

CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 and 10

CRD 15

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEx COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

20th Session
Kampala, Uganda, 2 – 6 October, 2017

Comments of Mexico

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
0.1	Información para delegados	Information for delegates	
1	Programa provisional	CX/FFV 17/20/1	<p>México se pronuncia a favor de que el tema 9 Propuesta de Modelo para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas sea designado como el Tema 3 de la Agenda del CCFFV, recorriendo los temas siguientes, en virtud de que el Modelo General para las Normas CCFFV, es el documento de mayor relevancia para la actualización y desarrollo de las Normas Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.</p> <p>México desea externar que ésta modificación al Programa Provisional deberá considerar un tiempo concreto. <u>En el caso de que el tiempo de debate acordado no sea suficiente para concluir el tema se sugiere que se establezca un GT durante la sesión que cuente con el apoyo de la traducción simultánea para concluir el Modelo</u>, ya que éste en lo general, se encuentra en un grado de avance sustantivo.</p> <p>Observación general: MÉXICO apoya los esfuerzos y las actividades del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) en el desarrollo de normas para facilitar el comercio internacional. Se alienta al CCFFV para continuar el desarrollo de normas que reflejan las prácticas comerciales internacionales. Además, el CCFFV siempre debe guiarse por los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, prestando especial atención al Artículo I (a) "proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos."</p> <p>MÉXICO se complace con el creciente número de frutas y verduras frescas estándares que están siendo desarrollados por el CCFFV, el creciente número de países que participan en su desarrollo y, el papel de liderazgo adoptado por un número de países en el desarrollo de estas normas.</p>

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
2.1	Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros comités	CX/FFV 17/20/2	<p>Tema: El Comité será informado sobre temas de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros Comités.</p> <p>Al respecto México en lo particular se pronuncia a favor de que el Comité del Codex para Especies y Hierbas Culinarias realice el proyecto de norma Codex para el ajo deshidratado, PARTICULARMENTE para el ajo en polvo, hojuela o pasta.</p>
2.2	Cuestiones de interés planteadas por otros organismos internacionales relacionados con la normalización de las frutas y las hortalizas frescas	CX/FFV 17/20/3	<p>Tema: El Comité será informado sobre las actividades de otras organizaciones activas en el ámbito de la normalización para las Frutas y Hortalizas Frescas.</p> <p>Posición MÉXICO: No se requiere.</p>
3.1	Anteproyecto de norma para la berenjena	REP16/FFV APÉNDICE III	<p>TEMA 3 NORMA CODEX PARA BERENJENA EN EL TRAMITE 4</p> <p>TEMA: Durante la 18a CCFFV sesión se acordó discutir el Proyecto de Norma para la berenjena en el Paso 4/7</p> <p>Antecedentes: CCFFV18 (febrero de 2014) pidió que la 37ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) (2014) apruebe un nuevo trabajo sobre una Norma de Berenjenas y transmita el documento de proyecto al Comité Ejecutivo (CCEXEC) para su examen crítico. El CCFFV18 también estableció un Grupo de Trabajo electrónico (GTE), liderado por la India y el trabajo en inglés solamente, para preparar, sujeto a la aprobación por la CAC, un anteproyecto de norma para la circulación de observaciones en el Trámite 3 y consideración en su próxima reunión.</p> <p>El GTE inició sus deliberaciones en diciembre de 2014 con el objetivo de completar la tarea asignada a la consideración de CCFFV19 (octubre de 2015). El proyecto fue revisado y finalizado el 25 de marzo de 2015, sobre la base de dos rondas de comentarios. México participó en el Grupo de Trabajo electrónico.</p> <p>2.1 REQUISITOS MÍNIMOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - La inclusión de "la forma característica de la variedad", dentro de este requisito es incompatible con el formato estándar del Codex FFV. - Se recomienda que se suprima la frase "con la forma característica de la variedad." <p>3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE</p> <p>Problema y Justificación: Tamaño. Comercialmente la berenjena se comercializa en número y diámetro con los siguientes métodos:</p> <p>Por conteo: Rangos de número de frutos por paquete de 18 - 24.</p>

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>Por diámetro: establecer un mínimo o un rango de diámetros en el paquete</p> <p>México apoya la ampliación de las disposiciones relativas al calibre para incluir otros métodos de medición.</p> <p>La Berenjena puede medirse por el calibre, el recuento o el peso o de acuerdo a las prácticas comerciales preexistentes. Cuando sea dimensionado acorde a las prácticas comerciales preexistentes, el paquete debe ser marcado con el tamaño y el método utilizado. Los siguientes métodos son guías y se pueden utilizar de manera opcional.</p> <p>5.1 UNIFORMIDAD.</p> <p>Problema y Justificación: Las mezclas de berenjenas con diferente color en el mismo envase de venta: Esta disposición no permite colores mezclados de berenjena en el mismo paquete de ventas, una práctica comercial común.</p> <p>Si se toma en consideración el proyecto de Modelo General, se apoya la ampliación de los requisitos de uniformidad para permitir la mezcla de berenjenas de diferente color en el mismo envase de venta. Se propone el siguiente texto:</p> <p><i><u>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo berenjenas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.</u></i></p> <p><i><u>Sin embargo, una mezcla de berenjena de diferentes variedades podrá embalsarse juntos en un paquete de venta, siempre que sean de calidad homogénea y se incluya una lista para cada variedad en cuestión.</u></i></p> <p><i><u>La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.</u></i></p>
4.1	Proyecto de Norma para el Ajo (en Trámite 7)	CX/FFV 17/20/5	
4.2	Solicitud de comentarios sobre el proyecto de Norma para ajo en Trámite 6	CL 2017/13-FFV	<p>La Presidencia de México del Grupo de Trabajo electrónico para la Norma del Codex para Ajo, presenta las modificaciones realizadas, en seguimiento a lo dispuesto en el informe de la 19ª Sesión del CCFFV, así como el resultado de las discusiones, tomando en consideración las resoluciones del Informe y las determinaciones siguientes:</p> <p>Sección 1 Definición del producto</p> <p>Se mantiene el mandato del Comité de la 19ª CCFFV donde se acordó</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>consumidores conocen tradicionalmente como ajo "fresco". Esto incluye al ajo entero deshidratado, ajo semiseco y Solo Ajo, cuyos dientes presenten las características organolépticas apropiadas y que no son destinados a procesos industriales como la elaboración de polvos, pasta u hojuela de ajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Desarrollar una nota a pie de página que de apertura al ajo que se comercializa como ajo ahumado para mayor claridad y eliminar la referencia a "verde" en la definición de "ajo fresco". ➤ 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. <p>Sección 2 Requisitos Mínimos</p> <p>Exento de cualquier olor y/o sabor extraños</p> <p>Tomando en consideración las resoluciones del INFORME de la 19ª Sesión del CCFFV se prestó especial atención a los puntos de vista divergentes con respecto al ahumado como práctica de acondicionamiento para secar la piel exterior del bulbo, llegándose a la conclusión que:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 deberá considerarse un proceso de curado cuyo objetivo es secar la piel exterior del bulbo; ➤ El ajo ahumado deberá etiquetarse con tal claridad que asegure prácticas comerciales

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>equitativas, acorde a la propuesta del nuevo Modelo General.</p> <p>En tal sentido, se desarrolla la Nota 1 a pie de página del Anexo III.</p> <p>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, se hace referencia al comentario del Secretariado del Codex acorde a la decisión del CAC367 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 también abarca al producto, que ha "pasado por un secado de las hojas alrededor del bulbo (catáfilas) y de la túnica exterior de los dientes", sin modificar las características organolépticas del diente 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..."</p> <p>Se señala además que "el ajo completamente deshidratado, el ajo en polvo, las hojuelas y los productos obtenidos del ajo que se han procesado de diferente manera, son competencia de otros Comités del Codex y que particularmente el Comité del Codex para Especies y Hierbas Culinarias, ha incluido este tema en su lista de prioridades y se referirá a los productos que han pasado por procesos industriales para formular pastas, hojuelas o polvo de ajo.</p> <p>La presidencia del GT electrónico al contar con la experiencia de la industria nacional y los comentarios recibidos por los países miembros, señalan que el ahumado mientras no altere las características organolépticas de los bulbos, puede incorporar al ajo ahumado, siempre y cuando no se modifique al bulbo por lo que desarrolla la Nota 1 enmendada para exentar al ajo "ahumado" de las disposiciones relativas a la presencia de un olor y/o sabor extraños, siempre y cuando sea claramente indicado en el etiquetado del producto, como solución de controversia, acercando la Norma Codex a las actuales formas de comercialización del producto en el mercado internacional.</p> <p>Presencia de brotes visibles</p> <p>El Comité durante la 19ª sesión del CCFFV 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, se mantiene dicha disposición.</p> <p>Longitud del tallo del ajo seco</p> <p>El Comité durante la 19ª sesión del CCFFV acordó exentar las riestras de ajo de los requisitos para la</p>

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>longitud del tallo, a fin de apegarse a las prácticas industriales y comerciales actuales. Por lo tanto, se mantiene dicha disposición.</p> <p>Sección 2.1.1</p> <p>Se mantiene el mandato del Comité de la 19ª CCFFV, que 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.</p> <p>Sección 2.2 - Categorías de calidad</p> <p>Se mantiene el mandato del Comité de la 19ª CCFFV, que acordó</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. <p>Sección 3 - Disposiciones relativas a la clasificación por calibres</p> <p>Se mantiene el mandato del Comité de la 19ª CCFFV que llegó a un acuerdo sobre la revisión de los requisitos</p>

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>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. Se incluyó la enmienda a los tamaños desarrollada durante la 19ª sesión del CCFFV realizada en Ixtapa, Zihuatanejo, que por error no se incluyó en la versión final (Anexo del Informe de la 19ª Sesión) pero que fue acordada por el GT presencial. Se establecen códigos de calibre y rangos de diámetro correspondientes y se establece como una tabla optativa para aquellos países que realizan su comercialización en base a códigos de tamaño, acorde a la Propuesta de Nuevo Modelo para las Normas Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.</p> <p>Sección 4-Tolerancias de calidad</p> <p>Se mantiene el mandato del Comité de la 19ª CCFFV acordando 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".</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Pregunta Dos: Una propuesta de nuevo trabajo sobre la Norma del Codex para el Ajo Seco y Deshidratado a ser elaborada por el CCSCCH acaba de ser aprobada en la CAC40. Considerar si existe una superposición entre las dos normas. En caso afirmativo el enfoque para evitar este tipo de duplicaciones.</p> </div> <p>Toda vez que se ha aprobado el tema de la Norma Codex para el Ajo Seco y Deshidratado a desarrollar por el Comité del Codex para Especies y Hierbas Culinarias (CCSH) se estima la conveniencia de que dicho tema se desarrolle para el ajo procesado, molido y en hojuelas; de igual forma sería conveniente que el tema de ajo deshidratado y procesado sea desarrollado por el Comité de Codex para Productos Procesados, cubriendo con ello las diferentes presentaciones comerciales que tiene este producto a nivel internacional. No se considera que el tema se traslape; y posteriormente podría excluirse de la Norma Codex para Ajo, la Nota a Pie de Página que se refiere al ajo ahumado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Pregunta 3: Después de una comparación preliminar se observa que las enmiendas al proyecto de norma sólo se hacen a las secciones marcadas en amarillo. (El propósito para nosotros de hacerlo es acelerar la traducción de documentos) Para su confirmación.</p> </div>

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>En la versión en inglés, en el capítulo 2, 2.1 viñeta 8 hay un error de traducción en la palabra temperatura que quedó en español.</p> <p>Por otro lado, la Presidencia del GTe está de acuerdo con la versión revisada por el Secretariado del Codex y agradece a todos los integrantes del Grupo de Trabajo Electrónico la disposición para avanzar el documento.</p>
5.1	Proyecto de Norma para Kiwi (en Trámite 7)	CX/FFV 17/20/6	<p>2.2 REQUISITOS DE MADUREZ</p> <p>Problema y Justificación: "La fruta en la cosecha y / o envasado deben haber alcanzado [normalmente] un grado de maduración de al menos 6,2 ° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%, lo que debería conducir a un mínimo de 9,5 ° Brix cuando entrar en la cadena de distribución".</p> <p>Deben considerarse los siguientes supuestos:</p> <p>Las normas (i) del Codex se aplican después de su acondicionamiento y envasado. Por lo tanto, cualquier referencia a la cosecha y los requisitos posteriores a la cosecha que preceden a las etapas mencionadas anteriormente debe ser omitido de la norma., y</p> <p>(ii) La previsión de un Brix ° de contenido para los kiwis de entrar en el canal de distribución es la orientación; sin embargo, ya que no es 100% seguro de que no tiene cabida en la norma. Esta disposición sólo debe indicar el Brix mínimo requerido, como por ejemplo en las siguientes normas Codex:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma del Codex para las Uvas de Mesa (CODEX STAN 255-2.007) - Norma del Codex para las Manzanas (CODEX STAN 299 hasta 2010) <p>Se recomienda la supresión de "cosecha y / o", "[normalmente]" y "lo que debería conducir a un mínimo de 9,5 ° Brix al entrar en la cadena de distribución" de los requisitos de madurez. El texto revisado propuesto:</p> <p>"La fruta debe haber alcanzado un mínimo de al menos 6,2 ° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%."</p> <p>2.3. CLASIFICACIÓN</p> <p>2.3.1 Categoría "Extra" y 2.3.2 Clase I</p> <p>Problema y Justificación: La última sección de los requisitos de la clase contiene dimensionamiento requisitos parámetros / tamaño que son complejas y no es coherente con las prácticas comerciales.</p> <p>La relación entre la mínima y / o diámetro máximo del fruto medido en la sección ecuatorial deberá ser de 0,8 (Extra), 0.7 (Clase I) o mayor [, con excepción de las variedades (cultivares) obtenidas de Actinidia arguta].</p>

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>Se recomienda la eliminación de este párrafo.</p> <p>3. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO</p> <p>Problema y Justificación: "El calibre se determina por el peso de la fruta." La disposición sobre dimensionado solamente indica un método de tamaño, peso. Diámetro y el recuento de frutos se utilizan también. La norma Codex debería reflejar las prácticas globales y no debe imponer cargas / costos adicionales a los países miembros a cumplir con sus disposiciones.</p> <p>Se recomienda la ampliación de las disposiciones relativas al calibre para incorporar otros métodos de dimensionamiento.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Los kiwis pueden ser de un tamaño, en número, diámetro y peso o de acuerdo con las prácticas comerciales preexistentes. Cuando dimensionado de acuerdo con las prácticas comerciales preexistentes, el paquete debe ser marcado con el tamaño y el método utilizado.</p> <p>El siguiente método de dimensionamiento en peso es una guía y puede ser utilizado de manera opcional.</p> <p>Problema y Justificación: [El peso mínimo para la categoría "Extra" es de 90 g, para la categoría I es de 70 g y para la categoría II de 65 g.].</p> <p>Propuesta: supresión de la frase propuesta como requisito de la norma. "la clasificación de Kiwis debe basarse en la presencia / ausencia de defectos y no el tamaño.</p> <p>4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD</p> <p>Problema y Justificación: No hay tolerancias para Kiwi afectados por la pudrición blanda o descomposición interna en todas las clases. Esta ausencia significa que puede ser "nada" se permite, o los países son libres de aplicar tales tolerancia como deseen, anulando así el propósito de una norma armonizada internacionalmente.</p> <p>Propuesta de inclusión de los siguientes niveles de tolerancia de los kiwis afectados por la caries, la pudrición blanda o descomposición interna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra y Clase I: 1%, y Clase II: 2%. <p>6.2.4 Identificación Comercial (Tamaño)</p> <p>Problema y Justificación: Calibre (cuando) expresado por el peso mínimo y máximo de la fruta. Esta frase limita el etiquetado de los tamaños para dimensionar en peso.</p> <p>Propuesta: en la Disposición relativa al calibre, la frase debe ser cambiado para incluir dimensionado por el diámetro y contar.</p>

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			Propuesta; El calibre puede: <ul style="list-style-type: none"> • expresarse por el peso mínimo y máximo del fruto; • expresarse por un diámetro mínimo y máximo • expresarse por conteo, o • expresarse por el tamaño definiendo el método
6.1	Proyecto de Norma para las patatas de consumo (en Trámite 4)	CX/FFV 17/20/7	En lo particular el tema de papa en México está relacionado con temas de regulaciones sanitarias para su comercialización ya sea para exportarse o para importarse. Sin embargo, en general considera que el documento deberá alinearse al Nuevo Modelo General para el desarrollo de Normas Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.
6.2	Solicitud de comentarios sobre el anteproyecto de norma para las patatas de consumo (en Trámite 3)	CL 2017/15-FFV	En general se considera que el documento deberá alinearse al Nuevo Modelo General para el desarrollo de Normas Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.
7.1	Proyecto de Norma para Dátiles frescos (en Trámite 4)	CX/FFV 17/20/8	En general se considera que el documento deberá alinearse al Nuevo Modelo General para el desarrollo de Normas Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.
7.2	Solicitud de comentarios sobre el anteproyecto de norma para los dátiles frescos (en Trámite 3)	CL 2017/16-FFV	Particularmente México desea reiterar al Secretariado la diferencia existente entre el proyecto de norma Codex del CCFFV para dátiles, ya que actualmente se cuenta con la siguiente norma Codex: CODEX STAN 143-1985: NORMA DEL CODEX PARA LOS DATILES 1. AMBITO DE APLICACION Esta norma se aplica a los dátiles enteros preparados comercialmente, deshuesados o con el hueso, dispuestos en envases listos para el consumo directo. No se aplica a otras formas de presentación, tales como en trozos o majados, ni a los dátiles para fines industriales. 2. DESCRIPCION 2.1 Definición del producto Se entiende por dátiles el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (<i>Phoenix dactylifera</i> L.) y que: a) ha sido recolectado en la fase de madurez apropiada;

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>b) ha sido escogido y limpiado para eliminar el fruto defectuoso y las materias extrañas;</p> <p>c) puede estar sin hueso y sin corona;</p> <p>d) puede estar secado o hidratado para reajustar el contenido de humedad;</p> <p>e) puede estar lavado y/o pasterizado; y</p> <p>f) empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto.</p> <p>En virtud de que esta Norma en México aplica en el estado fresco, ya que excluye al dátil utilizado para fines industriales</p>
8.1	Propuestas de nuevos trabajos sobre las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas	CL 2015/29-FFV:Part B	<p>En seguimiento a los temas que quedaron pendientes durante la 19a sesión del CCFFV, se estima pertinente que el primer tema de la Lista de Nuevos Trabajos sea el de Name, document que ha sido trabajado con la región del CCLAC y que cuenta con un anteproyecto listo para circularse entre los integrantes del CCFFV.</p>
8.2	Observaciones en respuesta al documento CL 2015/29-FFV: Parte B realizadas por Costa Rica, la India, Indonesia, Irán (República Islámica del) y México	CX/FFV 17/20/9	<p>PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA ZARZAMORA (Preparado por México)</p> <p>1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma</p> <p>Este proyecto de normalización define las especificaciones que ha de cumplir la zarzamora (<i>Rubus</i> spp.), de la familia Rosaceae, para el suministro del producto fresco al consumidor tras su preparación y envasado y la aplicación de los métodos de análisis correspondientes.</p> <p>2. Pertinencia y actualidad</p> <p>La zarzamora es una fruta muy apreciada para la preparación de diversos productos como zumos, mermeladas, dulces, vinos afrutados, etc. Por tanto, es preciso establecer una norma que abarque la inocuidad, calidad y etiquetado de este producto a fin de disponer de una referencia acordada internacionalmente por consenso de los principales productores y comerciantes.</p> <p>La zarzamora es una planta que crece silvestre en grandes superficies de las regiones templadas del mundo, de forma que su producción en numerosos países procede de la recolección de plantas silvestres.</p> <p>3. Principales aspectos que deben tratarse</p> <p>Este proyecto de norma incluirá características relacionadas con el calibre, las categorías, la calidad, el envasado y el etiquetado.</p> <p>Estas son las cuestiones más importantes a tener en cuenta:</p> <p>a) el establecimiento de los requisitos mínimos para la zarzamora, independientemente de su categoría de calidad;</p>

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>b) la definición de las categorías de calidad para clasificar las zarzamoras de acuerdo con sus características;</p> <p>c) la formulación de las disposiciones relativas a la presentación, es decir, la uniformidad del producto envasado con el mismo origen, calidad, calibre, etc.;</p> <p>d) la incorporación de disposiciones relativas al marcado o el etiquetado en consonancia con la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados;</p> <p>e) el establecimiento de métodos de análisis para diversos parámetros de la zarzamora.</p> <p>4. Evaluación con arreglo a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos</p> <p>Criterio general</p> <p>Existen diferentes variedades, formas y tamaños de zarzamoras. Por tanto, su comercialización se lleva a cabo de conformidad con estas características.</p> <p>La elaboración de una norma internacional para la zarzamora protegerá a los consumidores frente a las prácticas fraudulentas al tiempo que facilitará el comercio internacional. Este proyecto de normalización beneficiará a los consumidores y a los países productores y exportadores.</p> <p>Criterios aplicables al producto</p> <p>a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y estructura del comercio entre países</p> <p>* En el mercado internacional de la zarzamora, este producto se agrupa con las frambuesas y otras bayas. Según la FAO, la producción mundial de zarzamoras y otras bayas en 2006 se acercó a 1 238 200 toneladas, en comparación con la producción registrada en 1995, de 828 700 toneladas, lo cual representa un crecimiento del 49 %, de forma que se puede afirmar que la tasa de crecimiento anual del producto es del 4,5 %.</p> <p>De conformidad con la FAO, en 2008 la superficie de producción mundial de zarzamoras fue de 22 000 hectáreas, con Serbia, los Estados Unidos de América y México como productores principales.</p> <p>Durante el período 1995-2005, el valor de las exportaciones mundiales de frambuesas y bayas frescas mostró un incremento del 158 %, de 111,27 millones de USD en 1995 a 287,61 millones de USD en 2006, lo que equivale a una tasa de crecimiento anual media del 14,4 %.</p> <p>CX/FFV 17/20/9 37</p> <p>México es el principal exportador mundial en lo que respecta al valor de las exportaciones de frambuesas y otras bayas frescas, con un porcentaje entre 2004 y 2006 del 23 % del valor de las exportaciones mundiales, seguido de los Estados Unidos de América, con un 22</p>

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>%, España, con un 16 %, Polonia, con un 10 %, Chile, con un 7 %, los Países Bajos, con un 4 %, y Bélgica, con un 3 %.</p> <p>En 2010, los Estados Unidos de América fueron el mayor país exportador de bayas, incluidas las zarzamoras, con 42 952 toneladas. México exportó un volumen de 41 259 toneladas, la Argentina, 14 912 toneladas, España, 6 839 toneladas, y los Países Bajos, 3 800 toneladas en el mismo período.</p> <p>**Figura 1: Principales exportadores de bayas en el mundo</p> <p>b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional</p> <p>Actualmente existe una norma regional de la CEPE para las bayas conocida como FFV-57, pero no existen normas internacionales para la zarzamora, y las que se comercializan en el mundo están sujetas a diferentes normas nacionales.</p> <p>CX/FFV 17/20/9 38</p> <p>A fin de superar los obstáculos resultantes o posibles al comercio internacional, es fundamental integrar las distintas normas existentes en una única norma aceptada internacionalmente destinada a los importadores y los exportadores.</p> <p>c) Mercado internacional o regional potencial</p> <p>La producción de bayas se ha incrementado, por lo que el comercio se puede mejorar mediante la elaboración de normas de calidad para la zarzamora.</p> <p>d) Factibilidad de la normalización del producto</p> <p>Las características de las zarzamoras comercializadas, como el tamaño, la madurez, la calidad y los defectos permisibles, son parámetros adecuados del producto.</p> <p>e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas</p> <p>No existen normas de productos del Codex que abarquen la zarzamora, por lo que el nuevo trabajo facilitará el comercio de dicho producto mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente.</p> <p>f) Número de productos que necesitarían normas independientes para indicar si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados</p> <p>La norma se aplicará a la zarzamora (Rubus spp.).</p> <p>Trabajos llevados a cabo por otras organizaciones en este campo o propuestos por la organización pertinente de carácter intergubernamental</p> <p>Norma regional de la CEPE para las bayas (FFV-57).</p>

CX/FFV 17/20/1: PROGRAMA PROVISIONAL			
Ítem	Asunto	Referencia del documento	Posición Mexicana
			Justificación/Observaciones
			<p>5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex</p> <p>La elaboración del proyecto de normalización para la zarzamora está en consonancia con los siguientes objetivos estratégicos del Codex: 1.1 Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la Comisión del Codex Alimentarius; y 3.1 Aumentar la participación efectiva de los países en desarrollo en el Codex.</p> <p>6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes, y otros trabajos del Codex en curso</p> <p>El proyecto de normalización para la zarzamora es un nuevo trabajo y no está relacionado con ningún documento del Codex existente sobre la materia.</p> <p>7. Determinación de la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos</p> <p>No se precisa asesoramiento científico de expertos.</p> <p>8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas de parte de órganos externos</p> <p>No se necesitan contribuciones técnicas de órganos externos.</p> <p>9. Programa propuesto para la realización de este trabajo</p> <p>Se espera que la elaboración de esta norma se lleve a cabo, como máximo, en tres reuniones del Comité, en función de las contribuciones de los miembros y el acuerdo alcanzado por estos.</p>
9.1	Propuesta de modelo para las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas (asuntos pendientes)	CX/FFV 17/20/10	México como integrante del GT electrónico se encuentra a favor de impulsar la aprobación del Modelo General para la elaboración de Normas Codex coordinado por Estados Unidos y Alemania
9.2	Solicitud de observaciones sobre la propuesta de modelo para las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas (asuntos pendientes)	CL 2017/17-FFV	México como integrante del GT electrónico se encuentra a favor de impulsar la aprobación del Modelo General para la elaboración de Normas Codex coordinado por Estados Unidos y Alemania.
10	Documento de debate sobre el glosario y términos utilizados en el modelo para las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas	CX/FFV 17/20/11	México, toda vez que se ha publicado el Glosario de Términos de la CEPE en el 2016, retira el documento con objeto de promover otros temas de normalización directamente relacionados con las normas Codex para Frutas y Hortalizas Frescas, y sugiere tomar como referente técnico el Glosario publicado por la UNECE

PROCESO PARA EL AJO AHUMADO CONSERVANDO LAS PROPIEDADES ORGANOLÉTICAS DE LOS DIENTES EN ESTADO FRESCO A CONSIDERAR EN LA NORMA CODEX PARA AJO

El ahumado artesanal es un método ancestral para conservar los alimentos.

El AHUMADO es un método antiguo, muy empleado, que se utiliza a menudo para la conservación del pescado, el jamón y vegetales.

Se utiliza humo por la combustión de madera, con una aportación limitada de aire. En este caso, parte de la acción preservadora se debe a agentes bactericidas presentes en el humo, como el metanol y la creosota, así como por la deshidratación de la capa externa (cascara externa) del ajo que se produce durante el proceso.

El ahumado suele tener como finalidad dar sabor al producto, pero primordialmente en ciertos países, para conservarlo con sus propiedades organolépticas intrínsecas en algunos países de Europa que además han prestigiado este producto con Indicación Geográfica.

FORMA ARTESANAL DEL AHUMADO DE AJO DESARROLLADA POR EL INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGRÍCOLAS Y FORESTALES (INIFAP) en el Centro Experimental del Bajío, México.

1. Se trata de utilizar una caja de metal, donde hay una rejilla y una bandeja ambas elevadas unos centímetros del fondo.
2. La idea es poner un puñado de aserrín de alguna madera en el fondo de la caja.
3. Sobre la rejilla se coloca el alimento a ahumar, se cierra la caja y se pone sobre fuego moderado hasta que el aserrín se encienda.
4. El proceso del ahumado artesanal en el ajo, para considerarse en la Norma Codex para Ajo, no deberá contener sal, colocando el producto en fresco en la rejilla, dejándolo herméticamente cerrado, manteniendo la temperatura a 52 grados centígrados, para mantener el diente del ajo íntegro.

Sobre el ajo ahumado de Arleux

Arleux es una comuna del norte de Francia, de la región Nord-Pas-de-Calais, que además de ser y estar rodeado de lugares y actividades ideales para disfrutar de la naturaleza, tiene un valor especial en el aspecto culinario, un producto que es ya su emblema, el **ajo ahumado**.

El ahumado de los alimentos es antiquísimo, a través del humo obtenido por la combustión de madera, **se ha utilizado tanto para la conservación de alimentos, como para aportarle un sabor muy particular**, como es el caso del **ajo de Arleux**.

El **ajo ahumado de Arleux** parte de la variedad de ajos blancos o rosas, aunque evidentemente su aspecto exterior tras el proceso de ahumado lo oculta, **la piel adquiere** un tono dorado u ocre. Suele comercializarse en trenzas de distintos tamaños, es decir, con distinto número de cabezas de ajo. Estas trenzas son las que tras la cosecha, que puede iniciarse a partir de mediados de julio, el **proceso de secado al sol durante unos ocho días, son transportadas a los ahumaderos**.

Allí se cuelgan para realizar el proceso de ahumado de los ajos, con paja, virutas de madera y turba, dura entre ocho y diez días, se mantienen a unos 37-38° C, con ello se consigue perpetuar el secado del ajo y que el humo impregne las cabezas de ajo transmitiéndoles el aroma y sabor. Así los dientes de los ajos se conservan frescos en su interior, hasta por un año.

El ajo ahumado de Arleux está avalado con Protección con Indicación Geográfica del OMPI, por lo que debemos comprobar que de ser el caso, se debe incluir este sello distintivo, teniendo así garantías de la zona de cultivo del ajo, de la selección de las cabezas y del proceso de ahumado.

FTE: INIFAP.