especies > < variedades > < tipos comerciales > < colores > claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos/as en calidad y que el origen de cada < especie > < variedad > < tipo comercial > < color > sea el mismo.>

{Se recomienda, no se requiere homogeneidad de calibre (tamaño) para este tipo de mezclas.}

{Además, para normas específicas se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. según la naturaleza del producto.}

{Si hay necesidad de requisitos especiales, incluido límites para peso neto en los envases destinados a la venta al consumidor, se pueden añadir en el contexto de las normas específicas.}

{Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

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

6.2 ENVASADO

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

< Las etiquetas pegadas individualmente a los productos deberán ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel / cáscara.>

{Nombre del producto} deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de {nombre del producto}.

Los envases < {o lotes, para productos presentados a granel} > deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO Ó ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

7.1.1 Naturaleza del producto

Cada envase destinado a la venta al consumidor <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad < y/o tipo comercial >.

7.1.2 Origen del producto

País de origen² y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

< En el caso de una mezcla de variedades < especies > claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad < especie >.

² Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

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

7.2.1 Identificación

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

<Envasador y/o expedidor/exportador: Nombre y dirección física (por ejemplo, calle / ciudad / región / código postal y, si es diferente del país de origen, el país) o una marca en clave reconocida oficialmente por la autoridad nacional.⁴>

7.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto < nombre de la variedad < y/o tipo comercial > (facultativo) >
- < El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial⁵ sólo puede ser dado si viene acompañado por el nombre de la variedad o el sinónimo. >
- < Nombre de la variedad. En el caso de una mezcla de {nombre del producto} de variedades < especies > claramente diferentes, nombres de las diferentes variedades < especies >.
- < “Mezcla de {nombre del producto}”, o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de {nombre del producto}. Si el producto no es visible desde el exterior, se deberá indicar los tipos comerciales y/o colores, y la cantidad de cada producto contenido en el envase. >
- {Añadir nombre del tipo comercial, dependiendo de la naturaleza del producto}

7.2.3 Origen del Producto

- País de origen⁶ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- <En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad <especie>.

7.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría.
 - Calibre (tamaño) <(en caso que el producto esté clasificado por calibres)>
- {Añadir otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

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).

³ 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).

⁴ 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). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

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

⁶ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

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 para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en las Categorías de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie, 04.2.1.2 Hortalizas frescas tratadas en la superficie (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas.

9. CONTAMINANTES

- 9.1** El producto regulado por esta Norma deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- 9.2** El producto regulado por esta Norma deberá cumplir con la Norma General para los contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

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 de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para las 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 producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

{Métodos de análisis a ser incluidos según corresponda / sea necesario}

Anexo**Glosario**

[en curso de elaboración]