

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 04/27/35**

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

27º período de sesiones

Roma, Italia, 28 de junio - 2 de julio de 2004

**INFORME DE LA 11ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX  
SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

México D. F., México, 8 - 12 de septiembre de 2003

**NOTA: El presente informe contiene la Circular del Codex CL 2003/35-FFV**

**J0695/S**

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2003/35-FFV

Septiembre de 2003

**A:** - Puntos de contacto del Codex  
- Organismos internacionales interesados

**DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia

**ASUNTO:** **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 11ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (ALINORM 04/27/35)**

**PARTE A:** **CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS PARA QUE LAS APRUEBE EN SU 27º PERÍODO DE SESIONES**

## **Proyectos de Normas en el Trámite 8 del Procedimiento**

### **1. Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas (párr. 18 y Apéndice II)**

Los gobiernos y los organismos internacionales interesados que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar enmiendas u observaciones sobre el proyecto de norma antes mencionado deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la *Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a las consecuencias económicas* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 13ª edición, páginas 26 - 27), y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 28 DE FEBRERO DE 2004.**

## **Anteproyectos de Normas en el Trámite 5 del Procedimiento**

### **2. Anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates (párr. 56 y Apéndice IV)**

Los gobiernos y los organismos internacionales interesados que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones sobre las repercusiones que los anteproyectos de normas o cualquiera de sus disposiciones pudieran tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (en el Trámite 5) (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 13ª edición, páginas 21 - 23), y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 28 DE FEBRERO DE 2004.**

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

### **1. Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután (párr. 80 y Apéndice V)**

Los gobiernos y los organismos internacionales interesados que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones sobre las repercusiones que los anteproyectos de normas o cualquiera de sus disposiciones pudieran tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (en el Trámite 3) (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 13ª edición, páginas 21 - 23), y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 28 DE FEBRERO DE 2004.**

### **2. Proyecto de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (párr. 92 y Apéndice VI)**

Los gobiernos y los organismos internacionales interesados que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones sobre el modelo de presentación antes mencionado deberán hacerlo por escrito y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 28 DE FEBRERO DE 2005.**

### **3. Propuestas de enmiendas a la Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas (párr. 90 y Apéndice VII)**

Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales interesados que participan en el Codex en calidad de observadores que deseen presentar observaciones sobre el asunto antes mencionado a que lo hagan por escrito, de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 13ª edición, páginas 70 - 71), y las envíen al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 28 DE FEBRERO DE 2005.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, en su 11ª reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

### CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 27º PERÍODO DE SESIONES

El Comité convino:

- remitir el *Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas* a la Comisión del Codex Alimentarius para que lo aprobara definitivamente en el Trámite 8 en su 27º período de sesiones, (párr. 18);
- remitir el *Anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates* a la Comisión del Codex Alimentarius para que lo aprobara provisionalmente en el Trámite 5 en su 27º período de sesiones, (párr. 56);
- proponer una enmienda para suprimir la palabra “tropical” del título del *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995)* (párr. 54).

### OTROS ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

El Comité convino:

- mantener el *Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa* en el Trámite 7 a la espera de que se finalizaran los *anteproyectos de Sección 2.1.1 (Requisitos de madurez) y Sección 3.1 (Anteproyecto de Anexo sobre Variedades de Grano Pequeño)*, que se devolvieron al Trámite 2 para que los redactara de nuevo un grupo de redacción dirigido por Chile, se distribuyeran posteriormente con objeto de recabar observaciones en el Trámite 3 y se sometieran al examen del Comité en su 12ª reunión (párrs. 30 y 37);
- retener el *Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután* en el Trámite 3 a fin de distribuirlo, recabar observaciones adicionales en el Trámite 3, hacer que lo revisara un grupo de redacción dirigido por Tailandia y someterlo a un examen más detallado en la 12ª reunión del Comité (párr. 80);
- devolver el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas* al Trámite 2 a fin de que un grupo de redacción dirigido por los Estados Unidos de América lo redactara de nuevo. El Anteproyecto revisado se distribuirá posteriormente para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo al examen del Comité en su 12ª reunión (párr. 66);
- devolver el *Anteproyecto de Directrices para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas* al Trámite 2 a fin de que el grupo de redacción dirigido por el Canadá lo redactara de nuevo, se distribuyera posteriormente para recabar observaciones en el Trámite 3 y se sometiera al examen del Comité en su 12ª reunión (párr. 86);
- enmendar la *Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas*, a fin de incluidos los **aguacates (revisión)** (párr. 90);
- pedir que se formularan observaciones sobre el *Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas* y someterlo al examen del Comité en su 12ª reunión (párr. 92).

## ÍNDICE

### Párrafos

INTRODUCCIÓN .....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN .....	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA .....	3 – 4
CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS POR:	
• La Comisión del Codex Alimentarius y Otros Comités del Codex .....	5 – 7
• Otras Organizaciones Internacionales	
- Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) .....	8
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) .....	9
• Normas de la CEPE para Frutas y Hortalizas Frescas .....	10
EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7	
• Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas .....	11 – 12
• Proyecto de Sección 2.1.3 – Requisitos de Madurez (Proyecto de norma del Codex para las Naranjas) .....	13 – 18
• Draft Codex Standard for Table Grapes .....	19 - 30
EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4	
• Anteproyecto de Sección 2.1.1 (Requisitos de Madurez) y Anteproyecto de Anexos sobre Sólidos Solubles Mínimos y Sólidos Solubles Umbrales para la Determinación de la Madurez en Uvas de Mesa y Lista de Uvas de Mesa de Variedades de Grano Pequeño (proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa) .....	31 – 37
• Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate .....	38 – 56
• Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas .....	57 – 66
• Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután .....	67 – 80
• Anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas .....	81 – 86
PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS .....	87 – 90
OTROS ASUNTOS Y ACTIVIDADES FUTURAS .....	
• Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas .....	91 – 92
• Bioterrorismo en el marco de la labor del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas .....	93
FECHA Y SEDE DE LA SIGUIENTE REUNIÓN .....	94

## LISTA DE APÉNDICES

	<b><u>Páginas</u></b>
ANEXO.....	14
I - Lista de Participantes .....	15 – 24
II - Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas .....	25 – 30
III - Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa .....	31 – 35
IV - Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate .....	36 – 41
V - Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután .....	42 – 45
VI - Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas.....	46
VII - Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas .....	47 - 53

## INTRODUCCIÓN

1. La 11ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se celebró en la ciudad de México del 8 al 12 de septiembre de 2003 por gentil invitación del Gobierno de México. El presidente del Comité, CP Miguel Aguilar Romo, designó al Lic. Carlos R. Berzunza Sánchez, Director de Normalización Internacional de la Secretaría de Economía, para que presidiera la reunión en su nombre. Asistieron 28 países miembros y 5 observadores de organizaciones internacionales. La lista de los participantes se adjunta como Apéndice I.

## INAUGURACIÓN DE LA REUNIÓN

2. El Lic. Juan Antonio García Villa, Subsecretario de Normatividad, Inversión Extranjera y Prácticas Comerciales Internacionales, inauguró la reunión en nombre del Secretario de Economía, Lic. Fernando Canales Clariond. También se dirigieron al Comité el Sr. Norman Bellino, representante de la FAO en México y el Dr. Joaquín Molina, representante interino de la Organización Mundial de la Salud/Organización Panamericana de la Salud (OMS/OPS) en el país.

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

3. El Comité aprobó el programa provisional como programa de su reunión con la inclusión de los siguientes asuntos en el Tema 6 – Otros asuntos y trabajos futuros:

- propuesta de modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas (CRD 1); y
- el bioterrorismo en el marco del trabajo llevado a cabo por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

4. El Comité observó que ya estaba programado examinar en el Tema 5 del programa – Enmiendas a la Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas la propuesta de revisión para la normalización del Codex para aguacates y piñas presentada por la Comunidad Europea (CX/FFV 03/12).

## CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a del programa)<sup>2</sup>

5. El Comité reconoció que el documento se presentaba únicamente para información y que no se necesitaba adoptar medida alguna sobre los asuntos en él citados. En relación con esto, se informó al Comité de que en su 26º período de sesiones la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, julio de 2003) había adoptado en el Trámite 8, los proyectos de disposiciones revisadas de la Sección 3 – *Disposiciones relativas a la clasificación por calibres* y la Sección 6.2.4 – *Identificación comercial* de las normas del Codex para la lima-limón, *Citrus grandis* y *Citrus paradisi*, así como los proyectos de normas del Codex para la yuca (mandioca) dulce y las pitahayas. La Comisión también había adoptado el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa* en el Trámite 5, y aprobado la elaboración de una *Norma del Codex para el Rambután* como un nuevo trabajo para el Comité.

6. También se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había ratificado las disposiciones sobre etiquetado de un cierto número de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, específicamente las relativas a las lima-limón, *Citrus grandis*, *Citrus paradisi*, la yuca dulce, las pitahayas, y el Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas.

7. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado en el Trámite 8 el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas y el Proyecto de Directrices para Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos. Más adelante se señaló que el Comité ya estaba aplicando algunas de las medidas para facilitar el consenso aprobadas por la Comisión.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> CX/FFV 03/1

<sup>2</sup> CX/FFV 03/2

<sup>3</sup> ALINORM 03/41-Ap. III

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

### **ORGANIZACIÓN DE COOPERACIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICOS (OCDE)**

8. La representante de la OCDE mencionó el régimen de esa Organización para la aplicación de las Normas Internacionales sobre Frutas y Hortalizas y sintetizó las actividades del mismo desde la última reunión del Comité. Explicó que los folletos publicados por el Plan ofrecían una interpretación de las normas de la OCDE. Además, aclaró que las normas mencionadas en la Parte 1 de CX/FFV 03/3 eran normas de la OCDE armonizadas con las normas correspondientes de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE).

### **COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE)**

9. La delegación del Reino Unido, en nombre de la Secretaría de la CEPE, informó al Comité acerca de los principales resultados de los debates de la 58ª reunión del Grupo de Trabajo sobre normas de calidad agrícola (Ginebra, octubre de 2002) y la 49ª reunión de la Sección Especializada en Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas (Ginebra, junio de 2003).

### **NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 2c del programa)<sup>5</sup>**

10. El Comité observó que las Normas de la CEPE contenidas en el documento estaban disponibles como textos de referencia para la elaboración de las normas del Codex correspondientes de acuerdo con la indicación del Comité Ejecutivo.<sup>6</sup> Acordó que las normas de la CEPE contenidas en CX/FFV 03/4 se tomarían en cuenta al examinar los temas pertinentes del programa con las enmiendas introducidas en la 49ª reunión de la Sección Especializada en la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas, que figuraban en el Anexo de CX/FFV 03/3.

### **EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 7**

#### **PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS (Tema 3a del programa)<sup>7</sup>**

11. En su 10ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas retuvo el Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas en el Trámite 7 reconociendo el importante avance en las secciones más importantes del Proyecto de Norma. Esta decisión se tomó en el entendimiento de que no se pedirían observaciones adicionales en cuanto a las secciones aprobadas, para que en su siguiente reunión el Comité restringiera sus debates a la finalización de la Sección 2.1.3 acerca de los Requisitos de madurez.<sup>8</sup>

12. De acuerdo con esta decisión, el Comité no mantuvo debates acerca del Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas.

#### **PROYECTO DE SECCIÓN 2.1.3 – REQUISITOS DE MADUREZ (Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas) (Tema 3b del programa)<sup>9</sup>**

13. En su 10ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas acordó que un grupo de redacción encabezado por el Reino Unido prepararía una versión revisada de la Sección 2.1.3 basándose en el examen realizado en la reunión y en las observaciones escritas proporcionadas, para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 6 y someterlo a examen en su próxima reunión.<sup>10</sup>

---

<sup>4</sup> CX/FFV 03/3

<sup>5</sup> CX/FFV 03/4

<sup>6</sup> ALINORM 97/3, párr. 15

<sup>7</sup> ALINORM 03/35-Ap.V

<sup>8</sup> ALINORM 03/35, párr.59

<sup>9</sup> CX/FFV 03/5 y observaciones presentadas por México y la Comunidad Europea (CX/FFV 03/5-Ad.1); Australia (CRD 5), Filipinas (CRD 6); India (CRD 7); Indonesia (CRD 8); y Malasia (CRD 9)

<sup>10</sup> ALINORM 03/35, párr. 51

14. Varias delegaciones sugirieron la inclusión de los parámetros de madurez además de la coloración y del contenido mínimo de zumo (jugo) (por ejemplo: contenido de azúcar, contenido de ácido, coeficiente de azúcar/ácido, etc.). Destacaron que el color del fruto no estaba relacionado con su estado de madurez. Otros delegados observaron que los estudios sobre los criterios de madurez habían iniciado pero aún no se habían completado. A este respecto, algunos estudios indicaban que parámetros de madurez como el contenido total de sólidos solubles podían presentar diferencias en la misma variedad de una región a otra y hasta en el mismo país, y que por el momento el contenido mínimo de zumo (jugo) era el indicador más confiable de la madurez del fruto. Estas delegaciones sugirieron adoptar la propuesta del grupo de redacción (Anexo de CX/FFV 03/5) y continuar trabajando en otros criterios de madurez y sus posibles combinaciones con el propósito de revisar la Norma para las Naranjas a fin de incluir en ella otros indicadores de madurez.

15. La delegación de la India, con el apoyo de un cierto número de delegaciones, indicó que el contenido mínimo de zumo (jugo) requerido de 45 por ciento en las naranjas de coloración verde era demasiado alto y que se debía mantener en el 35 por ciento como en las otras variedades. Se apuntó que en la región de Asia existían algunas variedades de cáscara verde en que los frutos completamente maduros tenían un contenido de zumo (jugo) muy inferior al 45 por ciento. Se observó además que al fijar el contenido mínimo de zumo (jugo) en un 45 por ciento, en el caso de las naranjas con más de un quinto de superficie de color verde podrían crearse obstáculos técnicos al comercio. Se tomó nota también de la contradicción aparente entre “variedades” y “frutas” al asignar un contenido mínimo de zumo (jugo) para las naranjas de coloración verde.

16. A tenor del debate anterior, el Comité acordó enmendar la propuesta del grupo de redacción estableciendo dos nuevas clases para las variedades con más de un quinto de color verde, a fin de diferenciar entre las variedades que cumplían con un contenido mínimo de zumo (jugo) del 45 por ciento o 33 por ciento. El Comité acordó también que el contenido mínimo de zumo (jugo) del 33 por ciento era aplicable sólo a las variedades Mosambi, Sathgudi y Pacitan. Además, se retiraron las referencias a Nagpur, Khasi, Coorg y Garut, puesto que pertenecían a la especie *Citrus reticulata*. De modo análogo, se suprimió el calificativo de coloración verde “clara” en el último párrafo de la Sección 2.2.1. Coloración, para hacer mención sólo de la “coloración verde”.

#### **ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS Y DE SU PROYECTO DE SECCIÓN 2.1.3 SOBRE REQUISITOS DE MADUREZ**

17. El Comité acordó sustituir las actuales secciones 2.1.2 (Coloración) y 2.1.3 (Requisitos de madurez) del Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas con la propuesta enmendada del grupo de redacción.

18. El Comité resolvió remitir el Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación final en el Trámite 8.

#### **PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA (Tema 3c del programa)<sup>11</sup>**

19. En su décima reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas acordó remitir el Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación preliminar en el Trámite 5, al tiempo que encomendó a un grupo de redacción encabezado por Chile la elaboración de requisitos de madurez (Sección 2.1.1) y el establecimiento de una lista de variedades de grano pequeño (Sección 3.1 – Anexo).<sup>12</sup>

20. La Comisión aprobó en el Trámite 5 el Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa, que a continuación se distribuyó para recabar observaciones en el Trámite 6. En su examen del Proyecto de Norma en el Trámite 7, el Comité convino en introducir los siguientes cambios:

#### **Sección 2.2.2 – Categoría I**

21. El Comité armonizó el tercer párrafo con la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa. Además, acordó utilizar la expresión “granos de uvas” en la versión española. En consecuencia, el término “bayas” se suprimió en todo el texto. Se señaló que esta decisión estaba en consonancia con la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa, que se refería a “grains” en la versión francesa.

<sup>11</sup> ALINORM 03/35-Ap. VI; CL 2003/21-FFV; CX/FFV 03/3; CX/FFV 03/4 y observaciones presentadas por la Comunidad Europea (CX/FFV 03/6); México (CRD 3); Australia (CRD 5); India (CRD 7); e Indonesia (CRD 8)

<sup>12</sup> ALINORM 03/35, párrs. 101 a 103

### Sección 2.2.3 – Categoría II

22. El Comité armonizó la primera oración del tercer párrafo con la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa.

23. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la necesidad de incluir disposiciones para la conservación de la pruina en todas las categorías de calidad. Las delegaciones partidarias de este enfoque indicaron que la presencia de la pruina constituía un parámetro de calidad de la frescura de la fruta y, por ello, debían incluirse disposiciones pertinentes en las tres categorías de calidad. Señalaron que la expresión “cuando sea posible” propuesta para la Categoría II era menos estricta que “en la medida de lo posible” empleada en la Categoría I, que permitía una desprendimiento gradual de la pruina, conservando al mismo tiempo la calidad del producto.

24. Otras delegaciones no se mostraron partidarias de este enfoque, alegando que las categorías de calidad entrañaban una gradación de la calidad de los productos que, en el caso de la presencia de la pruina, se reflejaba por la ausencia de disposiciones al respecto en la Categoría II. Estas delegaciones también pusieron de manifiesto las dificultades prácticas para la aplicación de la expresión “cuando sea posible” al efectuar el control de la calidad. Se señaló además que en su última reunión, el Comité había eliminado el requisito relativo a la pruina de la Categoría II.<sup>13</sup> En consecuencia, el Comité decidió no modificar la segunda oración del tercer párrafo.

25. La delegación de Tailandia puso en tela de juicio que debieran permitirse “magulladuras ligeras”, puesto que con ello se daba cabida a daños mecánicos que provocarían una pérdida de calidad, que no debía permitirse en la Norma. El Comité señaló que este requisito se había incluido con miras a prevenir una mayor pérdida de calidad debido a este defecto y, en consecuencia, decidió mantener esta disposición en la Norma.

### Sección 3.1 – Peso mínimo del racimo

26. El Comité mantuvo un debate sobre la posibilidad de eliminar las referencias específicas a las variedades marcadas como “uvas de cosecha tardía” en la nota de pie de página nro. 2, a fin de abarcar variedades similares que pudieran comercializarse en un futuro. A este respecto, el Comité observó que la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa mantenía esta disposición en período de prueba, puesto que este tipo de uvas de mesa eran relativamente nuevas en el mercado y las variedades que se englobaban en esta categoría eran todavía muy pocas. El Comité estimó que era necesario seguir trabajando antes de incluir disposiciones relativas a las “uvas de cosecha tardía” en la Norma y, en consecuencia, decidió suprimir la nota de pie de página dos en el entendimiento de que el asunto podría examinarse en algún momento en el futuro, a la luz de las novedades introducidas en la Norma de la CEPE. Como resultado de todo ello, se introdujo la enmienda correspondiente en la Sección 6.2.4 – Identificación comercial.

### Sección 5.2 - Envasado

27. La delegación de Australia puso en duda la necesidad de que los racimos de la Categoría “Extra” se envasaran en una sola capa, ya que la manera de envasar no era importante si la calidad de las uvas de mesa cumplía los requisitos de la categoría. El Comité observó que esta disposición no impedía el uso de varios envases o unidades, siempre que los racimos se distribuyeran en capas separadas. En vista de ello, el Comité decidió no modificar la Sección.

#### Sección 5.2.1 – Descripción de los envases

28. El Comité acordó suprimir los corchetes de las disposiciones que contemplaban la posibilidad de dejar un fragmento de sarmiento en el tallo del racimo, aclarando que ello podría hacerse sin perjuicio de las normas aplicables en materia de protección vegetal. A este respecto, se observó que la palabra “aplicables” pretendía abarcar tanto la reglamentación de los países importadores como las de los países de tránsito. El Comité acordó además incluir este requisito en una nota de pie de página en el último párrafo de la Sección.

### Sección 8 – Higiene

29. El Comité enmendó la Sección 8.1 para incluir una referencia al Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas, y convino en que esa enmienda debía aplicarse a todas las normas del Codex relativas a frutas y hortalizas frescas.

---

<sup>13</sup> ALINORM 03/35, párr. 89

**ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA**

30. En reconocimiento del importante acuerdo alcanzado sobre las secciones principales del Proyecto de Norma y teniendo en cuenta la labor en curso sobre los requisitos de madurez y el tamaño de los granos de uvas, el Comité acordó retener el Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa en el Trámite 7 (véase el Apéndice III), en espera de la ultimación de la Sección 2.1.1 referente a los requisitos de madurez y el Anexo sobre variedades de grano pequeño de la Sección 3.1, de forma que pudiera remitirse a la Comisión del Codex Alimentarius un texto completo para su aprobación final en el Trámite 8. Esta decisión se adoptó en el entendimiento de que no se pedirían observaciones sobre las secciones convenidas, de modo que en su siguiente reunión el Comité pudiera centrar sus debates en la finalización de los requisitos de madurez y el tamaño de los granos de uvas (véase el párr. 37).

**EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX Y TEXTOS****AFINES EN EL TRÁMITE 4****ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 2.1.1 – REQUISITOS DE MADUREZ Y ANTEPROYECTO DE ANEXO – SÓLIDOS SOLUBLES MÍNIMOS Y SÓLIDOS SOLUBLES UMBRALES PARA LA DETERMINACIÓN DE LA MADUREZ EN LAS UVAS DE MESA (Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa) (Tema 4a del programa)<sup>14</sup>**

31. En su décima reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas mantuvo un extenso debate sobre los requisitos mínimos referentes a los racimos de uvas y los valores mínimos de la proporción azúcar/ácido. También se examinó la relación existente entre este asunto y el Anexo de la Norma referente a los sólidos solubles mínimos y sólidos solubles umbrales para la determinación de la madurez en las uvas de mesa. En vista de ello, el Comité conservó toda la Sección 2.1.1 y el Anexo entre corchetes en espera de la elaboración de una Sección 2.1.1 y un Anexo revisados. Al mismo tiempo acordó encomendar la revisión de los requisitos de madurez a un grupo de redacción bajo la dirección de Chile.

32. En la misma reunión, al debatir la cuestión del peso mínimo de los racimos de las uvas de mesa, el Comité reestructuró el cuadro de la Sección 3.1 introduciendo referencias a “Todas las variedades excepto las variedades de grano pequeño que se enumeran en el Anexo” y “Variedades de grano pequeño que se enumeran en el Anexo” y acordó que el grupo de redacción establecido para examinar los requisitos de madurez elaborara también una lista exhaustiva de las variedades de grano pequeño, teniendo en cuenta la labor llevada a cabo por la CEPE a esta respecto. Como consecuencia de esta decisión, el Comité indicó que la lista de variedades de grano pequeño estaba en curso de elaboración.<sup>15</sup>

33. Al examinar los anteproyectos de Sección 2.1.1 y Anexo sobre el tamaño de los granos de uvas, el Comité acordó lo siguiente:

**Sección 2.1.1 (Requisitos de madurez)**

34. El Comité acordó suprimir los corchetes del primero y segundo párrafos de la Sección. Además, acordó insertar un nuevo párrafo relativo al desarrollo y condición de las uvas de mesa, a efectos de coherencia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. El Comité enmendó asimismo el texto español para que dijera “madurez”, en lugar de “maduración”, puesto que era ése el término exacto para indicar que la fruta reunía los parámetros de madurez de la Norma.

35. El Comité reconoció que eran necesario seguir trabajando para determinar los criterios de madurez y sus valores respectivos para las uvas de mesa. Acordó en consecuencia conservar el tercer párrafo de la Sección entre corchetes.

**Sección 3.1 (Anexo sobre variedades de grano pequeño)**

36. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la lista de variedades de grano pequeño contenida en la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa, tal como figura en el Anexo del documento CX/FFV 03/3-Parte II. El Comité convino en introducir varios cambios de redacción, pero reconoció que era necesario seguir trabajando para llegar a un acuerdo sobre la inclusión de otras variedades y determinar la correspondencia entre la variedad y sus sinónimos.

<sup>14</sup> CX/FFV 03/7; CX/FFV 03/3; CX/FFV 03/4 y las observaciones presentadas por Grecia y los Estados Unidos de América (CX/FFV 03/7-Add.1); Australia (CRD 5); y la India (CRD 7)

<sup>15</sup> ALINORM 03/35, párrs. 82-83 y 93

**ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 2.1.1 (REQUISITOS DE MADUREZ) Y EL ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE VARIEDADES DE GRANO PEQUEÑO (SECCIÓN 3.1) (Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa)**

37. El Comité decidió volver a convocar al grupo de redacción bajo la dirección de Chile, con la ayuda de Argentina, Australia, Brasil, los Estados Unidos de América, Francia, Grecia, India, Italia, Sudáfrica y la Comisión Europea, para que elaborara requisitos de madurez relativos a las variedades de grano pequeño y grande y una lista de variedades de uvas de mesa de grano pequeño. Se observó que todos los Estados Miembros del Codex podían formar parte de los grupos de redacción, así como las organizaciones internacionales interesadas que participaran en el Codex en calidad de observadoras. El Comité también recomendó que el grupo de redacción se basara en la lista de variedades de grano pequeño de la CEPE, contenida en el Anexo del documento CX/FFV 03/3-Parte II, para elaborar una lista similar. La propuesta del grupo de redacción se distribuiría luego para recabar observaciones en el Trámite 3, con objeto de someterla al examen del Comité en su siguiente reunión.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE (Tema 4b del programa)<sup>16</sup>**

38. En su décima reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas acordó adjuntar el Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate al informe de su reunión para distribuirlo, recabar nuevas observaciones en el Trámite 3 y someterlo a un nuevo examen en su próxima reunión.<sup>17</sup> El Comité examinó el Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate en el Trámite 4 y acordó introducir las siguientes modificaciones:

**Sección 1 – Definición del producto**

39. El Comité decidió que en todo el texto español se hiciera referencia a tomates “asurcados”, en lugar de “surcados”.

**Sección 2.1 – Requisitos mínimos**

40. En relación con esta Sección, el Comité mantuvo un debate sobre la inclusión de disposiciones relativas a la firmeza. Observó que una gradación de este atributo entre las distintas categorías de calidad constituía una forma más apropiada de abordar esta cuestión, en lugar de incluir un valor absoluto (por ejemplo, “firme”) en la Sección.

**Sección 2.2.1 – Categoría “Extra”**

41. El Comité armonizó la segunda oración con el lenguaje uniforme que se aplicaba en las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas.

42. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la pertinencia de incluir una referencia a la uniformidad de calibre en la Categoría “Extra” y la Categoría I, puesto que las secciones 3 – Clasificación por calibres y 6.1 - Uniformidad aseguraban la uniformidad de calibre de los productos. Sin embargo, el Comité acordó introducir una referencia adicional para asegurar que los productos clasificados en estas dos categorías de calidad cumplieran ese requisito. En vista de ello, se introdujo la consiguiente enmienda en la Categoría I.

43. Además, el Comité puso de relieve que la expresión “dorso verde” hacía referencia a un defecto particular que no guardaba relación alguna con el color verdoso que permanecía en la parte superior de la fruta, que era característico de determinadas variedades de tomate. Se indicó también que la coloración se contemplaba en el primer párrafo de esta Sección. En consecuencia, el Comité mantuvo esta disposición relativa a la Categoría “Extra”, tal como estaba redactada en el segundo párrafo.

---

<sup>16</sup> ALINORM 03/35-Ap. VII; CX/FFV 03/3; CX/FFV 03/4 y las observaciones presentadas por Cuba, Irán, la Comunidad Europea (CX/FFV 03/8); Suiza (CRD 2); Filipinas (CRD 6); India (CRD 7); Indonesia (CRD 8); y Malasia (CRD 9)

<sup>17</sup> ALINORM 03/35, párr. 105

### **Sección 2.2.2 – Categoría I**

44. La delegación de la India propuso eliminar la referencia a “desarrollo” del primer apartado puesto que se trataba de un defecto que no era apropiado para la Categoría I y un parámetro difícil de medir que podía crear un obstáculo técnico al comercio. El Comité observó que: i) el buen desarrollo era importante para la calidad interna de los tomates; ii) la forma era uno de los factores afectados por el desarrollo; y iii) los defectos de desarrollo se abordaban también en la Categoría II. Consecuentemente, el Comité conservó este requisito en la Categoría I. La delegación de la India expresó sus reservas sobre esta decisión.

45. El Comité convino en introducir las siguientes modificaciones en los apartados relativos a los tomates “asurcados”: el tercer apartado se uniformó con la Norma de la CEPE para los Tomates; el quinto se suprimió, puesto que su contenido se contemplaba ya en las disposiciones generales para los defectos leves de la piel; por último, se suprimió la primera parte del último apartado puesto que quedaba comprendida en el tercer apartado (pequeñas cicatrices de forma umbilical).

### **Sección 2.2.3 – Categoría II**

46. El Comité suprimió el término “sensoriales” puesto que los tomates debían reunir los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1 en todas las categorías, y para que el texto estuviera en consonancia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Además, el tercer apartado general y el tercero relativo a los tomates “asurcados” se armonizaron con la Norma de la CEPE para los Tomates.

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

47. El Comité suprimió las dos notas al pie del cuadro puesto que no eran necesarias. La delegación de Indonesia, con el apoyo de varias delegaciones, propuso la inclusión de códigos de calibres adicionales para los tomates “cereza”. Algunas delegaciones expresaron preocupación por la inclusión de los tomates “cereza” el mismo cuadro de calibres para prevenir prácticas comerciales desleales. En consecuencia, el Comité acordó incluir un cuadro de calibres distinto para los mismos e introdujo un calibre mínimo de 15 mm para los mismos en el segundo párrafo de la Sección. La delegación de Suiza expresó sus reservas sobre esta decisión.

48. Debido a la falta de tiempo, el Comité no pudo examinar en detalle las disposiciones relativas a la clasificación por calibres y, por ello, acordó que toda la Sección 3 figurara entre corchetes en espera de un examen ulterior en su siguiente reunión.

### **Sección 4 – Disposiciones relativas a la coloración**

49. El Comité mantuvo un amplio debate sobre la necesidad de incluir disposiciones relativas a la coloración en esta Norma. Algunas delegaciones opinaron que estas disposiciones no eran necesarias ya que podrían plantear problemas de interpretación al realizar la inspección y certificación de la calidad del producto. Propusieron armonizar esta Sección con el folleto de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) sobre los tomates en caso de que el Comité decidiera incluir disposiciones relativas a la coloración en esta Norma. La delegación de los Estados Unidos de América expresó sus reservas a este respecto. Otras delegaciones se mostraron partidarias de mantener dicha Sección ya que el color era un atributo importante para comercializar los tomates, por lo que propusieron reestructurar la secuencia de colores para reflejar la evolución natural del color, además de mejorar la redacción del texto.

50. El Comité señaló que ninguna norma del Codex para frutas y hortalizas frescas contenía una Sección sobre el color y que disposiciones similares relativas a la coloración de las variedades de pitahayas se habían suprimido de la Norma del Codex para las Pitahayas.

51. El Comité no logró alcanzar un consenso sobre la supresión de esta Sección, por lo que decidió poner entre corchetes toda la Sección 4 a fin de que se examinara nuevamente en su próxima reunión.

### **Sección 5.1.3 – Categoría II**

52. El Comité armonizó esta Sección con la Norma de la CEPE para los Tomates.

### **Sección 5.2 – Tolerancias de calibre**

53. El Comité puso toda la sección entre corchetes a la espera de que se examinara la Sección sobre la clasificación por calibres.

## Sección 6.2 – Envasado

54. El Comité señaló que el uso de la palabra “tropical” en el título inglés del Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995) debería suprimirse ya que el documento se aplicaba a todas las frutas y hortalizas frescas independientemente de la región en la que se cultivaran. El Comité acordó pedir a la Comisión del Codex Alimentarius que enmendara dicho Código suprimiendo la palabra “tropical” en todo el texto con objeto de que fuera coherente con las disposiciones sobre envasado y transporte de todas las frutas y hortalizas frescas.

## Sección 7 - Marcado o etiquetado

55. El Comité señaló que el etiquetado de alimentos producidos orgánicamente debería hacerse de conformidad con las Directrices del Codex para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (CAC/GL 32-1999, Rev. 1-2001). En consecuencia, el Comité no adoptó ninguna medida sobre la inclusión de requisitos de etiquetado para productos orgánicos en la Norma.

## ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES

56. El Comité remitió el Anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates (véase el Apéndice IV) a la Comisión del Codex Alimentarius a fin de que lo aprobara con carácter preliminar en el Trámite 5.

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS MANZANAS (TEMA 4C DEL PROGRAMA)<sup>18</sup>

57. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas acordó, en su décima reunión, devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas a fin de que el grupo de redacción lo redactara de nuevo bajo la dirección de los Estados Unidos de América, de que se distribuyera luego para recabar observaciones en el Trámite 3 y se examinara más a fondo en la presente reunión.<sup>19</sup>

58. El Comité examinó el Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas en el Trámite 4, como sigue:

### Consideraciones generales

59. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que esta Norma debería examinarse nuevamente teniendo en cuenta la reciente decisión de la Comisión de promover normas con una aplicación amplia a toda una serie de productos. Señalaron que el texto actual era demasiado restrictivo y a causa de ello la Norma sería difícil de aplicar en el comercio internacional, por lo que podía crear obstáculos técnicos al comercio. Estas delegaciones opinaron que los interlocutores comerciales deberían establecer y concertar las disposiciones de calidad en función de la oferta y la demanda y que era necesario examinar más a fondo la cuestión de cuáles eran las disposiciones de calidad esenciales para los fines del Codex. Otras delegaciones señalaron que la finalidad de esta reunión era precisamente redactar normas que representaran medidas que debían ser lo menos restrictivas que fuera posible para el comercio, teniendo en cuenta objetivos legítimos tales como la protección de los consumidores y las prácticas comerciales leales.

60. Varias delegaciones señalaron también que el texto era de difícil lectura debido al exceso de detalles tanto en el cuerpo principal como en el Anexo, por lo que convendría simplificarlo incluyendo todas las disposiciones necesarias en el cuerpo principal del documento, así como en otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

<sup>18</sup> CX/FFV 03/9; CX/FFV 03/3; CX/FFV 03/4; y observaciones presentadas por la Comunidad Europea (CX/FFV 03/9-Add. 1); Suiza (CRD 2); México (CRD 3); Nueva Zelandia (CRD 4); Australia (CRD 5); la India (CRD 7); e Indonesia (CRD 8).

<sup>19</sup> ALINORM 03/35, párr. 75

61. El Comité tomó nota de las principales preocupaciones relacionadas con las disposiciones sobre la calidad y sobre la clasificación por calibres, y mantuvo un debate sobre la necesidad de incluir en esta Norma disposiciones relativas a la clasificación por calibres. Algunas delegaciones se mostraron partidarias de suprimir esas disposiciones debido a las dificultades para establecer disposiciones uniformes teniendo en cuenta la gran cantidad de variedades de manzanas existentes, las características de las regiones de producción en el mundo y los requisitos de mercados específicos. Asimismo, consideraron que el calibre no debería vincularse con la calidad y que no debería establecerse un calibre mínimo. Otras delegaciones no se mostraron partidarias de esta postura y estimaron que era importante incluir en esta Norma disposiciones relativas a la clasificación por calibres con objeto de satisfacer las expectativas legítimas de los consumidores de obtener productos de calidad. Como resultado, el Comité convino en incluir en esta Norma una Sección sobre la clasificación por calibres.

### **Consideraciones específicas**

#### Sección 2.1 Requisitos mínimos

62. El Comité mantuvo un amplio debate sobre la inclusión de “consistencia firme” como un requisito mínimo para las manzanas. La delegación de la India, apoyada por otras delegaciones, opinó que este atributo era importante para asegurar una calidad mínima de las manzanas importadas, mientras que otras delegaciones opinaron que este requisito quedaba suficientemente expresado con el término “sanas”, aunque señalaron que el grado de firmeza podía cambiar dependiendo de las variedades, el tiempo y las condiciones de almacenamiento, entre otros factores. A este respecto, se señaló que el punto de aplicación de esta Norma desempeñaba una función esencial para asegurar que la fruta cumpliera este requisito y, por tanto, se pidieron aclaraciones a este respecto.

63. La Secretaría del Codex informó al Comité de que en las normas del Codex se permitía la “libre distribución” del producto en el territorio del país de importación, por lo que se aplicaban tanto al punto de exportación o importación como a la distribución y venta posterior. En cualquier caso, la aplicación de la norma incumbía al país de importación. A este respecto, se introdujo una nota a pie de página en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (Sección 1 – Definición del producto) para incluir este aspecto, en la que se estipulaba lo siguiente: *“Los Gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para (...) deberán notificar a la Comisión qué disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.”*

64. Asimismo, el Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre otros requisitos mínimos tales como la tolerancia de daños causados por temperaturas altas/bajas, la inclusión de “enfermedades”, corazón acuoso, etc. En respuesta a una petición de aclarar los términos “plaga” y “enfermedad”, el Comité señaló que en el Codex no había ninguna definición en la que se diferenciaban estos dos términos. Con respecto a “corazón acuoso”, el Comité debatió sobre si afectaba a la calidad de las manzanas o si se podía emplear como un parámetro de calidad, la medida en la que podría aceptarse, y la tolerancia de “corazón acuoso” en algunas variedades, como el Fuji y sus mutantes. En la nota a pie de página nro. 2, la delegación de la India pidió que se incluyera la variedad Jonathan además de la variedad Fuji.

65. Teniendo en cuenta las limitaciones de tiempo, el Comité suspendió el examen del Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas. Al hacerlo, acordó convocar nuevamente el grupo de redacción para que revisara el texto a fin de que se examinara en profundidad en su próxima reunión. El Comité señaló que quizá fuera necesario que el grupo de redacción se reuniera físicamente con objeto de facilitar el examen del texto. A este respecto, la Secretaría del Codex mencionó la recomendación formulada en el último período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius relativa al establecimiento de grupos de trabajo basados en la presencia física y/o por medios electrónicos que debían tener carácter especial, estar abiertos a todos los miembros y tener en cuenta los problemas de participación de los países en desarrollo, y se establecerían únicamente en caso de que se lograra un consenso en el Comité al respecto y se hubieran examinado otras estrategias posibles<sup>20</sup>.

<sup>20</sup>

ALINORM 03/41, párr. 167.

**ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS**

66. El Comité decidió convocar nuevamente el grupo de redacción con objeto de revisar el Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas sobre la base de las observaciones presentadas por escrito en la presente reunión y del debate mencionado así como de los cambios en la Norma de la CEPE para las Manzanas, con objeto de distribuirlo, recabar más observaciones en el Trámite 3 y someterlo a un examen en profundidad en su 12ª reunión. El grupo de redacción estaría dirigido por los Estados Unidos de América, con la colaboración de Argentina, Australia, el Brasil, el Canadá, Chile, Francia, la India, Italia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, el Reino Unido y la Comisión Europea.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL RAMBUTÁN (Tema 4d del programa)<sup>21</sup>**

67. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas acordó en su 10ª reunión que Tailandia elaborara un Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután, a reserva de la aprobación como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión aprobó la elaboración del Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután como un nuevo trabajo que habría de realizar el Comité.<sup>22</sup>

68. El Comité examinó el Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután en el Trámite 4, como sigue:

**Sección 2.1 – Requisitos mínimos**

69. El Comité señaló que las manchas eran defectos relacionados con la piel y los filamentos que eran difíciles de detectar debido al color rojo intenso o rojo anaranjado de los rambutanes maduros. Teniendo esto en cuenta, el Comité suprimió esta disposición de la Norma.

**Sección 2.2.2 – Categoría I; Sección 2.2.3 – Categoría II**

70. El Comité armonizó el texto de las dos secciones con el lenguaje uniforme empleado en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

71. Algunas delegaciones opinaron que la tolerancia de un 20 por ciento como máximo de defectos leves en la Categoría II era un nivel demasiado elevado para la comercialización del producto a nivel internacional. Otras delegaciones consideraban que el 20 por ciento era adecuado ya que este nivel de defectos no afectaba a la carne de la fruta y los filamentos eran muy perecederos.

72. El Comité no pudo lograr un consenso sobre este asunto y, por consiguiente, acordó poner entre corchetes el nivel de 20 por ciento para que se examinara más a fondo en su próxima reunión.

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

73. El Comité examinó esta Sección en base a la propuesta presentada por la delegación de Tailandia (CRD 10). Asimismo, estimó que era necesario determinar el calibre mínimo para los rambutanes presentados tanto sueltos como en racimos. Sin embargo, el Comité no pudo examinar en detalle las disposiciones relativas a la clasificación por calibres y, por lo tanto, acordó poner los dos cuadros entre corchetes a fin de que se examinaran en profundidad en su próxima reunión.

**Sección 4.2 – Tolerancias de calibre**

74. Varias delegaciones opinaron que no eran necesarias las diferentes tolerancias de calibres para los rambutanes presentados sueltos y en racimos ya que los requisitos sobre la clasificación por calibres eran bastante estrictos, mientras que otras opinaron que la presentación en racimos justificaba esta diferencia. El Comité no pudo lograr un consenso y, por lo tanto, decidió poner entre corchetes esta disposición relativa a los rambutanes presentados en racimos a fin de que se examinara en detalle en su próxima reunión.

**Sección 5.2 – Envasado**

75. El Comité armonizó el texto de la Sección con el lenguaje uniforme empleado en todas las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas.

---

<sup>21</sup> CX/FFV 03/10 y observaciones presentadas por Alemania, Indonesia, los Estados Unidos de América (CX/FFV 03/10-Add. 1); Australia (CRD 5); Filipinas (CRD 6); Indonesia (CRD 8); Malasia (CRD 9); y Tailandia (CRD 10).

<sup>22</sup> ALINORM 03/35 párr. 114 y ALINORM 03/41-Ap. VIII

**Sección 5.3.1 – Frutos sueltos**

76. Al reconocer la necesidad de incluir diferentes prácticas comerciales, el Comité cambió “estar cortado” por “separarse” en el entendimiento de que su significado era más amplio.

**Sección 5.3.2 – En racimos**

77. El Comité no pudo lograr el consenso para enmendar la primera frase con objeto de indicar que “cada racimo deberá tener por lo menos tres rambutanes” y, por tanto, decidió poner la frase entre corchetes para que se examinara en detalle en su próxima reunión.

78. El Comité acordó que la tolerancia de frutos sueltos debería aplicarse a todos los niveles de distribución y enmendó la segunda frase en consecuencia.

**Sección 6.2.4 – Identificación comercial**

79. El Comité suprimió el término “(facultativo)” al considerar que la información sobre el peso neto era muy útil para los consumidores.

**ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL RAMBUTÁN**

80. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután (véase el Apéndice V) al Trámite 3 para distribuirlo y recabar observaciones. Asimismo, acordó que el grupo de redacción dirigido por Tailandia, con la colaboración de Australia, Indonesia, Malasia, Filipinas y los Estados Unidos de América, revisara el Anteproyecto de Norma teniendo en cuenta las observaciones presentadas por escrito en la presente reunión, así como las observaciones adicionales solicitadas en el Trámite 3. El Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután revisado se examinaría en la 12ª reunión del Comité.

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 4e del programa)<sup>23</sup>**

81. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) decidió, en su 10ª reunión, devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas a fin de que el Canadá lo redactara de nuevo en base a las observaciones presentadas por escrito en la reunión, para distribuirlo y examinarlo en detalle en esta reunión<sup>24</sup>.

82. El Comité acogió con agrado la elaboración de las Directrices como un instrumento útil para el control de la calidad de las frutas y hortalizas frescas. Asimismo, señaló que las Directrices se habían redactado de conformidad con los textos pertinentes elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos y tuvo en cuenta otros textos de interés de la CEPE y la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE). Señaló también que los planes de muestreo se basaban en los que había elaborado la Organización Internacional de Normalización y el Certificado de conformidad se había adaptado a partir del certificado de exportación de la CEPE para incluir las cuestiones relacionadas con la importación.

83. Algunas delegaciones opinaron que el documento debería ser más completo y brindar orientación a los productores para cumplir las normas internacionales, mientras que otros consideraron que debería centrarse únicamente en cuestiones de inspección y certificación.

84. El Comité tomó nota de las observaciones formuladas acerca del título y las primeras definiciones de las Directrices, a saber:

- los términos “control de la calidad” e “inspector de calidad” deberían modificarse para reflejar de forma más adecuada que mediante la inspección se verifica/evalúa la conformidad con las normas;
- la definición de “inspector de calidad” debería enmendarse para aclarar que los inspectores son funcionarios de un órgano de inspección y certificación oficial o reconocido oficialmente;

<sup>23</sup> CL 2003/20-FFV y observaciones presentadas por Alemania, los Estados Unidos de América, la Comunidad Europea (CX/FFV 03/11); Suiza (CRD 2); México (CRD 3); la India (CRD 7); Indonesia (CRD 8); y Malasia (CRD 9)

<sup>24</sup> ALINORM 03/35, párr. 108.

- la definición de “Certificación” debería reflejar que las directrices se refieren al control de productos y no a la certificación del sistema de control.

85. El Comité decidió suspender el debate sobre el Anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas y acordó convocar un grupo de redacción para que revisara el texto, a fin de examinarlo en detalle en su próxima reunión.

#### **ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

86. El Comité acordó devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Directrices para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas. Asimismo, acordó que un grupo de redacción dirigido por el Canadá, con la colaboración de Australia, Sudáfrica, los Estados Unidos de América y la Comisión Europea, revisara el Código en base a las observaciones presentadas por escrito y el debate mantenido en la presente reunión a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en detalle en su próxima reunión.

#### **PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LA LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 5 del programa)<sup>25</sup>**

87. El Comité examinó las propuestas de enmiendas a la Lista de prioridades en base a las observaciones presentadas, así como a las que se formularon en la reunión. La delegación de Italia, en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, presentó una propuesta a fin de que se revisaran las normas del Codex para los aguacates y las piñas. Asimismo, informó al Comité de que las últimas novedades en el comercio internacional de aguacates, tales como la comercialización de variedades Hass de tamaño pequeño, la adopción de prácticas de comercialización leales, las divergencias en las normas internacionales, etc., justificaban la revisión de la Norma del Codex para los Aguacates.

88. Además, repitió la petición formulada en la reunión anterior de que el Comité se hiciera cargo de la revisión de la Norma del Codex para las Piñas como un nuevo trabajo en su próxima reunión, teniendo en cuenta las nuevas prácticas de envasado y presentación (piñas vendidas con pedúnculo) y la armonización con otras normas internacionales, especialmente con respecto a las disposiciones sobre los requisitos mínimos, las categorías de calidad y la clasificación por calibres. Esta petición fue respaldada por la delegación de Sudáfrica que pidió también que se establecieran normas para el ñame ya que éste era un producto muy importante en este país y en la región de África.

89. Varias delegaciones centraron la atención en la gran cantidad de trabajo del Comité, por lo que señalaron que debería darse prioridad a los temas que ya se habían previsto para debate en su próxima reunión. El Comité señaló que la adición de nuevos temas a la Lista de prioridades no significaba necesariamente que el producto se examinara en la próxima reunión del Comité.

90. El Comité acordó incluir la revisión de la Norma del Codex para los Aguacates en la Lista de prioridades (véase el Apéndice VI). Sin embargo, no estuvo de acuerdo en pedir que se revisara la Norma del Codex para las Piñas como un nuevo trabajo que habría de emprenderse en la 12ª reunión del Comité. En cambio, el Comité acordó el siguiente orden de prioridades para examinar en su próxima reunión las normas y los textos afines en primeros trámites del Procedimiento (Trámite 4), teniendo en cuenta su importancia en el comercio internacional:

- i) Anteproyecto de Sección 2.1.1 (Requisitos de madurez), Anteproyecto de Anexo sobre variedades de grano pequeño (Sección 3.1) de la Norma para las Uvas de Mesa;
- ii) Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas;
- iii) Anteproyecto de Directrices para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas; y,
- iv) Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután.

---

<sup>25</sup> ALINORM 03/35-Ap. VII, observaciones presentadas por la Comunidad Europea (CX/FFV 03/12) y Filipinas (CRD 6).

**OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 6 del programa)****MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS<sup>26</sup>**

91. El Comité acogió con agrado la elaboración de un modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas que contribuiría a asegurar la coherencia con respecto a la presentación, la terminología y las disposiciones incluidas en tales normas, según procediera. El Modelo general contribuiría también a mantener la coherencia entre las diferentes versiones (español, francés) de las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas. Se señaló que el Modelo debería asegurar que en las normas figuraran las disposiciones de calidad esenciales de modo que no fueran más restrictivas de lo necesario, para que no impidieran la innovación y la creación de nuevos productos. Se señaló que el Modelo de presentación debería servir de guía sin impedir en absoluto que los expertos que participaban en la labor del Comité hicieran sus aportaciones. Además, se señaló que la cuestión de la estructura y la presentación de las normas sobre productos deberían examinarse de forma más amplia en el marco del Codex para asegurar la coherencia general entre todas las normas del Codex.

92. El Comité acordó que era necesario disponer de un modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas. La Secretaría del Codex informó al Comité de que si aprobaba dicho Modelo, debería remitirlo al Comité del Codex sobre Principios Generales para que lo ratificara y a la Comisión del Codex Alimentarius para que lo adoptara e incluyera en el Manual de Procedimiento. Asimismo, el Comité convino adjuntar el Proyecto de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas al informe de esta reunión a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión (véase el Apéndice VII).

**BIOTERRORISMO EN EL MARCO DE LA LABOR DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

93. Algunas delegaciones expresaron sus preocupaciones sobre las repercusiones que podría tener en el comercio internacional de frutas y hortalizas frescas la entrada en vigor de las legislaciones en materia de capacidad de intervención y respuesta al bioterrorismo. Otras delegaciones señalaron que no podían intervenir en el debate ya que no tenían ni el mandato ni la información necesaria. El Comité señaló que la Secretaría del Codex podría presentar en su próxima reunión la información sobre las actividades pertinentes realizadas por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

**FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 7 del programa)**

94. Se informó al Comité de que se había programado provisionalmente que la 12ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se celebrara en México durante el primer semestre de 2005. Las Secretarías de México y el Codex confirmarían la fecha y el lugar exactos.

## ESTADO DE LOS TRABAJOS

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a:</b>	<b>Documento de referencia</b> (ALINORM 04/27/35)
Naranjas	8	27º período de sesiones de la CCA	párr. 18 Apéndice II
Uvas de mesa	7	12ª reunión del CCFFV	párr. 30 Apéndice III
Tomates	5	27º p. s. de la CCA Observaciones 12ª reunión del CCFFV	párr. 56 Apéndice IV
Rambután	3	Grupo de Redacción Observaciones 12ª reunión del CCFFV	párr. 80 Apéndice V
Sección 2.1.1 (Requisitos de madurez) y Anexo sobre variedades de grano pequeño (Sección 3.1) (Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa)	2/3	Grupo de Redacción Observaciones 12ª reunión del CCFFV	párr. 37
Manzanas	2/3	Grupo de Redacción, Observaciones, 12ª reunión del CCFFV	párr. 66
Directrices para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas	2/3	Grupo de Redacción Observaciones 12ª reunión del CCFFV	párr. 86
Lista de prioridades	-----	Observaciones 12ª reunión del CCFFV	párr. 90 Apéndice VI
Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas	-----	Observaciones 12ª reunión del CCFFV	párr. 92 Apéndice VII

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

**Chairperson:** **MIGUEL AGUILAR ROMO**  
**Président:** Director General de Normas  
**Presidente:** Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6,  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
Tel: 52 55 57 29 94 80  
Fax: 52 55 57 29 94 80  
E-mail: [maromo@economia.gob.mx](mailto:maromo@economia.gob.mx)

**Vice-Chairperson:** **CARLOS BERZUNZA SANCHEZ**  
**Vice-président:** Director de Normalización Internacional  
**Vicepresidente:** Dirección General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6,  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
Tel: 52 55 57 29 94 80  
Fax: 52 55 57 29 94 80  
E-mail: [cberzunz@economia.gob.mx](mailto:cberzunz@economia.gob.mx)

**ARGENTINA  
ARGENTINE**

**SANTOS Silvia**  
Coordinadora de Frutas y Hortalizas  
Dirección de Calidad Agroalimentaria  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria  
Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y  
Alimentos  
Av. Paseo Colón 367 BS. AS.  
Tel: 0054 11 4331 – 6041/49 int. 1603  
Fax: 0054 11 4331 – 6041/42 int. 1508  
E-mail: [senasadica@mecon.gov.ar](mailto:senasadica@mecon.gov.ar)

**AUSTRALIA  
AUSTRALIE**

**BITTISNICH Dennis**  
Manager, Food Regulation and Safety  
Food and Agriculture  
Australian Government Department of  
Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858 Canberra  
Act. 2601 Australia  
Tel: +61 2 6272 3053  
Fax: +61 2 6272 4367  
E-mail: [dennis.bittisnich@affa.gov.au](mailto:dennis.bittisnich@affa.gov.au)

**HUNT-SHARMAN David**  
Managing Director  
W.H. Kirkness Pty. Ltd.  
Upwey Victoria 3158  
Australia  
Tel: 61 3 9752 6897  
Fax: 61 3 9752 6895  
E-mail: [dhs@whkirkness.com.au](mailto:dhs@whkirkness.com.au)

**BRAZIL  
BRÉSIL  
BRASIL**

**ZAN MATIAS Osmário**  
Fiscal Federal Agropecuario  
Ministério da Agricultura, Pecuária e  
Abastecimento  
Praça cívica No 100 Centro  
CEP No 74.003.010  
Tel: 55 62 221 7237  
Fax: 55 62 221 7274  
E-mail: [zan@agricultura.gov.br](mailto:zan@agricultura.gov.br)

**SOUZA LEITE Mauricio**  
Vececonsul  
Embajada de Brasil  
Lope de Armentdariz 130  
Col. Lomas de Virreyes  
Tel: 52 01 45 31  
Fax: 55 20 49 29  
E-mail: [mleite@brasil.org.mx](mailto:mleite@brasil.org.mx)

**P. MORALES Ana María**

Consejera  
Embajada de Brasil  
Lope de Armentdariz 130  
Col. Lomas de Virreyes  
Tel: 52 01 45 31 Ext: 305  
Fax: 55 20 49 29  
E-mail: [morales@brasil.org.mx](mailto:morales@brasil.org.mx)

**CANADA**

**CANADÁ**

**ZOHAR-PICCIANO Helen**

Chief, Fresh Produce Inspection  
Fresh Products Section  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Dr.  
Ottawa On K1A 0Y9  
Tel: 613 221 7212  
Fax: 613 221 7294  
E-mail: [hpicciano@inspection.gc.ca](mailto:hpicciano@inspection.gc.ca)

**CARDINAL René**

Chief, Fresh Produce Safety  
Fresh Products Section  
Canadian Food Inspection Agency  
159 Cleopatra Dr.  
Ottawa On K1A 0Y9  
Tel: 613 221 7214  
Fax: 613 221 7294  
E-mail: [rcardinal@inspection.gc.ca](mailto:rcardinal@inspection.gc.ca)

**CHILE**

**CHILI**

**ESCUADERO Paulina**

Dpto. Frutas y Hortalizas  
Asociación de Exportadores de Chile A.G.  
Cruz del Sur 133 2o piso  
Las Condes, Santiago de Chile  
Tel: 56 -2 472 47 00  
Fax: 56 -2 2064 163  
E-mail: [pescudero@asoex.cl](mailto:pescudero@asoex.cl)

**PANIAGUA Karla**

Asistente Consejería Agrícola  
Ministerio de Agricultura, Embajada de Chile  
Melchor Ocampo 18  
Barrio Santa Catarina  
Coyoacan 04100, México D.F.  
Tel: 55 54 02 58 , 56 59 97 93  
Fax: 56 59 98 03  
E-mail: [karla.paniagua@consejagri.org](mailto:karla.paniagua@consejagri.org)

**COSTA RICA**

**PADILLA BONILLA Carlos**

Gerente de Laboratorios  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
70-3006 Barreal Heredia  
Tel: (506) 260 67 21  
Fax: (506) 260 67 21  
E-mail: [cpadilla@proteconet.go.cr](mailto:cpadilla@proteconet.go.cr)

**MONTEVERDE CASTRO Gina.**

Supervisora Fitosanitaria  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Apdo. 70-3006. Barreal, Heredia  
Tel: (506) 260 67 21  
Fax: (506) 260 67 21  
E-mail: [gmonteverde@proteconet.go.cr](mailto:gmonteverde@proteconet.go.cr)

**CUBA**

**SÁNCHEZ GARCÍA Cira Margarita**

Ministerio de la Agricultura  
Jefe Área Gestión de la Calidad, Bioseguridad y  
Medio Ambiente  
Instituto de Investigaciones en Fruticultura  
Tropical  
Presidente CTN Frutas y Hortalizas Frescas  
7ª Avenida No. 3005 entre 30 y 32  
Miramar, Playa - La Habana, Cuba  
Habana 10600, Cuba  
Tel: (53-7) 209-3585/ 209-33401/ 202-7844  
Fax: 53-7)204-6794  
E-mail: [iicit@ceniai.inf.cu](mailto:iicit@ceniai.inf.cu)

**MONTANÉ RIZO Ibis**

Ministerio de la Agricultura  
Especialista en Cuarentena Exterior  
Centro Nacional de Sanidad Vegetal  
Ayuntamineto No. 231  
entre San Pedro y Lombillo,  
Plaza la Habana  
Habana 10400, Cuba  
Tel: (53-7) 879-4805, 879-1339  
Fax: (53-7) 870-3277  
E-mail: [exterior@sanidadvegetal.cu](mailto:exterior@sanidadvegetal.cu)

**PÉREZ PERICHE María Ana**

Ministerio de la Agricultura  
Unión Nacional de Acopio,  
Jefe de Aseguramiento de la Calidad  
Calle Pizarro s/n esquina Velarde, Cerro  
Ciudad de la Habana  
Tel: 8815922 8819823  
Fax: 8810245  
E-mail: [sistema@una.colombus.cu](mailto:sistema@una.colombus.cu)

**IGLESIAS ENRIQUEZ Isora Soraida**

Ministerio de la Industria Alimentaria  
MCS. Investigador Auxiliar  
Especialista Conservación Poscosecha  
Frutas y Hortalizas Frescas  
Instituto de Investigación para la Industria  
Alimentaria  
Carretera al Guatao Km. 3.5  
Municipio la Lisa  
Codigo Postal 19200  
Tel: 20 20 919  
Fax: 20 42 453  
E-mail: [agu@iiaa.edu.cu](mailto:agu@iiaa.edu.cu)

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

**FRANCIS Rodríguez M**

Asistente Div. Nac. Hortalizas  
Sec. de Estado de Agricultura  
Autop. Duarte Km 6 ½ Jardines  
del Norte STO DGO. RD  
Tel: 547 3888 Ext. 2492  
E-mail: [fraroma4@hotmail](mailto:fraroma4@hotmail.com)

**EGYPT**  
**ÉGYPTE**  
**EGIPTO**

**AHMED ABD El Meguid**

Segundo Secretario  
Embajada de Egipto  
Alejandro Dumas 131  
Polanco  
11560 México D.F.  
Tel: 5281 0698 , 5281 0823  
Fax: 5282 1294

**FRANCE**  
**FRANCIA**

**CAUQUIL Bruno**

Inspecteur  
Direction Generale de la Concurrence,  
De la consommation et de la repression des  
Fraudes  
Bureau D4, Bureau des Produits d' Origine  
Végétale  
75703Paris  
Télédoc 251, 59 Boulevard Vincent Auriol  
Tel: 00 33 1 44 97 31 43 / 00 33 6 60 34 58 29  
E-mail: [bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:bruno.cauquil@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

**SCHNEIDER Erik**

Deputy Head of Control Service  
German Federal Agency for Food and Agriculture  
Ferdinand - Lassalle - Strasse 1- 5  
53175 Bonn  
Germany  
Tel: 0049 228 6845 429  
Fax: 0049 228 6845 945  
E-mail: [erik.schneider@ble.de](mailto:erik.schneider@ble.de)

**GRAF Johannes**

Administrator  
Federal Ministry of Consumer Protection,  
Food and Agriculture  
Rochusstrasse 1  
53123 Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 529 3531  
Fax: +49 228 529 3375  
E-mail: [johannes.graf@bmvvel.bund.de](mailto:johannes.graf@bmvvel.bund.de)

**GREECE**  
**GRÈCE**  
**GRECIA**

**KASTRISIOS Theodosios**

Director  
Ministry of Agriculture  
2 Acharnon St.  
101 76 Athens  
Greece  
Tel: 0030 210 212 4351  
Fax: 0030 210 5238 337  
E-mail: [ax2u051@minagric.gr](mailto:ax2u051@minagric.gr)

**GUATEMALA**

**PADILLA Alonzo A. Manuel**

Jefe Sub. Area de Inocuidad de Alimentos de  
Origen Vegetales  
Ministerio de Agricultura  
MAGA – Guatemala  
7ª Avenida 12-90, Zona 13  
Edificio Anexo  
Monja Blanca, Ciudad de Guatemala  
Tel: 475 30 68 / 58  
Fax: 475 30 68 / 58  
E-mail: [malonzo@unr.gob.gt](mailto:malonzo@unr.gob.gt)

**INDIA**

**INDE**

**DAVE S.**

Director  
Agricultural and Processed Food Products  
Export Development Authority  
Ministry of Commerce, Govt of India  
3rd Floor, NCUI Building  
3, Siri Institutional Area  
August Kranti Marg  
New Delhi 110016  
Tel: 00 91 11 26 51 31 62  
Fax: 00 91 11 26 51 92 59  
E-mail: [director@apeda.com](mailto:director@apeda.com)

**SAMUEL Jose C.**

Deputy Commissioner  
Ministry of Agriculture  
Krishi Bhavan  
New Delhi – 110001  
Tel: 0091 11.2338 2773  
Fax: 0091 11.2338 2773  
E-mail: [jose@krishi.delhi.nic.in](mailto:jose@krishi.delhi.nic.in)

**TRIPATHI Vidyottama**

Assistant Director  
Export Inspection Council  
Ministry of Commerce, Govt of India  
3<sup>rd</sup> Floor, NDYMCA Building  
1, Jai Singh Road  
New Delhi-110001  
Tel: 0091 11 2374 8188 / 89  
Fax: 0091 11 2374 8024  
E-mail: [eic@eicindia.org](mailto:eic@eicindia.org)

**INDONESIA**

**INDONÉSIE**

**HASRI AZAHARI Delima**

Director General of Processing and Marketing for  
Agriculture Products  
Ministry of Agriculture  
Harsono RM 3, Jakarta (Indonesia)  
Tel: 00 62 21 78 16 18 3\_

**IWANTORO Syukur**

Director for Center of Standarization and  
Acreditation  
Ministry of Agriculture  
GD. E 7FL  
Harsono RM 3 Ragunan  
Pasar Minggu  
Jakarta Selatan, Indonesia  
Tel: 00 62 21 78 84 20 42 Ext: 114  
Fax: 0062 21 78 84 20 42 Ext: 116  
E-mail: [syukur@deptan.go.id](mailto:syukur@deptan.go.id)

**WIGANDA Shobar**

Director of Food Surveillance  
Food Security Inst. MOA, Indonesia  
Gedung E, Lantai 2  
Komplek Deptan  
Harsono RM No 3 Ragunan  
Pasar Minggu  
Tel: 021 781 6652  
Fax: 021 780 6807  
E-mail: [shobar@yahoo.com](mailto:shobar@yahoo.com) /  
[shobar@deptan.go.id](mailto:shobar@deptan.go.id)

**MARWOTO Subiyanti**

Agriculture Attache  
Indonesian Embassy  
2020 Mass Ave. N.W. 20036  
Washington D.C. USA  
Tel: 202 775 53 40  
Fax: 202 775 53 43  
E-mail: [attani@embassyofindonesia.org](mailto:attani@embassyofindonesia.org)

**ITALY**

**ITALIE**

**ITALIA**

**IMPAGNATIELLO CIRO**

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Via XX Settembre 20  
00187 Roma, Italia  
Tel: 0039 06 4665 6510  
Fax: 0093 06 4880 273  
E-mail: [ciroimpa@tiscalinet.it](mailto:ciroimpa@tiscalinet.it)

**FIDEGHELLI Carlo**

Instituto Sperimentale per la Frutticoltura  
Via Fioranello 52  
00134 Roma, Italia  
Tel: 0039 06 79 34 816  
Fax: 0039 06 79 34 01 58  
E-mail: [isfrmfid@mclink.it](mailto:isfrmfid@mclink.it)

**MALAYSIA**

**MALAISIE**

**MALASIA**

**DATUK ABD KADIR BIN ABD Hadi**

Deputy Director General I  
Department of Agriculture  
5<sup>th</sup> Floor, Wisma Tani  
Jalan Sultan Salahuddin,  
50632 Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: 03 – 26982598  
Fax: 03 – 26985746  
E-mail: [kadir@doa.moa.my](mailto:kadir@doa.moa.my)

**ABDULLAH Hassan**  
Deputy Director  
Horticulture Research Centre  
(MARDI)  
P.O. Box 12301, Pejabat Pos Besar  
50774 Kuala Lumpur, Malaysia  
Tel: +603 - 8943 7810  
Fax: +603 - 8948 3664  
E-mail: [abhassan@mardi.my](mailto:abhassan@mardi.my)

**MEXICO**  
**MEXIQUE**  
**MÉXICO**

**GONZÁLEZ AGUILAR Ricardo**  
Director de Normalización y Certificación  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación  
Av. Municipio Libre No 377 piso 7, sala A  
Col. Santa Cruz Atoyac  
CP: 03310  
México D.F.  
Tel: (01 55) 91 83 10 00 Ext: 33334 ó 33328  
Fax: (01 55) 91 83 10 00 Ext. 33359  
E-mail: [norma.mx@sagarpa.gob.mx](mailto:norma.mx@sagarpa.gob.mx)

**VÁZQUEZ MORALES Mateo**  
Miembro Vitalicio , Comité Mexicano para la  
Atención del Codex  
Consultor Independiente  
José Antonio Torres 804, depto. 8  
Col. Viaducto Piedad  
CP: 08200, México D.F.  
Tel: (01 55) 55 30 48 07  
E-mail: [mateov@att.net.mx](mailto:mateov@att.net.mx)

**DONJUAN LOPEZ Naivi**  
Tecnico en Evaluación de la Conformidad  
Instituto Mexicano de Normalización y  
Certificación A.C.  
Manuel Ma. Contreras 133, sexto piso  
Col. Cuahutemoc del Cuahutemoc  
CP: 06500, México D:F:  
Tel: + (52) 55 46 45 46 Ext: 116  
Fax: + (52) 57 05 36 86  
E-mail: [agropro@inmc.org.mx](mailto:agropro@inmc.org.mx)

**LEOS RODRÍGUEZ Juan Antonio**  
Coordinador General de Estudios de Posgrado  
Universidad Autónoma CHAPINGO  
Km. 38.5 Carretera México-Texcoco  
CHAPINGO Estado de México  
CP: 56230  
Tel: 01 (595) 95 216 69  
Fax: 01 (595) 95 216 69  
E-mail: [leos@taurus1.chapingo.mx](mailto:leos@taurus1.chapingo.mx)

**GALICIA CABRERA Rosa María**  
Profesor Investigador  
Depto. Biotecnología  
Universidad Autónoma Metropolitana  
UAM-1 Iztapalapa  
Av. San Rafael Atlixco ·No. 186  
Col. Vicentina  
México D.F.  
Tel: 58 04 47 11  
Fax: 58 04 47 12  
E-mail: [rmgc@xanum.uam.mx](mailto:rmgc@xanum.uam.mx)

**GONZÁLEZ BULNES Alfonso**  
Gerente Ejecutivo de Administración de  
Tratados y Acuerdos  
Comisión Federal para la Protección Contra  
Riesgos Sanitarios  
Monterrey No. 33, Piso 5  
Col. Roma  
CP: 06700  
Tel: 50 80 53 06  
Fax: 55 14 20 73  
E-mail: [agbulnes.salud.gob.mx](mailto:agbulnes.salud.gob.mx)

**SÁNCHEZ DELGADO Irma Rossana**  
Medico Especializado C  
Comisión Federal para la Protección Contra  
Riesgos Sanitarios  
Monterrey No. 33, Piso 5  
Col. Roma  
CP: 06700  
Tel: 50 80 53 06  
Fax: 55 14 20 73  
E-mail: [rdelgado@salud.mx](mailto:rdelgado@salud.mx)

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

**FAWCET Phil**  
Programme Manager  
(Regulatory Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
Authority  
Po Box 2835  
Wellington  
Tel: 64 4 463 2656  
Fax: 64 4 463 2675  
E-mail: [phil.fawcet@nzfsa.govt.nz](mailto:phil.fawcet@nzfsa.govt.nz)

**ALISON Phil**  
Chairman  
Pipfruit Growers New Zealand  
Incorporated  
Po Box 10704  
Wellington  
New Zealand  
Tel: 64 4 499 7962  
Fax: 64 4 499 7964  
E-mail: [p.alison@xtra.co.nz](mailto:p.alison@xtra.co.nz)

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

**HAMMER Leona**  
Asesor del Departamento de la Embajada de los  
Países Bajos  
Vasco Quiroga 3000, piso 7  
Col. Santa Fe  
C.P. 01210  
Tel: 52 58 99 21 ext. 215  
Fax: 52 58 81 39  
E-mail: [mex-inv@minduza.nl](mailto:mex-inv@minduza.nl)

**PHILIPPINES**  
**FILIPINAS**

**LOQUIAS Virgilio L.**  
Senior Agriculturist  
Bureau of Plant Industry  
Davao National Crop Research and Development  
Center Bureau of Plant Industry  
Bago Oshiro, Davao City, Philippines  
Tel: 6382 293 0108 / 1065  
Fax: 6382 293 0108

**AQUINO Maria Amelita C.**  
Consul and First Secretary  
Embassy of the Philippines – México  
Sierra Gorda 175, Lomas de Chapultepec  
Col. Miguel Hidalgo, CP: 41000  
México D.F.  
E-mail: [ambamexi@att.net.mx](mailto:ambamexi@att.net.mx)

**REPUBLIC OF KOREA**  
**RÉPUBLIQUE DE CORÉE (LA)**  
**REPÚBLICA DE COREA (LA)**

**CHO, Soo – Jin**  
Senior Researcher  
Ministry of Health & Welfare  
No 1 Joong-Ang, Kwa-Chon, Kyung-Gi  
Republic of Korea 427-721  
Tel: 82 2 504 6233  
Fax: 82 2 504 1456  
E-mail: [chosoo93@mohw.go.kr](mailto:chosoo93@mohw.go.kr)

**SOUTH AFRICA**  
**AFRIQUE DU SUD**  
**SUDÁFRICA**

**PELSER Matlolane**  
Department of Agriculture  
Private Bag X258  
0001 Pretoria  
South Africa  
Tel: +27 12 319 6387  
Fax: +27 12 319 6055  
E-mail: [pelserm@nda.agric.za](mailto:pelserm@nda.agric.za)

**HANLIE Wessels**  
Department of Agriculture  
Private bag X258  
0001 Pretoria  
South Africa  
Tel: +27 12 319 6058  
Fax: +27 12 319 6265  
E-mail: [hanliew@nda.agric.za](mailto:hanliew@nda.agric.za)

**SPAIN**  
**ESPAGNE**  
**ESPAÑA**

**CABALLERO HIERRO Francisco Javier**  
**Jefe del Servicio Análisis Oferta y Normalización**  
Subdirección General de Productos  
Hortofrutícolas  
Dirección General de Agricultura  
Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación  
Avenida Ciudad de Barcelona 6  
28071 – Madrid  
Tel: +34 91 347 60 66  
Fax: +34 91 347 67 20  
E-mail: [jcaballe@mapya.es](mailto:jcaballe@mapya.es)

**MAÑES FORTICH Vicente**  
Coordinador Nacional para el Comercio Exterior  
de Frutos Cítricos  
Director del Centro de Asistencia e Inspección del  
Comercio Exterior de Valencia  
Subdirección General de Inspección Certificación  
y Asistencia Técnica del Comercio Exterior  
Secretaría General de Comercio Exterior  
Ministerio de Economía  
C/Pintor Sorolla 3 – 7º  
46002 – Valencia  
España  
Tel: +34 96 353 32 50  
Fax: +34 96 351 91 42  
E-mail: [vicente.manes@valencia.catice.mcx.es](mailto:vicente.manes@valencia.catice.mcx.es)

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

**SCHAUENBERG Pierre**

Chef de la Section Cultures Spéciales et  
Économie Viticole  
Office Fédérale de l' Agriculture  
Mattenhofstrasse 5  
CH - 3003 Berne  
Tel: +41 31 324 84 21  
Fax: +41 31 323 05 55  
E-mail: [pierre.schauenberg@blw.admin.ch](mailto:pierre.schauenberg@blw.admin.ch)

**THAILAND**  
**THAÏLANDE**  
**TAILANDIA**

**SURAPHONG Kosiyachinda**

Chairman of Subcommittee on Fresh  
Fruits and Vegetables  
National Bureau of Agricultural  
Commodity and Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Ratchadamnoen Nok Avenue, Bangkok  
10200 Thailand  
Tel: 662618 8855-56  
Fax: 662618 8857

**SOOKWAT Chandraparnik**

Director, Horticultural Research Institute  
Department of Agriculture  
Phaholyothin  
RD. Chatuchak, Bangkok, 10900  
Thailand  
Tel: 662 579 2759 / 662 561 4667  
E-mail: [sookwat@doa.go.th](mailto:sookwat@doa.go.th)

**ORATAI Silapanapaporn**

Assistant Director, Office of Commodity and  
System Standards  
National Bureau of Agricultural  
Commodity and Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajadamnern Nok Avenue, Bangkok  
10200 Thailand  
Tel: 662618 8855  
Fax: 662618 8857  
E-mail: [oratai@acfs.go.th](mailto:oratai@acfs.go.th)

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

**HOLLIDAY David**

Chief Horticultural Marketing Inspector  
Department for Environment Food and Rural  
Affairs  
Eastbury House, Room 901  
30/34 Albert Embankment  
London SE1 7TL  
England  
Tel: (0) 2076 238 1021  
Fax: (0)207 238 1028  
E-mail: [david.holliday@defra.gsi.gov.uk](mailto:david.holliday@defra.gsi.gov.uk)

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

**DORIAN A. LaFOND**

International Standards Coordinator  
Office of the Deputy Administrator  
AMS Fruit and Vegetable Programs  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Ave. S.W.  
Stop 0235  
Washington, DC. 20250-0235 USA  
Tel: 202 690 49 44  
Fax: 202 720 0016  
E-mail: [dorian.lafond@usda.gov](mailto:dorian.lafond@usda.gov)

**MATTEN Y. Ellen**

International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
FSIS, USDA, Room 4861 South Bldg  
1400 Independence Ave. SW  
Washington, DC. 20250-3700, USA  
Tel: 202 720 20 63  
Fax: 202 720 31 57  
E-mail: [ellen.matten@fsis.usda.gov](mailto:ellen.matten@fsis.usda.gov)

**DAVIDSON Gerald**

Assistant to the V.P.  
Sunkist Growers  
P.O. Box 7888  
Van Nuys, CA 91409  
Tel: 818 379 73 43  
Fax: 818 379 75 11  
E-mail: [gdavidson@sunkistgrowers.com](mailto:g davidson@sunkistgrowers.com)

**BROWN Reggie**

Florida Tomato Growers Exchange  
P.O. Box 140635  
Orlando, FL 32814-0635  
Tel: 407 894 30 71  
Fax: 202 878 42 96  
E-mail: [reggie@floridatomatoes.org](mailto:reggie@floridatomatoes.org)

**ARCHER Jim**

Manager  
Northwest Fruit Exporters  
105 South 18<sup>th</sup> St.  
Yakima, WA 98901  
Tel: 509 576 8004  
Fax: 509 576 36 46  
E-mail: [jarcher@goodfruit.com](mailto:jarcher@goodfruit.com)

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS**  
**ORGANISATIONS INTERNATIONALES**  
**ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**COMITÉ DE ENLACE DE LOS PAÍSES**  
**CITRÍCOLAS MEDITERRANEOS (CLAM)**

**SALES Ramón Octavio**

Vice-presidente  
San Francisco de Sales, 41, Esc. 1, 2<sup>a</sup> C  
28003 Madrid  
España  
Tel: +34 9155 32642 +34 9153 60682  
Fax: +34 9153 30251  
E-mail: [secretariatgeneral@clamcitrus.org](mailto:secretariatgeneral@clamcitrus.org)

**CALABOZO MORÁN Luis**

Secretario General  
San Francisco de Sales, 41, Esc. 1, 2<sup>a</sup> C  
28003 Madrid  
España  
Tel: +34 9155 32642 +34 9153 60682  
Fax: +34 9153 30251  
E-mail: [secretariatgeneral@clamcitrus.org](mailto:secretariatgeneral@clamcitrus.org)

**EUROPEAN COMMISSION**  
**COMMISSION EUROPÉENNE**  
**COMISIÓN EUROPEA**

**SANTINI Fabien**

Administrator  
European Commission  
Agri C4 - L130 - 09/44  
Rue de la Loi, 200  
B - 1049 Brussels – Belgium  
Tel: + 32 2 2953211  
Fax: + 32 2 2953709  
E-mail: [fabien.santini@cec.eu.int](mailto:fabien.santini@cec.eu.int)

**LANDON Philip**

Administrator  
General Secretariat,  
Council of the European Union  
Rue de la Loi 175  
B-1048 Brussels, BELGIUM  
Tel: 00 32 2 235 4966  
Fax: 00 32 2 285 6198

**ORGANIZATION FOR THE ECONOMIC**  
**COOPERATION AND DEVELOPMENT (OECD)**  
**ORGANISATION DE COOPERATION ET DE**  
**DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES (OCDE)**  
**ORGANIZACIÒN DE COMERCIO Y DESARROLLO**  
**ECONÒMICO (OECD)**

**PORET Sylvie**

Administrator  
OCDE  
2 Rue Andrè Pascal  
75775 Paris Cedex 16  
Tel: 331 45 24 95 53  
Fax: 33 1 44 30 61 17  
E-mail: [sylvie.poret@oecd.org](mailto:sylvie.poret@oecd.org)

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND**  
**TECHNOLOGY**

**UNION INTERNATIONALE DE SCIENCE ET DE**  
**TECHNOLOGIE ALIMENTAIRES**  
**UNIÓN INTERNACIONAL DE CIENCIA Y**  
**TECNOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN (IFU O ST)**

**ING. MENDEZ R. Eduardo**

Apartado Postal 60-486  
México D.F.  
CP: 03800  
Tel: +52 55 5595 0916  
Fax: +52 55 5595 8882  
E-mail: [ermendezmx@terra.com.mx](mailto:ermendezmx@terra.com.mx)

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

**BRISCO LÓPEZ Gracia Teresa**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale Delle Terme di Caracalla 00100  
Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 6254  
Fax: 39 06 5705 4593  
E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**BRUNO Annamaria**

Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale Delle Terme di Caracalla 00100  
Rome, Italy  
Viale Delle Terme di Caracalla 00100  
Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 6254  
Fax: 39 06 5705 4593  
E-mail: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

**TECHNICAL SECRETARIAT  
SECRETARIAT TECHNIQUE  
SECRETARÍA TÉCNICA**

**LÓPEZ ZARATE Jorge Antonio**

Subdirector para la Atención del Codex y Otros Organismos  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México  
Tel: (52 55) 57 29 94 80  
Fax: (52 55) 57 29 94 80  
E-mail: [jorgez@economia.gob.mx](mailto:jorgez@economia.gob.mx)

**GARCÍA PERERA Mauricio**

Jefe de Departamento para la Atención del Codex  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México  
Tel: (52 55) 57 29 94 80  
Fax: (52 55) 57 29 94 80  
E-mail: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx)

**CHAVIRA CAMPUZANO Elizabeth**

Jefa de Oficina para la Atención del Codex  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México  
Tel: (52 55) 57 29 94 80  
Fax: (52 55) 57 29 94 80  
E-mail: [cdexmex2@economia.gob.mx](mailto:cdexmex2@economia.gob.mx)

**TECHNICAL SUPPORT  
SUPPORT TECHNIQUE  
SOPORTE TÉCNICO**

**GONZÁLEZ LOERA Patricia**

Jefa de oficina para la atención de la ISO  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México  
Tel: (52 55) 57 29 93 00 Ext. 4139  
Fax: (52 55) 57 29 94 80  
E-mail: [iso-mex2@economia.gob.mx](mailto:iso-mex2@economia.gob.mx)

**LEDOUX Judith**

Becaria (Agro-economista internacional)  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México  
Tel: (52 55) 57 29 94 80  
Fax: (52 55) 57 29 94 80  
E-mail: [judithox@yahoo.ca](mailto:judithox@yahoo.ca)

**ARIZPE RODRIGUEZ Oscar**

Becario  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Punte de Tecamachalco No. 6 Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, C.P. 53950 Estado de México  
Tel: (52 55) 57 29 94 80  
Fax: (52 55) 57 29 94 80  
E-mail: [arizpeoscar@hotmail.com](mailto:arizpeoscar@hotmail.com)

**SCHONT AVENEL Danielle**

Directora de Promoción  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Col. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Tel and Fax: (52 55) 57 29 94 90  
E-mail: [dschont@economia.gob.mx](mailto:dschont@economia.gob.mx)

**GUERRERO VALDES Virginia**

Jefe de Capacitación  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Economía  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Col. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Edo. México  
Tel: 57 29 93 00 Ext: 4115  
Fax: (52 55) 57 29 94 90  
E-mail: [vguerrero@economia.gob.mx](mailto:vguerrero@economia.gob.mx)

**AGUIRRE LEVINSON Maricarmen**

Directora de conferencias y Eventos  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
Av. Ricardo Flores Magón N° 1  
Colonia Tlaltelolco  
Delegación Cuauhtemoc  
06995 México, D.F.  
Tel: 51 17 21 42  
Fax: 53 27 31 56  
E-mail: [maguirre@sre.gob.mx](mailto:maguirre@sre.gob.mx)

**GONZÁLEZ Pedro**

Subdirector de Operación de Conferencias  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
Av. Ricardo Flores Magon Núm. 1  
Col. Tlatelolco  
Del Cuautemoc  
06995 México, D.F  
Tel: 57 82 41 44 Ext: 4155

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS  
(En el Trámite 8)**

**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de naranjas obtenidas de *Citrus sinensis* Osbeck, de la familia de las *Rutaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las naranjas destinadas a la elaboración industrial.<sup>1</sup>

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las naranjas deberán estar:

- enteras;
- sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara;
- exentas de indicios de resequeidad interna;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- prácticamente exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- exentas de daños causados por congelación;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.

2.1.1 Las naranjas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez teniendo en cuenta las características de la variedad, el tiempo de recolección y la zona en que se producen.

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

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

Las naranjas que satisfagan estos requisitos podrán ser “desverdizadas”. Este tratamiento se permite solamente si no se modifican las demás características organolépticas naturales.

**2.2 CRITERIOS DE MADUREZ**

La madurez de las naranjas se define de acuerdo a los siguientes parámetros:

- Coloración,
- Contenido mínimo de zumo (jugo) calculado en relación al peso total del fruto y después de la extracción del zumo (jugo) por medio de una prensa manual.

**2.2.1 Coloración**

El grado de coloración deberá ser tal que, después de un desarrollo normal, las naranjas tengan el color normal de la variedad en su punto de destino, teniendo en cuenta el tiempo de recolección, el área de producción y la duración del transporte.

---

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Naranjas, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

La coloración deberá ser la típica de la variedad. Se admiten frutos con coloración verde clara, siempre que no supere un quinto de la superficie total del fruto.

Las naranjas producidas en áreas donde prevalecen condiciones de temperaturas y humedad relativa altas durante el período de desarrollo pueden tener una coloración verde que exceda un quinto de la superficie total del fruto siempre que satisfagan los criterios mencionados en la Sección 2.2.2:

### 2.2.2 Contenido Mínimo de Zumo (jugo)

- Naranjas sanguinas <sup>2</sup> :	30%
- Grupo “Navels”:	33%
- Otras variedades:	35%
- Variedades Mosambi, Sathgudi and Pacitan con más de un quinto de color verde:	33%
- Otras variedades con más de un quinto de color verde	45%

## 2.3 CLASIFICACIÓN

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

### 2.3.1 Categoría “Extra”

Las naranjas de esta categoría deberán ser de calidad superior.

Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deberán ser 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.

### 2.3.2 Categoría I

Las naranjas de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Deberán presentar las 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;
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la piel producidos durante la formación del fruto, como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc., y;
- defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.

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

### 2.3.3 Categoría II

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

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración;

---

<sup>2</sup> También conocidas como “naranjas de sangre”.

- defectos de la piel producidos durante la formación del fruto como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc.;
- defectos ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.;
- piel rugosa;
- alteraciones superficiales de la piel ya sanadas; y
- separación ligera y parcial del pericarpio.

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

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

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto de acuerdo con la siguiente tabla:

Código de Calibre	Diámetro (mm)
0	92-110
1	87-100
2	84-96
3	81-92
4	77-88
5	73-84
6	70-80
7	67-76
8	64-73
9	62-70
10	60-68
11	58-66
12	56-63
13	53-60

Se excluyen las naranjas de un diámetro inferior a 53 mm.

Las naranjas pueden envasarse por número de frutos. En este caso, siempre que se mantenga la homogeneidad de calibres exigida por la norma, la gama de calibres contenida en el envase puede no corresponder a un único código de calibre, sino comprender dos códigos consecutivos.

La homogeneidad en el calibre corresponde a las escala de calibres indicada más arriba, excepto en los siguientes casos:

- (i) para los frutos dispuestos en capas regulares en el envase, incluidos los envases unitarios destinados a la venta al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande, en un único código de calibre o, en el caso de las naranjas envasadas por número de frutos, en dos códigos consecutivos, no deberá superar los siguientes límites:

Código de Calibre	Diferencia máxima entre el fruto en el mismo envase en mm
0 a 2	11
3 a 6	9
7 a 13	7

- (ii) para los frutos que no se presentan en capas regulares en los envases y los frutos presentados en envases unitarios rígidos destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande contenidos en un mismo envase no deberá superar la gama de la categoría de calibre apropiada en la escala de calibres o, en el caso de naranjas envasadas por número de frutos, la gama en milímetros de uno de los dos códigos consecutivos pertinentes.
- (iii) para los frutos presentados en envases a granel y los frutos presentados en envases unitarios no rígidos (redes, bolsas) destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande contenidos en un mismo lote o envase, no deberá superar la gama que se obtenga agrupando tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

#### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

##### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

###### 4.1.1 Categoría "Extra"

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

###### 4.1.2 Categoría I

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

###### 4.1.3 Categoría II

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

Dentro de esta tolerancia, se permite un 5% como máximo de frutos que presenten daños superficiales no sanados, cortes secos o frutos blandos y marchitos.

##### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

La tolerancia del 10% sólo se aplica a frutos cuyo diámetro no sea inferior a 50 mm.

#### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

##### 5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por naranjas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo.

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

Además, para la Categoría "Extra" se requiere homogeneidad de coloración.

## 5.2 ENVASADO

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

Las naranjas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales 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 una manipulación, transporte y conservación apropiados de las naranjas.

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

## 5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Las naranjas podrán presentarse de la siguiente forma:

- a) Dispuestas en capas regulares, en el envase. Esta forma de presentación es obligatoria para la Categoría "Extra" y facultativa para las Categorías I y II.
- b) No presentadas en envases. Esta forma de presentación sólo se permite para las Categorías I y II.
- c) En envases unitarios para la venta directa al consumidor con un peso máximo de 5 kg constituidos bien sea por el número o el peso de los frutos.

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1 - 1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

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

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

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque.<sup>4</sup>

#### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de Identificación (facultativo).<sup>5</sup>

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

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

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

---

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

<sup>4</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

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

<sup>6</sup> La legislación nacional de algunos países requiere la declaración explícita de la variedad.

#### **6.2.4 Identificación Comercial**

- Categoría;
- Código de calibre para los frutos presentados conforme a la escala de calibres o el código de calibre superior o inferior en el caso de tres calibres consecutivos de la escala de calibres;
- código de calibre (o, si los frutos envasados según el número de frutos llevan dos códigos consecutivos, códigos de calibre o diámetro mínimo y máximo en mm) y número de frutos, en el caso de frutos dispuestos en capas en el envase;
- Cuando proceda, la indicación del uso de conservantes;
- Peso neto (facultativo).

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

### **7. CONTAMINANTES**

#### **7.1 METALES PESADOS**

Las naranjas deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

#### **7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Las naranjas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### **8. HIGIENE**

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

## PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA

(En el Trámite 7)

### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades (cultivares) comerciales de uvas de mesa obtenidas de *Vitis vinifera L.*, de la familia de las *Vitaceae* que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las uvas destinadas a la elaboración industrial.<sup>1</sup>

### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 2.1. REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los racimos y los granos de uva deberán estar:

- sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- prácticamente exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

Además, los granos de uva deberán estar:

- enteras,
- bien formadas;
- normalmente desarrolladas.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto siempre que afecte sólo la piel de los granos de uva.

#### 2.1.1 Los racimos deben haber sido recolectados cuidadosamente.

Deberán estar suficientemente desarrollados y mostrar una maduración satisfactoria.

Deberán tener una madurez, medida con refractómetro, igual o mayor a lo señalado en el Anexo de esta Norma o bien tener una relación azúcar/acidez mínima de 20:1.

El desarrollo y la condición de las uvas de mesa deberán ser tales que les permitan:

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

[Deben presentar una madurez, medida con un refractómetro, igual o más alta a lo que se mencionó en el Anexo a esta Norma o una relación mínima de azúcar / ácido de un rango de 20:1]

### 2.2 CLASIFICACIÓN

Las uvas de mesa se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

#### 2.2.1 Categoría “Extra”

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de calidad superior.

---

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Uvas de Mesa, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad teniendo en cuenta la zona de producción.

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

Los granos de uva deberán ser de pulpa firme, firmemente adheridas al escobajo, espaciadas homogéneamente a través del mismo y tener su pruina virtualmente intacta.

### 2.2.2 Categoría I

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad teniendo en cuenta la zona de producción.

Los granos deberán ser de pulpa firme, estar firmemente adheridos y, en la medida de lo posible, tener su pruina intacta. Sin embargo, podrán estar espaciados a lo largo del escobajo de forma menos regular que en la categoría "Extra".

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

- un ligero defecto de forma;
- un ligero defecto de coloración;
- abrasado ligero que sólo afecte la piel.

### 2.2.3 Categoría II

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

Los racimos podrán presentar defectos leves de forma, desarrollo y coloración a condición de que no se vean modificadas por ello las características de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción.

Los granos de uva deberán ser suficientemente firmes y suficientemente adheridas al escobajo. Ellas podrán estar más irregularmente espaciadas a lo largo del escobajo que lo exigido para la Categoría I.

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- abrasado ligero por el sol que sólo afecte la piel;
- magulladuras ligeras;
- defectos leves de la piel.

## 3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del racimo.

### 3.1 PESO MÍNIMO DEL RACIMO

El peso mínimo de los racimos para uvas de mesa, será el siguiente:

Categoría	Todas las variedades excepto las variedades de grano pequeño que se listan en el Anexo (en gramos)	Variedades de grano pequeño que se listan en el Anexo (en gramos) [Anexo en desarrollo]
"Extra"	200	150
I	150	100
II	100	75

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

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

##### **4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD**

###### **4.1.1 Categoría "Extra"**

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

###### **4.1.2 Categoría I**

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

###### **4.1.3 Categoría II**

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

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

###### **4.2.1 Categoría "Extra" y Categoría I**

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría inmediatamente inferior.

###### **4.2.2 Categoría II**

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que pesen no menos de 75 g.

###### **4.2.3 Para todas las Categorías**

En cada envase para venta directa al consumidor que no supere 1 kg de peso neto, se permitirá ajustar el peso con un racimo que pese menos de 75 g siempre que el racimo en cuestión cumpla todos los demás requisitos de la categoría especificada.

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

##### **5.1 HOMOGENEIDAD**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

En la Categoría Extra, los racimos deberán ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración.

Sin embargo, los envases destinados al consumidor, cuyo peso neto no sobrepase 1 kg, pueden contener mezclas de uvas de mesa de distintas variedades, siempre que sean homogéneos en cuanto a su calidad, su grado de madurez y, para cada variedad en cuestión, su origen.

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

##### **5.2 ENVASADO**

Las uvas de mesa deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,<sup>2</sup> estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

---

<sup>2</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

En la categoría “Extra”, los racimos deberán presentarse en una sola capa.

### 5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños<sup>3</sup>.

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Pre-ensados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican 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.

### 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 al embarque.<sup>4</sup>

#### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).<sup>5</sup>

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

- “Uva de mesa” si el contenido no es visible desde el exterior,
- Nombre de la variedad, o nombre de las variedades, cuando corresponda.

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Peso neto (facultativo);

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

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 METALES PESADOS

Las uvas de mesa deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las uvas de mesa deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

---

<sup>3</sup> Como presentación especial podrá dejarse en el tallo del racimo un fragmento de sarmiento cuya longitud no exceda de 5 cm sin perjuicio de las normas aplicables en materia de protección vegetal.

<sup>4</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

<sup>5</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).0

**8. HIGIENE**

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), Código de Prácticas Higiénicas para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003), y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y e Códigos de Prácticas de h Higiene.

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

## ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE

(En el Trámite 5)

### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de tomates obtenidas de *Lycopersicon esculentum* Mill., de la familia de las *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tomates destinados a la elaboración industrial.<sup>1</sup>

Los tomates se pueden clasificar en cuatro tipos comerciales:

- “Redondos”
- “Asurcados”
- “Oblongos” o “largados”
- Tomates “cereza” (incluidos los tomates “cóctel”).

### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 2.1. REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los tomates deberán:

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

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

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

- Soportar el transporte y la manipulación, y
- Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

#### 2.2 CLASIFICACIÓN

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

##### 2.2.1 Categoría “Extra”

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

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

---

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Tomate, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

Deberán estar exentos de dorso verde u otros defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

### 2.2.2 Categoría I

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

Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño. Deberán estar exentos de grietas y de dorso verde visible. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Un ligero defecto de forma y desarrollo;
- Un ligero defecto de coloración;
- Defectos leves de la piel;
- Magulladuras muy leves.

Además los tomates “asurcados” podrán presentar:

- Grietas cicatrizadas que no excedan de 1 cm de longitud;
- Protuberancias no excesivas;
- Un pequeño ombligo que no presente suberización;
- Suberización del estigma no superior a 1cm<sup>2</sup>;
- Una cicatriz lineal cuya longitud no exceda de los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

### 2.2.3 Categoría II

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

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

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

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

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

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

## 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, de acuerdo con la siguiente tabla.

El calibre mínimo se establece en 15mm para los tomates “cereza”, 35mm para los tomates “redondos” y “asurcados” y 30 mm para los tomates “oblongos”.

Código de Calibre	Diámetro (mm)	
	Mínimo	Máximo
1	de 30	a 34
2	“ 35	“ 39
3	“ 40	“ 46
4	“ 47	“ 56
5	“ 57	“ 66
6	“ 67	“ 81
7	“ 82	“ 101
8	“ 102	En adelante

Código de Calibre para los tomates “cereza”

Código de Tamaño	Diámetro (mm)	
	Min	Max
000	15	19
00	20	24
0	25	29

La aplicación rigurosa de la escala de calibres es obligatoria para los tomates de la Categoría “Extra” y Categoría I.

Esta escala de calibres no se aplicará a los tomates en racimo.]

#### [4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA COLORACIÓN

En la especificación relativa a la declaración de la categoría, deberán utilizarse los siguientes términos, en la descripción del color como una indicación de la fase de madurez de cada lote de tomates maduros.

- **Verde maduro:** cuando, en las zonas tropicales, los tomates presentan un color amarillo.
- **Verde:** cuando la superficie del tomate es completamente de color verde que varía de verde claro a oscuro.
- **Quebrante:** cuando hay un corte definido el color del verde al amarillo-oscuro, rosa o rojo en no más del 10% de la superficie.
- **Jaspeado:** cuando el amarillo, rosa o rojo se presentan en más del 10% pero menos del 30% del fruto.
- **Rosa:** cuando el color rosa o rojo se presentan en más del 30% pero menos del 60% del fruto (no se incluye el amarillo).
- **Rojo:** cuando más del 60% pero menos del 90% del fruto es de color rosa o rojo.
- **Rojo maduro:** cuando más del 90% de la superficie del fruto muestra un color rojo.]

#### 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

## **5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD**

### **5.1.1 Categoría “Extra”**

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

### **5.1.2 Categoría I**

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

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

### **5.1.3 Categoría II**

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

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

## **[5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE**

Para todas las consignaciones y categorías de calidad, se acepta un 10% de tomates que sean más pequeños que el diámetro mínimo estipulado, o más grandes que el diámetro máximo estipulado.

Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de los tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase, con un mínimo de 33 mm para los tomates “redondos” o “asurcados” y de 28 mm para los tomates “oblongos”.]

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

### **6.1 HOMOGENEIDAD**

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

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

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

### **6.2 ENVASADO**

Los tomates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,<sup>2</sup> estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

#### **6.2.1 Descripción de los Envases**

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los tomates.

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

### **6.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN**

Los tomates podrán presentarse del modo siguiente:

- (i) Como tomate individual, con o sin cáliz y tallo corto;

---

<sup>2</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

(ii) Como tomates en racimos, es decir, los tomates se presentarán en inflorescencias enteras o en partes de inflorescencias, siempre que cada inflorescencia o una parte de ésta comprenda al menos el número de tomates siguientes:

- 3 frutos (2 frutos si están preenvasados) o
- 6 frutos (4 frutos si están preenvasados) si se trata de tomates “cereza”.

## **7. MARCADO O ETIQUETADO**

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

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican 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 y/o tipo comercial.

### **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 al embarque.<sup>3</sup>

#### **7.2.1 Identificación**

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).<sup>4</sup>

#### **7.2.2 Naturaleza del Producto**

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

#### **7.2.3 Origen del Producto**

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

#### **7.2.4 Identificación Comercial**

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

#### **7.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)**

## **8. CONTAMINANTES**

### **8.1 METALES PESADOS**

Los tomates deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### **8.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Los tomates deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

---

<sup>3</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

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

**9. HIGIENE**

9.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-199

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL RAMBUTÁN  
(En el Trámite 3)

## 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de rambutanes obtenidas de *Nephelium lappaceum* (L.), de la familia de las *Sapindaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los rambutanes destinados a la elaboración industrial.<sup>1</sup>

## 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

### 2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los rambutanes deberán:

- estar enteros;
- tener un aspecto fresco;
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de daños causados por altas y/o bajas temperaturas;
- 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.

2.1.1 Los rambutanes deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de los rambutanes 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 rambutanes se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

#### 2.2.1 Categoría “Extra”

Los rambutanes de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad.

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

#### 2.2.2 Categoría I

Los rambutanes de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto; su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves en la piel que en total no excedan el 5% de la superficie.

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

---

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Rambután, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

### 2.2.3 Categoría II

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

- defectos leves en la piel que en total no excedan [20 %] de la superficie.

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

### 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina según el número de frutos por kilogramo. Existen dos formas de presentación, a saber, frutos sueltos y en racimos. Las especificaciones de calibre son las siguientes:

#### [Cuadro 1

##### Especificación del calibre para rambutanes que se presentan como frutos sueltos

Código de Calibre	Peso por Fruto (gramos)	Número de Frutos por Kg
1	> 50	< 20
2	40-50	20-25
3	32-39	26-31
4	26-31	32-38
5	<26	>38

#### Cuadro 2

##### Especificación del calibre para rambutanes que se presentan en racimos

Código de Calibre	Número de Frutos por Kg
1	< 28
2	29-34
3	>35]

### 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

#### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

##### 4.1.1 Categoría “Extra”

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

##### 4.1.2 Categoría I

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

##### 4.1.3 Categoría II

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

## 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, 10%, en número o en peso, de rambutanes que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase para frutos que se presentan sueltos [y 20% para frutos que se presentan en racimos].

## 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

### 5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por rambutanes del mismo origen, variedad, calidad, calibre y color. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

### 5.2 ENVASADO

Los rambutanes deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,<sup>2</sup> estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los rambutanes deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales 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 una manipulación, transporte y conservación apropiados de los rambutanes. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

### 5.3 PRESENTACIÓN

Los rambutanes podrán presentarse en una de las siguientes formas:

#### 5.3.1 Frutos sueltos

En este caso el pedúnculo deberá estar cortado a la altura del primer nudo y el tallo no deberá extenderse más de 5 mm por encima de la extremidad superior del fruto.

#### 5.3.2 En racimos

[En este caso, cada racimo deberá tener por lo menos tres rambutanes y los racimos no deberán superar los 20 cm de longitud]. Se permitirá, como máximo, la presencia en cada envase de un 10%, en peso o en número, de fruta separada del racimo.

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), 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 ("rambutanes") y, facultativamente, con el de la variedad, especificando las características de la presentación (frutos sueltos o en racimos).

### 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 al embarque.<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria.

<sup>3</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión qué disposiciones de esta Sección aplicarán.

### 6.2.1 Identificación

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

### 6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto (“rambutanes”) si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

### 6.2.3 Origen del producto

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

### 6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- Calibre;
- Número de unidades.

### 6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 METALES PESADOS

Los rambutanes deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los rambutanes deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## 8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

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

---

<sup>4</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. En todo caso, si se utiliza una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o las siglas correspondientes).

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

<b>FRUTAS</b>	<b>HORTALIZAS</b>
Aguacates (revisión)	Rebozuelos (Cantarelos)
Durian	Pimientos de Chile (Grindillas)
Kiwi	Ajo
Granadilla	Cebolla
Peras	Pimientos
Piña (revisión)	Ñame
Fresa	

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

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

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

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

### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a [los/las + parte del producto a la que se refiere la Norma, seguida de “de”]<sup>1</sup> las variedades comerciales de [nombre común del producto] obtenidos/as de [nombre botánico en latín *en cursiva* seguido, si es necesario, del nombre del autor] que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los/las [nombre común del producto] destinados/as a la elaboración industrial.<sup>2</sup>

.....<sup>3</sup>

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

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

.....<sup>3</sup>

2.1.1 Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán haberse [cosechado/recogido/etc.]<sup>6</sup> cuidadosamente y haber alcanzado un grado de desarrollo y madurez apropiado de conformidad con los criterios adecuados para la variedad [y/o el tipo comercial]<sup>1</sup> y la zona en que se cultivan.

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

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

<sup>2</sup> **Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para [nombre común del producto], deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.**

<sup>3</sup> {podrán añadirse disposiciones adicionales para normas específicas, de acuerdo con la naturaleza del producto en cuestión}

<sup>4</sup> {se permitirá una desviación de esta disposición o la inclusión de disposiciones adicionales de acuerdo con la naturaleza del producto}

<sup>5</sup> {en relación con los restos de tierra se permitirá una desviación de esta disposición de acuerdo con la naturaleza del producto}

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

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
- .....<sup>3</sup>

### 2.1.2 Requisitos de Madurez

.....<sup>7</sup>

## 2.3 CLASIFICACIÓN

.....<sup>8</sup>

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

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

### 2.3.1 Categoría “Extra”

Los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad [y/o el tipo comercial]<sup>1</sup>. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

(Además,) deberán:<sup>3</sup>

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

### 2.3.2 Categoría I

Los/las [nombre común del producto o parte del producto al que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad [y/o el tipo comercial]<sup>1</sup>. Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

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

(Además, ) deberán:<sup>3</sup>

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

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]<sup>6</sup> de los/las [nombre de la fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]<sup>1</sup>

### 2.3.2 Categoría II

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

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

(Además, ) deberán:<sup>3</sup>

---

<sup>7</sup> {para elaborar de acuerdo con la naturaleza del producto}  
<sup>8</sup> {en normas especiales para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos}  
<sup>9</sup> {defectos permitidos, según la naturaleza del producto}

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

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]<sup>6</sup> de los/las [fruto; producto; parte del producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]<sup>1</sup>

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

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

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

### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

#### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

##### 4.1.1 Categoría “Extra”

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

- .....<sup>11</sup>
- .....
- .....<sup>3</sup>

##### 4.1.2 Categoría I

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

- .....<sup>11</sup>
- .....
- .....<sup>3</sup>

##### 4.1.3 Categoría II

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

- .....<sup>11</sup>
- .....
- .....<sup>3</sup>

#### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

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

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

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 5.1 HOMOGENEIDAD

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

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

### 5.2 ENVASADO

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

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

#### 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/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma].

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

### 5.3 PRESENTACIÓN

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

5.3.1 .....

5.3.2 .....

## 6 DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O EL ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), 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].<sup>1</sup>

<sup>12</sup> {en normas particulares podrán establecerse disposiciones diferentes de acuerdo con las distintas categorías}

<sup>13</sup> Posibles disposiciones referentes a los límites de desviación admisibles para productos clasificados o no clasificados por calibres.

<sup>14</sup> {además, para normas particulares se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. de acuerdo con la naturaleza del producto}.

<sup>15</sup> **Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.**

<sup>16</sup> {podrán incluirse aquí disposiciones específicas relacionadas con la presentación del producto}.

<sup>17</sup> {en ciertas normas se podrán estipular disposiciones más estrictas para la presentación de los productos de la categoría "Extra"}.

## 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.<sup>18</sup>

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

### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo).<sup>19</sup>

### 6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. [Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).]<sup>1</sup>

.....<sup>3</sup>

### 6.2.3 Origen del producto

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

### 6.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres);
- .....<sup>3</sup>

### 6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

### 7.2 OTROS CONTAMINANTES

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

## 8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas Principios Generales e Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

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

<sup>18</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplicarán.

<sup>19</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

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

**ANEXO**

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

Algunas de las variedades que se enumeran a continuación pueden comercializarse con nombres para lo que se ha solicitado u obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. En la tercera columna se han incluido, únicamente a título informativo, referencias a marcas de comercio conocidas. La presencia de cualesquiera marcas registradas en la tercera columna no constituye licencia o autorización para utilizar la marca en cuestión; únicamente el propietario de la misma podrá otorgar tal licencia. Además, la ausencia de una marca de comercio en la tercera columna no constituye en absoluto indicación de que no exista una marca de comercio registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.<sup>20</sup>

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

<sup>20</sup> Descargo de responsabilidad:

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

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

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

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

**ANEXO**

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

Algunas de la variedad enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con nombres para los que se ha solicitado y obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los nombres que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. Únicamente a título informativo, se han incluido en notas a pie de página referencias a marcas de comercio conocidas. La ausencia de una marca de comercio en las notas a pie de página no constituye indicación de que no exista una marca registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.<sup>21</sup>

Variedades	Sinónimo	{otra información que se requiera, en función del producto}
Variedad "xyz" <sup>22</sup>		

<sup>21</sup> Descargo de responsabilidad:

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

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

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

<sup>22</sup> La marca comercial de propiedad privada {se podrá incluir aquí el nombre comercial seguido de <sup>TM</sup>@ apropiada} sólo podrá utilizarse para comercializar fruta de esta variedad con expresa autorización del propietario de la marca comercial.