

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

Tema 9 del programa

CX/FFV 17/20/10

Julio de 2017

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

20.ª reunión

Kampala (Uganda), 2-6 de octubre de 2017

**PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y
HORTALIZAS FRESCAS (Asuntos pendientes)**

(Preparado por el Grupo de trabajo electrónico presidido por los Estados Unidos de América
y copresidido por Alemania)

Los miembros y observadores del Codex que deseen presentar observaciones sobre este proyecto deberán hacerlo según las instrucciones cursadas en la circular CL 2017/17-FFV, disponible en la página web del Codex para las cartas circulares de 2017: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>. Solo se aceptarán observaciones a través del sistema de comentarios en línea en el plazo indicado en la circular.

ANTECEDENTES

1. A raíz de las deliberaciones sobre la propuesta de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas mantenidas en la 19.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), que se celebró en Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero (México), del 5 al 9 de octubre de 2015, el CCFFV estableció un Grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Alemania, que trabajaría únicamente en inglés, para examinar los asuntos pendientes sobre el texto entre corchetes del modelo general para dichas normas que figura en¹:
 - **Sección 3.1 – Requisitos mínimos:** la asignación de una nota sobre la aplicación de las normas fitosanitarias a las disposiciones sobre la presencia de plagas y los daños causados por las mismas en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.
 - **Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres:** letra E) – Definición de producto en miniatura.
 - **Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias:**
 - la inclusión de tolerancias relativas a la pudrición, a la podredumbre blanda y a la descomposición interna en la categoría “Extra”;
 - el porcentaje de tolerancia del 1 % en la categoría “Extra”.
 - **Sección 7.2 – Envases no destinados a la venta al por menor:** la aplicabilidad de la disposición para proporcionar además, o alternativamente, información distinta a la indicada en el envase (es decir, en los documentos que acompañan el envío).
2. La lista de participantes en el GTe figura en el Apéndice II. El documento con las soluciones propuestas (que figuran como opciones) respecto a las secciones pendientes del modelo general para dichas normas se distribuyó el 14 de noviembre de 2016 a los miembros del GTe y en él se establecía una fecha límite, el 30 de marzo de 2017, para la presentación de observaciones.

¹ REP 16/FFV, párr. 101, Apéndice VII.

3. Este documento se centra únicamente en cuatro secciones pendientes del modelo general para dichas normas, en virtud del mandato del GTe, conforme a lo establecido por el CCFFV en su 19.^a reunión. En el siguiente cuadro, se resumen las observaciones presentadas por Argentina, Costa Rica, Estados Unidos, Irán, Nueva Zelandia, Suiza, Tailandia y Unión Europea, junto con las correspondientes recomendaciones.
4. Cuatro delegaciones presentaron observaciones que caen fuera del mandato actual. Se aconseja a estas delegaciones que remitan sus observaciones al CCFFV en su 20.^a reunión.

DELIBERACIONES DEL GTe

Cuadro 1. Sección 3.1 – Requisitos mínimos

El texto objeto de examen está subrayado o tachado	Propuestas	Observaciones recibidas	Recomendaciones
<ul style="list-style-type: none"> • estar prácticamente exentos de plagas¹; • < estar prácticamente exentos de daños causados por plagas¹ > {o} • < estar exentos de daños causados por plagas que afectan a la carne¹ > <p>¹ <u>Las disposiciones relativas a las plagas se entenderán sin perjuicio de las normas en materia de protección fitosanitaria aplicadas por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).</u></p>	<p><u>Opción 1:</u> Agregar la nota subrayada relativa a las disposiciones sobre las plagas.</p>	<p>Argentina, Nueva Zelandia, Suiza, Unión Europea: a favor</p> <p>Tailandia: a favor (nota relativa a las plagas)</p>	<p>Opción 1: El examen de esta cuestión siempre da lugar a prolongados debates en la elaboración de las distintas normas del CCFFV; se recomienda aceptar la Opción 1. Esta opción aporta claridad mediante una referencia directa a la CIPF.</p>
	<p><u>Opción 2:</u> Omitir el texto entre corchetes y mantener el texto original.</p>	<p>Costa Rica, Irán, Estados Unidos: a favor</p>	

Cuadro 2. Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

El texto objeto de examen está subrayado o tachado	Propuestas	Observaciones recibidas	Recomendación
<p>{En los casos en que se determine el tamaño mínimo, podrían no ser aplicables a los productos en miniatura los requisitos de tamaño. <u>En caso de que se introduzca la exención respecto a los productos en miniatura, se debería comprobar si ya están lo suficientemente elaboradas en la norma otras disposiciones sobre la madurez y/o la maduración o si deberían introducirse para garantizar la elaboración adecuada de productos en miniatura.</u>}</p> <p>< Los requisitos de tamaño no se aplicarán a los productos en miniatura. [Por “productos en miniatura” se entienden los productos obtenidos de una variedad o cultivar de hortalizas, por medio del fitomejoramiento y/o de técnicas de cultivo especiales. <u>Si bien estos productos tienen un tamaño menor respecto al requisito de</u></p>	<p>Opción 1 Mantener el texto subrayado</p>	<p>Argentina, Nueva Zelandia, Unión Europea: a favor</p> <p>Estados Unidos, Suiza, Tailandia: a favor</p>	<p>Opción 1: En un comentario se señala que los “productos en miniatura” han de estar lo suficientemente definidos para excluir pequeños frutos de variedades convencionales; mientras que en otro comentario se manifiesta una oposición respecto a los requisitos relativos a la clasificación por calibres en la norma debido a las nuevas variedades vegetales, a la manipulación de cultivos y a las diferencias de gustos socioculturales. Se recomienda aceptar la Opción 1 y, en los casos en que se presente una petición para incluir productos en miniatura en una norma del CCFFV, deberá proporcionarse información científica para demostrar que, independientemente del</p>
	<p>Opción 2: Excluir los productos en miniatura de la norma.</p>	<p>Costa Rica: a favor</p>	
		<p>Irán: a favor de excluir los requisitos relativos a la clasificación por calibres de las normas del CCFFV.</p>	

<u>tamaño mínimo de la norma aplicable, deberán cumplir todos los demás requisitos de la misma.] ></u>			tamaño, el producto cumple otros requisitos de madurez de la norma.
---	--	--	---

Cuadro 3. Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias

El texto objeto de examen está subrayado o tachado	Propuestas	Observaciones recibidas	Recomendación
<p>5.1.1. Categoría "Extra" Se incluye en la misma, un [1] % de tolerancia para la pudrición, la podredumbre suave y/o la descomposición interna.</p> <p>5.1.2. Categoría I Se incluye en la misma, un [1] % de tolerancia para la pudrición, la podredumbre suave y/o la descomposición interna.</p> <p>5.1.3. Categoría II Se incluye en la misma, un 2 % de tolerancia para la pudrición, la podredumbre suave y/o la descomposición interna.</p>	<p>Opción 1: Permitir la pudrición, la podredumbre suave y/o la descomposición interna en todas las categorías, facilitando así la aplicación de la norma internacional.</p>	<p>Argentina, Costa Rica, Estados Unidos, Tailandia: a favor</p> <p>Irán: a favor (las tolerancias pueden ajustarse en función de las características del producto)</p> <p>Nueva Zelanda: a favor, si no se acepta la Opción 4.</p>	<p>Opción 1: Teniendo en cuenta las observaciones recibidas, se recomienda aprobar la Opción 1. Sin embargo, para reflejar el apoyo expresado respecto a la Opción 3, se recomienda añadir en el epígrafe 5.1., Tolerancias de calidad, el siguiente texto: “{Podrán establecerse tolerancias de pudrición en función de las características o la naturaleza del producto.}”</p>
	<p>Opción 2: Establecer una progresión de límites de tolerancia en lo referente a la podredumbre blanda, la pudrición y la descomposición interna en varios puntos dentro del canal de distribución.</p>		
	<p>Opción 3: Mantener la exclusión de la tolerancia relativa a la pudrición, a la podredumbre blanda y a la descomposición interna en la categoría Extra.</p>	<p>Suiza, Unión Europea: a favor</p>	
	<p>Opción 4: Eliminar la categoría Extra de todas las normas del CCFFV.</p>	<p>Nueva Zelanda: a favor</p>	

Cuadro 4. Sección 7.2 – Envases no destinados a la venta al por menor

El texto objeto de examen está subrayado o tachado	Propuestas	Observaciones recibidas	Recomendación
<p>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].</p>	<p>Opción 1: Mantener el texto vigente.</p>	<p>Estados Unidos, Nueva Zelandia, Suiza: a favor</p>	<p>Opción 3: No hubo consenso sobre ninguna de las opciones presentadas. Sin embargo, la Opción 3 evita el texto redundante y comprende la Opción 2, al mismo tiempo que proporciona la información necesaria. Por lo tanto, se recomienda la Opción 3.</p>
	<p>Opción 2: Mantener la primera parte de la frase; sustituir “o bien” y aceptar el texto entre corchetes.</p>		
	<p>Opción 3: Suprimir el texto entre corchetes e introducir el segundo párrafo entre corchetes siempre que se permita la presentación de un producto —una vez clasificado— no envasado sino a granel en un vehículo de transporte. Este segundo párrafo se ha redactado para los contenedores transportados por mar, aire y ferrocarril que contienen productos a granel.</p>	<p>Argentina, Unión Europea: a favor</p>	
		<p>Irán, Tailandia: no optan por ninguna de las opciones</p>	

RECOMENDACIONES

5. El GTe recomienda al CCFFV en su 20.ª reunión que:

- tome nota del informe del GTe; y
- apruebe la propuesta de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (Apéndice I) que contiene las cuatro secciones que servirán de modelo para la elaboración de normas en el futuro.

**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 debe 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} deben:

- estar intactos {se permitirá una desviación de esta disposición o disposiciones adicionales según la naturaleza del producto};
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;

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 limpios y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas²;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible²>{o};
- <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}²>;
- 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} deben ser tales que les permitan:

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los {nombre del producto} deben 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} deben 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} deben 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} deben 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 deben ser de calidad superior y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

<Estos deben:

.....

>

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

3.2.2 Categoría I

{Nombre del producto} de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos/as de la

² 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).

variedad <y/o tipo comercial>.

<Estos deben:

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

{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 deben 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 deben:

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

{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 debe 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 debe 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 debe 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: En caso de introducción de la exención para los productos miniatura, debe comprobarse si otras disposiciones sobre madurez y / o madurez suficientemente desarrolladas ya se encuentran en la norma o deben ser introducidas para garantizar el desarrollo adecuado de los productos en miniatura.}

<Los requisitos de tamaño no se aplicarán a los productos miniatura . Un producto miniature es un product obtenido a partir de una variedad o un cultivar, obtenido media una selección de plantas y/o técnicas de cultivo especiales. Aunque sean más pequeños que los requisitos mínimos de calibre en la norma si es necesario), estos productos deben 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 debe 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) debe ser coherente con la diferencia indicada en el punto (a).
- (d) En caso de que se apliquen códigos de calibre, se deben 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 deben 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.

{Las tolerancias de podredumbre se pueden establecer dependiendo de las características/naturaleza del producto.}

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.}

5.1.3 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.}

{Los porcentajes de podredumbre se deben adaptar a las características 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
(a) 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 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			
(b) Tolerancias de calibre (tamaño – fuera de calibre según lo que se indica / señala.	10	10	10

(c) 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 deben 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} > debe 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) > debe ser representativa de todo el contenido.

6.2 ENVASADO

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

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

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

6.2.1 Descripción de los envases

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

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

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO 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)> debe 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 origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

³ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

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

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

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

7.2.1 Identificación

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

<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.⁵>

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 comercial⁶ 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 >.
- < especies>, 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 debe 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

aís de origen⁷ 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 debe 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

<En estos productos no se permite el uso de aditivos alimentarios.>

<Para las {nombre de hortalizas} no tratadas, 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

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).

⁵ 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 debe 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.

⁶ El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

⁷ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

de alimento 04.2.1.1 (Hortalizas frescas no tratadas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluido soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen esta norma. >

{Para las frutas no tratadas, actualmente ningún aditivo alimentario está permitido según la NGAA. Por consiguiente, sólo las hortalizas no tratadas se mencionan como anteriormente.}.

<Para los {nombre del producto} tratados, los aditivos alimentarios ue figuran en los cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en las categorías de alimentos 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie) y 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) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen esta norma.>

{Incluye las disposiciones apropiadas, dependiendo de la naturaleza del producto}.

9. CONTAMINANTES

- 9.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- 9.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la Norma General para los contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (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 debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

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

Annex Glosario

[en curso de elaboración]

LIST OF PARTICIPANTS**Chair: UNITED STATES OF AMERICA**

Dorian A. LaFond
 International Standards Coordinator
 AMS Fruit and Vegetable Program
 Specialty Crops Inspection Division
 Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW
 Washington DC 20250-0247
 Tel: 202-690-4944
 Cell: 202-577-5583
 E-mail: dorian.lafond@ams.usda.gov

Co- chair: GERMANY

Dr. Ulrike Bickelmann
 Head of Division
 Control Procedures Plant Products, Marketing Standards
 Federal Office for Agriculture and Food
 Deichmanns Ave 29 D-53179
 Bonn GERMANY
 Tel: +49 (0) 228 6845 3357
 Fax: +49 228 6845 3945
 E-mail: ulrike.bickelmann@ble.de

ARGENTINA

Silvia Santos
 Secretaria técnica del CCFFV Nacional
 Coordinación de Frutas, Hortalizas y Aromáticas
 Dirección de Calidad Agroalimentaria
 SENASA
 Tel: 5411 4121-5293/96
 E-mail: ssantos@senasa.gov.ar
codex@minagri.gob.ar

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

EUROPEAN UNION

Bernadette Klink-Khachan
 European Union Codex Contact Point
 European Commission
 Health and Food Safety Directorate-General
 Unit D 2: Multilateral International Relations
 Tel: +32-2-295 79 08
 Fax: +32-2-299 85 66
 E-mail: codex@ec.europa.eu

IRAN

Nadia Ahmadi
 Secretaria of CCFFV in Iran
 Email: nady.ahmadi@yahoo.com
 Dr. Darab Hassani
 Head of CCFFV in Iran
 Ministry of Agriculture
 E-mail: hassanida@gmail.com

NEW ZEALAND

Dr. Henry Pak
 Senior Adviser, Plant Exports
 Plants, Food & Environment
 Regulation & Assurance
 Ministry for Primary Industries
 Pastoral House 25, The Terrace
 PO Box 2526. Wellington, New Zealand
 Telephone: 64-4-8940756
 Email: Henry.Pak@mpi.govt.nz

SWITZERLAND

Mr. Manuel Boss
 Federal Office for Agriculture FOAG
 Plant Products Unit
 Mattenhofstrasse 5
 CH-3003 Bern
 Switzerland
 Tel: +41 58 462 25 26
 E-mail: manuel.boss@blw.admin.ch

THAILAND

Ingorn Panyakit
 Director of Office of Standards Development,
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards (ACFS) Codex Contact Point of
 Thailand
 E-mail: codex@acfs.go.th

UNITED STATES OF AMERICA

Kenneth Lowery
 International Issues Analyst
 U.S. Codex Office
 Room 4861-S
 1400 Independence Avenue SW
 Washington DC 20250-3700
 Tel: +1 202 690 4042
 E-mail: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

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